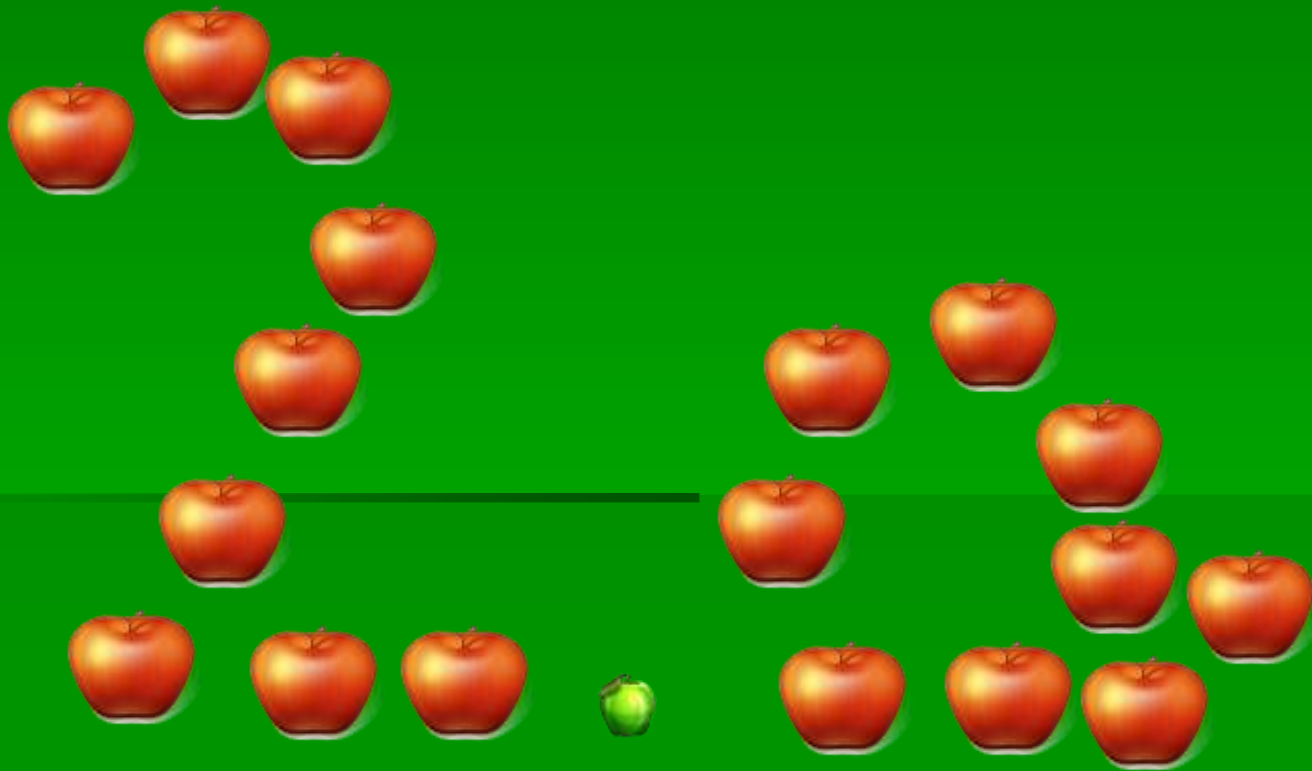


# DANI JABUKA





# **SVJETSKI DAN JABUKA**

## **20.LISTOPAD**

# KRALJICA VOĆA

---

- članica porodica ruža
- zdravlje
- u nedostatku četkice i paste za zube, jabuka može poslužiti za „pranje“ zubi
- 20 minuta prije obroka pojedena jabuka koristi prilikom mršavljenja

# ZABRANJENO ILI RAJSKO VOĆE



# VOĆE ZNANJA



# JOŠ NEKE ZANIMLJIVOSTI

- Od drveta jabuke izrađuju se “čarobni štapići”
- Jabučna kašica je idealno sredstvo za čišćenje srebra.
- U vreću krumpira stavlja se jedna jabuka kako bi spriječila klijanje!
- Jabuku možemo ostaviti i u kutiji s domaćim keksima kako bi oni ostali svježiji, mekani i zadržali svoju vlažnost
- Nismo jedini koji uživamo u jabukama; vole ih medvjedi, konji, krave, rakuni, te mnogi kukci.

- 
- Najveća ikad ubrana jabuka na svijetu težila je oko 1,5 kilogram te je uvrštena u Guinnessovu knjigu rekorda.
  - Najveći proizvođači jabuka su Rusija, SAD, Kina, Njemačka, Italija i Francuska.





