# Яблуко

**Я́блуко**, також **ябко**[*Джерело?*] — плід яблуні, який вживається в їжу в свіжому вигляді, є сировиною в кулінарії та для виготовлення алкогольних та безалкогольних напоїв. Вважається, що «батьківщиною» яблуні є передгір'я Алатау Казахстану[1]. Найбільше розповсюдження отримала яблуня домашня. Сьогодні існує безліч сортів цього виду яблуні, що ростуть в різних кліматичних умовах.

## Яблучний пиріг

* Свіжі — цілком або в салаті (наприклад, в салаті «Черепаха»).
* Сушені — сухофрукт, що отримуються сушкою на сонці або в духовці.
* Мочені — в цих заготовках розрізняють три види мочення: просте, кисле і цукрове.
* Квашені. В cоліннях концентрація солі в россолах - не менше 6-8 %, в моченнях - 1,5-2 %.[2]
* Консервовані.
* Печені — солодкі (з медом, горіхами і так далі) і як гарнір до м'яса і птиці. В Росії гусак з яблуками є традиційним різдвяним блюдом.
* Яблука можуть використовуватися в якості сировини для приготування варені, джемів, мусів. Яблука мілкоплодних сортів можуть використовуватися у варені в цілому виді.[3] Для підсилення аромату до блюд і заготовок з яблук звичайно додають корицю.
* Яблука у свіжому вигляді і у вигляді джему використовуються в якості начинки для пирогів (наприклад, шарлотка). В угорській, німецькій і чеській кухнях популярний рулет — штрудель (нім. *Strudel*) із слоеного тіста і начинки із свіжих яблук або вишень.
* У яблуках є пектин, що широко використовується в якості желюючої речовини при виготовленні мармеладу і пастили.

Текст доступний на умовах ліцензії Creative Commons Attribution/Share-Alike, також можуть діяти додаткові умови. Детальніше див. Умови використання.