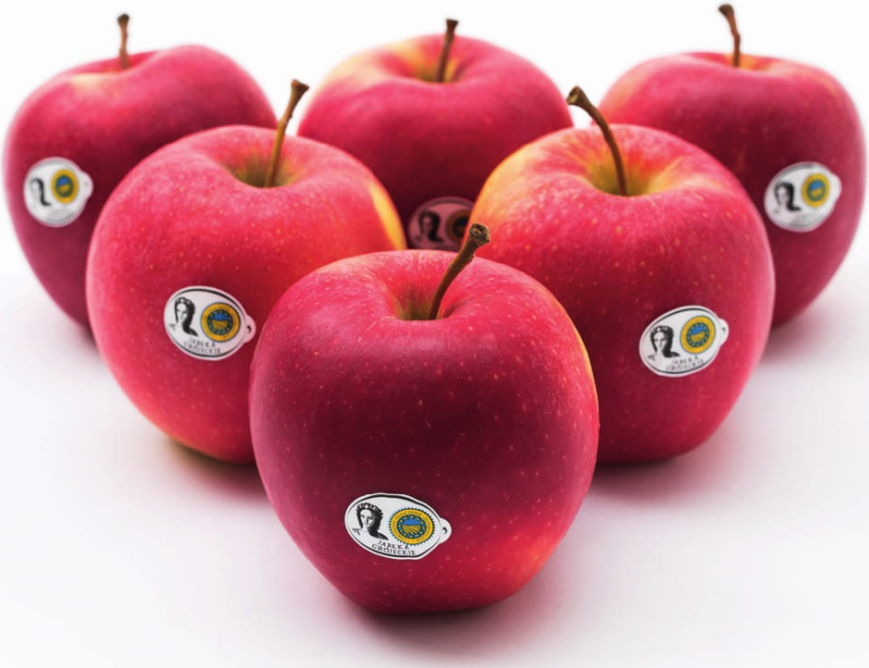


Jabłka Grójeckie

Jabłka Grójeckie

Jabłka Grójeckie to **27 odmian i ich sportów** wywodzących się z regionu grójeckiego. Swoje wyjątkowe walory zawdzięczają warunkom glebowym oraz klimatycznym. Ze względu na panujący tu wyjątkowy mikroklimat, Jabłka Grójeckie charakteryzują się średnio **o 5% wyższą kwasowością i o 5% wyższym wybarwieniem** niż u jabłek tej samej odmiany pochodzących z innych regionów oraz wyraźnym rumieńcem wynikającym z wyższej zawartości barwników pod skórką (antocyjanów i karotenoidów).

Jabłka Grójeckie mogą być oferowane wyłącznie jako **jabłka klasy premium (ekstra i I)**, które spełniły szczegółowe wymagania dotyczące wybarwienia, wielkości i jędrności miąższu. Gospodarstwa produkujące Jabłka Grójeckie zobowiązane są do przestrzegania zasad Integrowanej Produkcji (IP) lub standardu bezpieczeństwa żywności – GLOBALG.A.P.

Popularne Odmiany

Do najbardziej popularnych należy: Gala, Golden Delicious, Idared, Gloster, Jonagold, Ligol. A także: Alwa, Belle de Boskoop, Cortland, Celeste, Delikates, Derlrbaleestival, Early Geneva, Elise, Elstar, Empire, Fuji, Jerseymac, Jonagored, Mutsu, Paula Red, Pinova, Piros, Rubin, Shampion.

Red Jonaprince

Idealne przede wszystkim jako krucha i słodka przekąska, są doskonałe na surowo. Dzięki kwaskowej nucie są wyraziste w smaku. Najczęściej wykorzystywane w przetworach - dżemach i musach, wybornie smakują także jako dodatek do kaczki i dziczyzny oraz ciast, naleśników i racuchów.

