

# JABUKE

Ona je najrasprostranjenija voćka, a Karlo Veliki je naredio sadnju jabuka u njemačkim zemljama oko 800. godine, a oko 1600. godine bilo je poznato gotovo 200 sorti jabuka. Iz vremena Starog Rima potječe uzrečica *ab ovo usque ad mala*, što znači od jajeta sve do jabuke. Bila je vrlo cijenjena, zbog svoje arome, slatkoće, ali i ljepote. Jabuka sadrži i do 90% vode, u kojoj su otopljene različite tvari te prolazi kroz želudac u roku od 15-20 minuta. Zato ju treba jesti prije obroka ili nekoliko sati poslije. Ako se jede s drugom hranom onda boravi u želucu i nekoliko sati.

Prema vremenu sazrijevanja razlikujemo rane ili ljetne, srednje rane ili jesenske, te kasne ili zimske jabuke.

Po obliku se dijele na okrugle, šiljate, plosnate, rebraste, bez rebara, s dubokom ili plitkom čašicom.

Dijele se i po boji i svojstvu pokožice ploda na crvene, žute, šarene, obojene kao mramor, odnosno, glatke, sjajne, hrapave, i masne jabuke.

## VRSTE:IDARED

GRANNY SMITH

FUJI KIKU

JONAGOLD

CRVENI DELIŠES



Carstvo: Plantae

Divizija: Magnoliophyta

Razred: Magnoliopsida

Red: Rosales

Porodica: Rosaceae

Potporodica: Maloideae

Rod: Malus

Vrsta: *M. domestica*

## JABUKE U ŠLAFROKU:



- 1) Ogulite jabuke, izvadite im sredinu i narežite ih na tanke ploške (2-3 mm)
- 2) U jednu zdjelu prvo zamutite jaje s brašnom pa zatim dodajte i sve ostale sastojke (Tijesto treba biti dovoljno gusto da ne klizi s jabuka kad ih umočite pa zato mlijeko dodavajte malo pomalo)
- 3) Ugrijte ulje, jabuke umačite u tijesto i pržite ih dok ne dobiju finu zlatnu boju sa svake strane (prevrnite ih koji put)
- 4) Kad ih izvadite iz ulja, slažite ih na salvetu koja će upiti višak masnoće
- 5) Pospite mješavinom običnog i vanilin šećera i jedite toplo