

Småcitrus



Kärt barn har många namn kan det tyckas, men det är stor skillnad på de olika småcitrusarna. Hela gruppen småcitrus kallas Mandarin. Som självständiga arter hittar vi just Mandarin, Satsumas och Tangerin. Resterande är korsningar som t.ex. Clementin och Mineolas.

Gemensamt för dem alla är att de förvaras bäst i 2-5°C och är fyllda med c-vitaminer

Mandariner har odlats i Kina i tusentals år och var bland de första småcitrusen att importeras till Sverige. Namnet har den fått efter de kinesiska ämbetsmännens traditionella klädsel som var just orange, dessa titulerade sig Mandarin och tjänstgjorde som ministrar i kejsarens stab.

Mandarinen har ljus orange skal och en söt smak. Den innehåller mycket kärnor och säljs i princip aldrig färsk utan skörden går till diverse halvfabrikat.

Satsumas har sitt ursprung i den japanska provinsen Satsuma, som även namngett den. Satsumasen kännetecknas av sina gröna skiftningar i skalet. Detta betyder inte att frukten är omogen då den likt andra citrusfrukter skördas i moget tillstånd. Det gröna i skalet beror på att temperaturskillnaderna mellan dag och natt varit för små vilket resulterar i att de orangea färgämnen inte lyckats ta sig hela vägen ut. Enligt gammal sed ges satsumas till släkt och vänner för att bringa lycka och välgång.

Tangerin är en frukt som har sitt ursprung i hamnstaden Tanger i Marocko, därav namnet. Den har ett mörkt orangerött skal och är en liten rund frukt med en typisk "hatt" i änden. Den är lättskalad med en sötsyrlig smak. Innehåller liksom mandarinen mycket kärnor.

Clementinen är en korsning av mandarin och pomerans. Den uppkom i början av 1900 talet av en algerisk präst, Clément Rodier, som även gav den sitt namn. Clementinen innehåller inga eller bara ett fåtal kärnor. Den har orange skal och fruktkött och en söt smak. I regel lättskalade.

De största producentländerna är Marocko och Spanien.

Mineolas kallas även Tangelo. Frukten är en korsning mellan Tangerin och Grapefrukt och uppkom 1931 i Florida. Det blir ofta relativt stora frukter med Tangeringens karakteristiska "topp". Mörkorangea i skalet och oftast helt kärnfria. Frukten har ett saftigt kött med en sötsyrlig smak som ibland upplevs som sur.