Smak (1) słodki - (10) kwaśny **2**

Aromat (1) łagodny - (10) mocny **4**

Miąższ (1) miękki - (10) twardy **7**

Gala

Wyróżniają się intensywnym aromatem, są wyśmienite na surowo. Dlatego doskonale sprawdzą się jako pomysł na drugie śniadanie lub dodatek do nieprzetworzonych dań, np. sałatek. Świetnie komponują się w przetworach z innymi owocami, np. gruszkami. Idealne do suszenia.

Smak (1) słodki - (10) kwaśny **3**

Aromat (1) łagodny - (10) mocny **4**

Miąższ (1) miękki - (10) twardy **6**

Golden Delicious

To przede wszystkim znakomita krucha przekąska. Wybornie smakują także w domowych przetworach (dżemach, marmoladach i musach). Świetne na soki i kompoty. Można je piec i wykorzystywać jako dodatek do mięs i ciast takich jak szarlotki, strudle i drożdżówki.

Smak (1) słodki - (10) kwaśny **3**

Aromat (1) łagodny - (10) mocny **4**

Miąższ (1) miękki - (10) twardy **5**

Jonagored / Jonagold

Wybornie smakują surowe, ale znajdują w zasadzie uniwersalne zastosowanie. Często są wybierane na domowe przetwory takie jak kompoty czy marmolady. Nadają się do duszenia i smażenia. Mogą stanowić smaczne uzupełnienie sałatek i doskonałą bazę dla kwaśnego cydru.

Smak (1) słodki - (10) kwaśny **4**

Aromat (1) łagodny - (10) mocny **6**

Miąższ (1) miękki - (10) twardy **4**

Shampion

Ze względu na swój wyjątkowy aromat i słodycz są wprost uwielbiane przez dzieci, często podawane przez mamy na drugie śniadanie, także w formie soku. W przecierach i musach doskonale komponują się z przyprawami takimi jak wanilia, imbir czy cynamon.

Smak (1) słodki - (10) kwaśny **6**

Aromat (1) łagodny - (10) mocny **6**

Miąższ (1) miękki - (10) twardy **2**

Ligol

Ich delikatny, korzenny smak sprawia, że wręcz idealnie nadają się na szarlotkę, choć w przechowywaniu są dosyć nietrwałe. W smaku są słodkie z lekko wyczuwalną kwaskowatą nutą. Charakteryzują się żółtą, błyszczącą skórką z dużym, lekko czerwonym rumieńcem i kremowym miąższem. Jabłka tej odmiany należą do jabłek deserowych, czyli są najlepsze do jedzenia na surowo.

Smak (1) słodki - (10) kwaśny **3**

Aromat (1) łagodny - (10) mocny **3**

Miąższ (1) miękki - (10) twardy **5**

Chronione Oznaczenie Geograficzne

5 października 2011 r. Jabłka Grójeckie zostały wpisane do unijnego rejestru jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Kraków ma obwarzanki, Poznań rogale świętomarcińskie, a naszą dumą regionu są Jabłka Grójeckie, które pod koniec 2011 r. zostały wpisane do unijnego rejestru jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (znak ChOG), potwierdzając najwyższą jakość Jabłek Grójeckich.

Korzyści z uzyskanego oznaczenia ChOG

Oznaczenia umożliwiają łatwą identyfikację oryginalnych i wartościowych produktów o wysokiej jakości.

Produkty zarejestrowane jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność podlegają ochronie prawnej na terenie Unii Europejskiej.

Umieszczenie na produkcie znaku jakości daje kupującemu gwarancję, że płaci za wysoką jakość.

Ochrona prawna eliminuje nieuczciwą konkurencję, zabezpiecza przed nieuprawnionym posługiwaniem się nazwą produktu i jego podrabianiem.

Historia Jabłek Grójeckich

Z wielkiego zamiłowania do ogrodnictwa znana była królowa Bona, która w 1545 roku otrzymała duże połacie ziemi w obecnym powiecie grójeckim, które przeznaczyła na królewską plantację drzew owocowych. Ustanowiła liczne przywileje dla ludności w administrowanych miejscowościach, zakładała nowe wsie, hodowała też rośliny sadownicze. Działania królowej Bony zyskały umocowanie prawne w akcie królewskim z 1578 roku wydanym przez jej syna, gdzie potwierdzono prawo posiadania ogrodów.

