

Mandelkernen



Der findes to arter mandeltræer, hvis mandelkerne har forskellig smag:

Den ene er bittermandelen (*amygdalus communis* L.forma *amara* DC)

Den anden er sødemandelen (*amygdalus communis* L.forma *dulcis* DC).

Begge er i familie med rosevækster.

Sforetrækker stenede eller grusede bjergsider, som vender mod syd, de vokser gerne i højder mellem 800 til 1600 over havet.

Marcipan-mandeltræer dyrkes i stor stil i Californien, som behersker verdensmarkedet og i mindre stil i Spanien. Marcipan-mandelkernen handles på verdensbørsen på basis af langfristede leveringskontrakter.

Ellers vokser mandeltræer overalt omkring Middelhavet. elve mandeltræ er sart og ikke særlig stor af vækst. Den bliver i regelen 2 til 6 m høj, har korte grene og smalle lange blade. Stenfrugterne er omkring de 3 cm lange, er aflange, grønne til brungrå med fløjlsagtig overflade. Frugten modnes i juli, skallen i frugten er fra fast til skrøbelig.

Marcipan

Navnet MARZIPAN er af italiensk oprindelse, MARZZAPANA = Martspåskebrød.

Marzipan er en blanding af finsukker og nøddemel, normalt forstås man under marzipan en masse med mandler, blandet i forhold mandler: sukker fra 35:65% til 68:32%. Iht. den juridiske, europæiske fødevarekodeks må kun en masse af mandler og sukker kaldes for marzipan.

Man har tidligere lavet MARZZAPANA også med andre nødder, så som valnødder, hasselnødder osv. Men olie indholdet i disse nødder er meget forskelligt og det har resulteret i en del vanskeligheder ved fremstilling af MARZZAPANA.

Blanding af andre kerner og sukker må ikke kaldes for marzipan, den rigtige betegnelse er PERSIPAN. Dens smag er meget mere parfumeret pga. tilsætning af blåsyre = bitter-mandelessens.

HJEMMELAVET MARCIPAN: Opskrifter findes under KAGESKOLEN-delen.

