



# АРМЯНСКИЙ АБРИКОС



*Prunus Armeniaca*



European Union



ORGANIC  
AGRICULTURE  
SUPPORT  
INITIATIVE



AUSTRIAN  
DEVELOPMENT  
AGENCY

## АРМЯНСКИЙ АБРИКОС (*Prunus Armeniaca*)

Еще в 3-ем тысячелетии до нашей эры Аккадцы называли абрикос "арману" ("арманский", то есть армянский), а Армению - Армани ("Страна абрикоса").

Древние жители Месопотамии арамейцы (халдеи) абрикосовое дерево называли "Хазура арменная" ("Армянское яблоко").

На арабском одно из названий абрикоса звучит как "Туфа аль армани", что означает "Армянское яблоко".

В 1-ом веке до н.э. римский полководец Лукулл, возвращаясь с войны против армянского царя Тиграна Великого, привез с собой в Рим саженцы абрикосового дерева. С тех пор абрикос начал возделываться там и называли его "Армянской сливой". В 18 веке ботаник Жан Батист Ламарк заметил, что это не слива, а представитель нового рода, и назвал его *Armeniaca Vulgaris*.

Абрикосовое дерево является одной из самых распространенных культур в Араратской долине.

Абрикосовое дерево особо ценится как культура плодоносящая: плод косточковый - сочный, мясистый, цвет желтый с оттенком оранжевого, поверхность кожицы бархатистая. Используется в свежем, консервированном и в сушеном виде. Плод содержит 4-20% сахара и яблочную, лимонную и другие кислоты, 0,38-1,27% пектиновых веществ (углеводные органические вещества), до 10 мг каротина, а содержание жира в косточках составляет 29-58%. Плоды абрикоса употребляют в свежем виде, а также они широко используются для приготовления сухофруктов, компотов, варенья, джема, желе, пастилы, цукатов и соков. В последнее время производят также абрикосовую водку - алкогольный напиток, который получают с помощью ферментации абрикосового сока.

Абрикос - один из уникальных фруктов, растущих на территории Армении. Плоды абрикоса содержат витамины В1, В2, РР, а также каротин в достаточном количестве, чем и обуславливается цвет плода. Однако главная диетическая ценность абрикоса определяется высоким содержанием калия. Плоды, богатые калием полезны при сердечных заболеваниях. Благодаря высокому содержанию калия абрикосовый сок имеет также мочегонное свойство - очищает организм от вредных веществ. Желто-оранжевый пигмент в организме превращается в провитамин А, который предотвращает некоторые виды рака, особенно рак кожи. Абрикосовый сок полезен при сердечно-сосудистых заболеваниях, а также при болезнях печени.

## МЕСТНЫЕ СОРТА АБРИКОСА

**Еревани** – плоды этого сорта абрикоса крупные, весят 60-70 г (даже могут достичь до 110 г), овальные, светло-желтые, с розовым оттенком. Мякоть мясистая, ароматная, сочная, кисло-сладкая, содержит в среднем 11,3% сахара, кислотность примерно 0,63%. Косточка сладкая, легко отделяется от мякоти. Этот сорт абрикоса созревает в конце июня или в начале июля.

**Сатени** – плод весит 40-50 г, кругловатый, слегка сжат с двух сторон, асимметричный, цвет - слегка желтоватый или янтарный, с выраженным розовым оттенком. Мякоть сравнительно твердая, более мясистая, чем сочная, ароматная и очень сладкая. Содержит в среднем около 14-15% сахара и 0,3% кислот. Косточка сладкая, выпуклая и легко отделяющаяся от мякоти. Этот сорт абрикоса созревает в середине июля.