Przez kolejne stulecia, za dekretem Zygmunta II Augusta jabłka z okolic Grójca lądowały na królewskim stole.

W powiecie grójeckim sadownictwo upowszechniali księża: Roch Wójcicki z Belska, Niedźwiedzki z Łęczeszyc, Stefan Roguski z Goszczyna, Edward Kawiński z Konar i inni.

W 1918 roku Jan Cieślak z Podgórzyc wybudował pierwszą przechowalnię owoców.

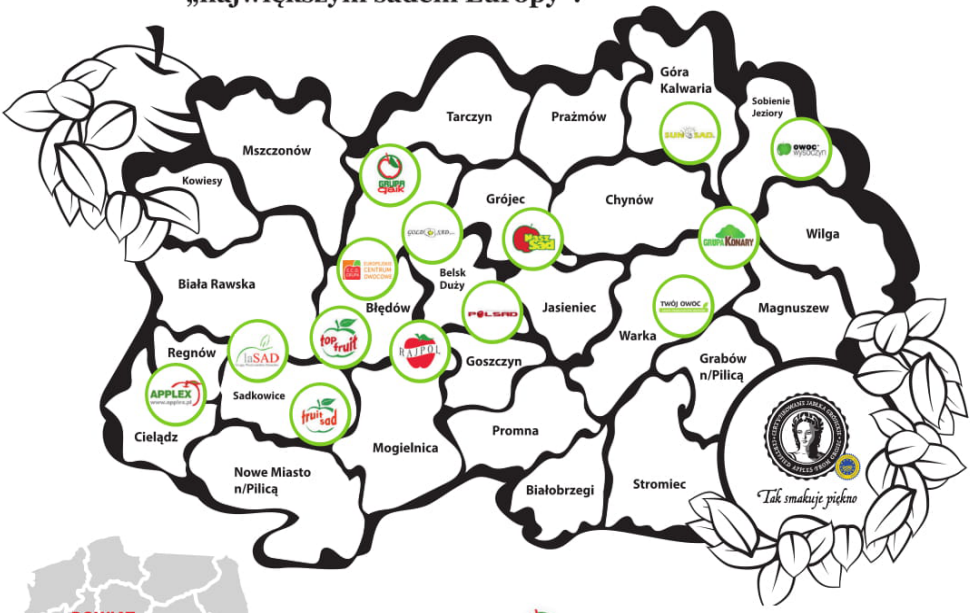
Do rozwoju sadownictwa w powiecie grójeckim przyczyniła się poprawa stanu dróg oraz powstanie kolei dojazdowej łączącej Warszawę z większymi miastami powiatu. Owoce transportowano na targ Grzybowski lub za Żelazną Bramę, gdzie gromadzili się kupcy.

Sadownictwo regionu grójeckiego jest historycznie silnie powiązane z majątkiem w Nowej Wsi, którego przedwojennym ostatnim właścicielem był Tadeusz Daszewski. Daszewski wprowadził standaryzację owoców i osobne opakowania dla poszczególnych gatunków. Już w tamtych czasach eksportował swoje owoce na rynek angielski. Ze względu na nadchodzącą II Wojnę Światową zaczęto sadzić odmiany dla przetwórstwa oraz zajęto się produkcją marmolady.

Po II wojnie światowej z inicjatywy profesora Szczepana Pieniążka powołano Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa.

Wychowanek profesora – Eligiusz Gajewski – założył w Nowej Wsi Zakład Doświadczalny Instytutu – wzorcowe gospodarstwo, źródło wiedzy o najnowszych metodach uprawy jabłoni.

Obecnie na terenie Grójecczyzny uprawia się intensywne sady karłowe, które dostarczają ok. 40% krajowej produkcji jabłek, a intensywność upraw w niektórych gminach sięga nawet 70%. Region grójecki nazywany jest „największym sadem Europy".