CRVENA  
®  
JABUKA

*Tamo gdje  
ljubav  
pročišćuje*







Think different.



# POSLOVICE O JABUKAMA

- Jabuka ne pada daleko od stabla.
- Jabuka ne pada daleko od stabla, ako je stablo jabukovo.
- Jedna jabuka na dan, doktor iz kuće van.
- Jedna jabuka dnevno drži liječnika daleko.
- Ako želiš jabuka trebaš protresti drvo.
- Duša nije jabuka, ne možeš je razdijeliti.
- Jedna gnjila jabuka sve druge ugnjili.
- Jedna trula jabuka kvari cijeli sanduk jabuka.
- Crv ne čini jabuku.
- Pojedi jabuku prije nego odeš spavati i doktor će za svoj kruh moliti.
- Nije htio jabuku zbog jabuke već zato što je bila zabranjena.
- Nemojte tražiti jabuke ispod stabala topole.
- Lijepa jabuka ponekad skriva crva unutar sebe.
- Tuđa jabuka je slađa.

# VOĆNJAK



# VRSTE JABUKA

- danas postoji oko 7500 različitih sorti jabuka
- Najveći proizvođač jabuka u Hrvatskoj Fragaria – 3000 t godišnje

OSOBNNA ISKAZNICA



IME: GALA

DATUM RODJENJA: 1960

RODITELJI: GOLDEN DELICIOUS,  
KIDD'S ORANGE

OKUS: SLATKA, AROMATIČNA, S NISKIM SADRŽAJEM KISELINA

VRIJEME BERBE: DRUGA POLOVICA KOLOVOZA

DOSTUPNOST: RUJAN-PROSINAC

ZASTUPLJENOST: 10 %



- petrovača
- medunika
- crljenika
- zelenika
- bjeličnik
- zlatna parmenka
- pogačarka
- božićnica
- krastača,
- ječmenka
- kotačnica
- tanjurača
- požežanka
- funta
- groser
- kardinal
- ružica
- carevka
- ananas
- jonatan
- kanada
- bobovec ...



# EKOLOŠKI UZGOJ JABUKA



# POSJET SMIDU









# PROIZVODI OD JABUKA

---

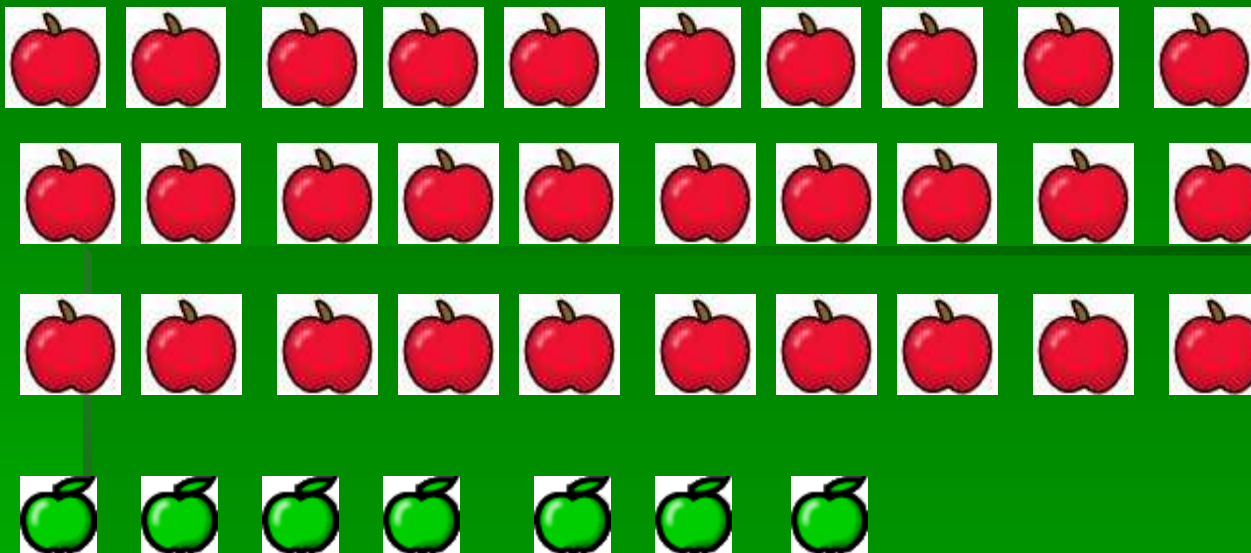
- SOKOVI
- ČAJEVI
- KOMPOTI
- PEKMEZ, MARMELADA, DŽEM
- KOLAČI
- DJEČJE KAŠICE
- JABUČNI OCAT...

