

Nemes alma

A nemes alma vagy házi alma (*Malus domestica*) a rózsavirágúak (*Rosales*) rendjébe és a rózsafélék (*Rosaceae*) családjába tartozó faj.

TERMESZTÉSE

Az európai almatermés évente **16 millió tonna** körül alakul, amelyből 4 millió tonna **LENGYELORSZÁGBAN** terem. 2018 augusztusában az az évi magyarországi termést 700-750 000 tonnára – a megelőző évek termésénél 20-30%-kal többre – becsülték.

Hőmérsékletigénye

- Általában: 15–33 °C – a kiegyenlített klímát kedveli
- Évi középhőmérséklet: 9–10 °C
- Vegetációs időben: 18–19 °C
- 20 °C alatt fagykár

Csapadékgénye ☁

600–800 mm, ebből 350–550 mm a tenyészidőszakban.

FELHASZNÁLÁSA

Termése világszerte közkedvelt gyümölcs, frissen fogyasztható. Nyersen, kockákra vágva ideális salátákba, főzve gyümölcslevesekhez, kompótnak, de téli tárolásra befőttnek, lekvárnak is alkalmas. Használható szószer készítéséhez és süteményekben is ízletes. Jellegzetes sütemény az almáspite, aminek a töltelékét fahéjjal fűszerezett almareszelék adja. Kipréselt leve a legtöbb gyümölcslé egyik legfőbb alkotóeleme, kissé fanyar, savanykás ízével ezekben mind dominál. Vékony, lapos szeletekre vágva, majd kiszárítva almachips (aszalvány) készíthető belőle, ami még szárazon is savanykás. Már a rómaiak korában is **29 almafajtát** tartottak számon, előszeretettel fogyasztották és bort is készítettek belőle. **Tartalmaz kalciumot, foszfort, vasat, magnéziumot, nátriumot, káliumot, nyomelemeket,** valamint **A-vitamint, B-komplex vitaminokat, és némi C-vitamint is,** ami a **héjban** található meg a legnagyobb mennyiségben. A B-vitaminok nagyon jó hatásai vannak az emésztésre, mivel serkentik, elősegítik a táplálék felszívódását.



ALMAFA