Przepisy

Jabłkowa zupa z chrzanem

Składniki:
1 duża cebula
Biała część z pora
400 g ziemniaków
2 duże Jabłka Grójeckie Red Jonaprince
1 litr bulionu
3 łyżki chrzanu
3 łyżki gęstej śmietany 18%
Masło do smażenia
Sól
Pieprz
Płatki chili
Koperek do posypania
Ugotowane jajka przepiórcze

Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, pora kroimy w cienkie plasterki, a następnie wrzucamy na patelnię na rozgrzane masło. Warzywa szklimy na średnim ogniu, aż będą lekko przezroczyste, wtedy dodajemy bulion. Ziemniaki oraz jabłka obieramy i kroimy w drobną kostkę, również wrzucamy do bulionu. Wszystko gotujemy na średnim ogniu, aż ziemniaki będą miękkie.
Zupę blendujemy, dodajemy chrzan i przyprawy, zabielamy śmietaną. Bardzo dokładnie mieszamy. Zupę podajemy posypaną koperkiem, płatkami chili i udekorowaną jajkami przepiórczymi.

Grillowana pierś z indyka z salsą jabłkową

Czas przygotowania: *60 minut*

Składniki:
4 plastry piersi z indyka
2 łyżki sosu teriyaki
½ łyżeczki pieprzu
Sezam do obtoczenia mięsa + do posypania
Olej do smażenia
Listki rukoli

Salsa jabłkowa:
½ czerwonej cebuli
2 Jabłka Grójeckie Gloster
2 łyżki posiekanych liści kolendry
½ łyżeczki posiekanej papryczki chili
Sok z limonki
1 łyżeczka startego imbiru
Sól

Jabłka myjemy, usuwamy z nich gniazda nasienne i kroimy w julienne, czyli drobne paseczki. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Wszystkie składniki salsy wrzucamy do miski, dokładnie mieszamy i odstawiamy na 30 minut. W drugiej misce mieszamy sos z pieprzem, wkładamy mięso i dokładnie obtaczamy je marynatą. Odstawiamy na 30 minut. Patelnię grillową delikatnie smarujemy olejem. Plastry indyka obtaczamy w sezamie i grillujemy z obydwu stron na złoty kolor. Grillowaną pierś układamy na listkach rukoli, salsę jabłkową układamy obok lub można ją ułożyć bezpośrednio na mięsie. Wszystko podsypujemy sezamem.

Dorsz zapiekany z boczkiem i musem jabłkowym

Czas przygotowania: *60 minut*

Składniki:
6 filetów z dorsza
6 plasterków wędzonego boczku
Sól
Pieprz cytrynowy

Mus jabłkowy:
4 Jabłka Grójeckie Red Jonaprince
1 duża cebula
1 łyżka masła
1 łyżeczka cynamonu
1/3 łyżeczki kardamonu
½ łyżeczki imbiru
¼ łyżeczki mielonych goździków
¼ łyżeczki mielonego anyżku

Jabłka obieramy, usuwamy z nich gniazda nasienne i kroimy w sporą kostkę. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i szklimy na nim cebulę. Następnie wrzucamy jabłka, dodajemy przyprawy. Wszystko dusimy pod przykryciem, aż jabłka będą miękkie. Uduszone jabłka z cebulą dokładnie blendujemy, przekładamy do garnuszka i lekko podgrzewamy. Jeśli jest taka potrzeba przyprawiamy. Filety z dorsza oprószamy solą i pieprzem cytrynowym, każdy zawijamy w pasterek boczku. Boczek spinamy wykałaczkami. Roladki układamy w żaroodpornym naczyniu i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 25 minut. Dokładny czas pieczenia jest uzależniony od grubości i wielkości filetów rybnych. Na talerzu układamy listki młodego szpinaku, na nim kładziemy upieczone roladki rybne. Mus jabłkowy podajemy w osobnej miseczce lub dekorujemy nim talerz, jak kto woli.

