



۲۰۱۶/۰۷/۲۶

داکتر عبدالکریم وزیری

زراعت و مالداري (بخش: محصولات نباتي)

## اشتق

لاتین : Prunus armeniaca  
انگلیسی: Apricot  
آلمانی : getrocknete Aprikose

اشتق طوری تولید می شود که زردآلو را می گیرند خسته آنرا دور کرده و پله های آنرا از هم جدا نکرده در آفتاب خشک می کنند. اشتق درپهلوی اینکه تازه صرف می شود برای تهیه شربت هفت سین در جشن نوروز و تهیه غذا های مانند پیاوه و یا اشکنه نیز استفاده می گردد



تصاویر ۱ - ۴: اقسام مختلف اشتق از زردآلوی خشک شده