

pomeranč

Pomeranč je plod pomerančovníku pravého. Pomerančovníky jsou stromy, zřídka i keře. Pochází pravděpodobně ze subtropických hraničních oblastí Číny a Vietnamu. Zajímavé je, že nikde neroste jako planá rostlina. V 15. století byl do Evropy dovezen portugalskými obchodníky a záhy po objevení Ameriky i tam. Nyní je rozšířen do všech subtropických oblastí, v tropech se mu pro přílišnou vlhkost nedaří. Jde o nejvíce pěstované citrusové ovoce.

Pomeranče jsou skvělým zdrojem vitamínu C a konzumují se čerstvé, kompotují se nebo lisují na osvěžující šťávu. Téměř 90% produkce pomerančů je průmyslově zpracováno. Používají se často také v kosmetice a voňavé pomerančové květy skvěle ochutí různé čajové směsi. V lidovém lékařství se užívají okvětní plátky svařené se solí k uklidnění nervů, proti astmatu, vysokému tlaku, horečce a zvracení, svařené s cukrem proti nechutenství.



Všichni nejraději jíme pomeranče čerstvé nebo pijeme pomerančové šťávy a džusy. Své využití mají ale i v teplé kuchyni. Hodí se například k mořským rybám a plodům moře a známé jsou i v receptech čínské kuchyně. Výborná je také britská pomerančová marmeláda nebo kandovaná kůra pomerančů.

tradiční britská pomerančová marmeláda



tymiánové krevety na pomerančích