Jabłkowe smoothie bowl z truskawkami

Porcja dla 1 osoby

Czas przygotowania: *15 minut*

Składniki:
1 duże Jabłko Grójeckie Gloster
Garść jarmużu
¼ szklanki wody
Cienki plasterek świeżego imbiru
Opcjonalnie 1 łyżeczka miodu
2 łyżeczki jogurtu naturalnego
1 plaster dojrzałego ananasa
½ małej pomarańczy
Kilka orzechów pekan
2 truskawki
Garść płatków kokosa

Jabłko i jarmuż myjemy. Jabłko kroimy na mniejsze części, usuwamy gniazdo nasienne. Wraz z imbirem, jarmużem, jogurtem i wodą umieszczamy w kielichu blendera. Wszystko bardzo dokładnie blendujemy na jednolitą masę, jeśli wolicie słodkie smoothie, możecie dodać łyżeczkę miodu. Smoothie przekładamy do szerokiej miseczki. Ananasa i pomarańczę kroimy w plasterki, układamy na smoothie, posypujemy orzechami i płatkami kokosa.

Sernik z karmelizowanymi jabłkami na zimno

Proporcje na tortownicę o średnicy 20 cm

Karmel:
40 g cukru
500 g Jabłek Grójeckich Red Jonaprince
Kilka kropel cytryny
1 łyżeczka cynamonu
½ łyżeczki kardamonu

Spód:
160 g orkiszowych ciastek
100 g rozpuszczonego masła
1 łyżka kakao

Masa serowa:
500 g białego mielonego serka z wiaderka
300 g gęstego jogurtu
5 łyżek cukru pudru
1 łyżeczka cynamonu
½ łyżeczki kardamonu
6 łyżeczek żelatyny
½ szklanki soku jabłkowego

Wierzch:
1 krystaliczna galaretka
1 duże czerwone jabłko

Na suchą patelnię wsypujemy cukier, dodajemy sok z cytryny i na małym ogniu rozpuszczamy cukier, aż do utworzenia się złocistego karmelu. W międzyczasie jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w grube plasterki. Gdy karmel jest gotowy wrzucamy do niego jabłka – uwaga, mogą pryskać w kontakcie z karmelem. Smażymy na małym ogniu, nie mieszamy łyżką, tylko poruszamy patelnią. Po kilku minutach jabłka puszczą sok. Jabłka smażymy około 10 minut, aż będą miękkie. Pod koniec posypujemy je cynamonem i kardamonem. Mieszamy i odstawiamy do wystygnięcia, a następnie dokładnie blendujemy. W międzyczasie do blendera wrzucamy wszystkie składniki na spód sernika i dokładnie blendujemy. Formę wykładamy folią spożywczą. Na jej dno wsypujemy ciastka, wyrównujemy i przy pomocy dłoni przyciskamy do dna. Formę wkładamy do lodówki. Żelatynę wsypujemy do miseczki, dodajemy sok jabłkowy, odstawiamy na 10 minut, po czym delikatnie podgrzewamy w mikrofali – nie doprowadzamy do zagotowania – i mieszamy, aż żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do przestudzenia. W dużej misce miksujemy pozostałe składniki masy serowej. Dodajemy zmiksowane jabłka i ponownie mieszamy. Małym strumieniem dodajemy chłodną żelatynę cały czas miksując. Gotową masę przelewamy na warstwę ciasteczek i wkładamy do lodówki, aż do stężenia. Galaretkę zalewamy 400 ml wrzątku i mieszamy, aż do rozpuszczenia się żelatyny. Odstawiamy do wystudzenia. Jabłko dokładnie myjemy, kroimy na ćwiartki i usuwamy gniazdo nasienne, a następnie kroimy w cienkie plasterki. Układamy dekoracyjnie na serniku. Tężejącą galaretkę wylewamy na wierzch sernika formę wkładamy ponownie do lodówki na co najmniej 5 godzin, a najlepiej na całą noc.

Stowarzyszenie Sady Grójeckie
ul. Niemojewska 17/2
05-660 Warka

+48 698 762 020
stowarzyszenie@jablkagrojeckie.pl

facebook.com/jablka.grojeckie
instagram:com/jablka_grojeckie

www.jablkagrojeckie.pl

Mazowsze.
serce Polski

Broszura została sfinansowana ze środków Samorządu Województwa Mazowieckiego