# **S JABUKAMA SMO RAČUNALI**

Zbrajanje (30 + 7 )







Boris 30 jabuka

Luka 7 jabuka

? jabuka zajedno

$$30 + 7 = 37$$

Boris i Luka zajedno su ubrali 37 jabuka.

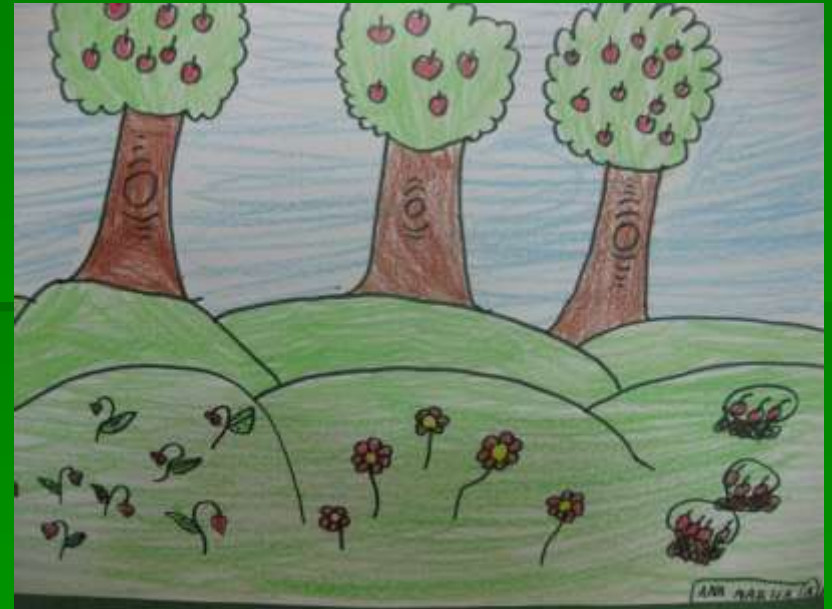
# TZK





# PJEVALI SMO I PLESALI UZ JABUKE





L  
I  
K  
O  
V  
N  
I

# UZ POMOĆ JABUKA UČILI SMO O ČISTOĆI BOJE





# IZDALI SMO KNJIGU PRIČE O JABUCI





# MALI INFORMATIČARI



ROMANO



ANA MARIJA



LEON



HANA



MARKO PONGRAC

# KOLAČI



# JEDNOSTAVAN KOLAČ S JABUKAMA



# JEDNOSTAVAN KOLAČ

## Priprema

### Sastojci

- 3 cijela jaja
- 4 šalice od kave šećera
- 2 šalice od kave ulja
- 1 jušna žlica pekmeza po želji.
- 4 jabuke
- 1 mala žlica cimeta
- 6 šalica oštrog brašna.
- 1 prašak za pecivo
- 1 jušna žlica kakaa

1. Jabuke ogulimo i naribamo te ih napola ocijedimo ali pazimo da ne budu presuhe
2. Izmiksamo jaja i šećer tako da dobijemo glatku smjesu
3. Postepeno dodajemo ulje, jabuke, brašno, pekmez i cimet
4. Kada je smjesa dobro izmješana dodamo prašak za pecivo i kakao
5. Stavljamo peći u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva, pola sata ( vrijeme pečenja i temperatura ovise o vašoj pećnici!)
6. **Posluživanje**
7. Pečeni kolač posipamo mljevenim šećerom prije posluživanja.

BRZA  
I JEDNOSTAVNA  
SAVIJAČA OD  
JABUKA



# BRZA I JEDNOSTAVNA SAVIJAČA

## PRIPREMA

### SASTOJCI

- 1/kg kupovnih kora
  - **FILA 1**
  - 3 jaja
  - 1 vanilij šećer
  - 22 žlice šećera
  - 22 žlice mlijeka
  - 22 žlice ulja
  - 22 žlice brašna (ravnih)
  - 1 prašak za pecivo
  - **FILA 2**
  - 4 veće jabuke
  - 1 vrećica cimeta
1. Odvojiti kore dve po dve.
  2. Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati ulje i mlijeko, sjediniti.
  3. Dodati brašno s praškom za pecivo, smjesi od jaja i sjediniti smjesu ponovo.
  4. Jabuke oguliti tek kada pripremite ovu prvu filu, da ne bi pocrnile, i pustile vodu kad se naribaju.
  5. Jabuke izribati i pomješati s cimetom.
  6. Filovati na sljedeći način: staviti prvu koru i premazati prvom filom, tj. smjesom od jaja i brašna.
  7. Preko nje staviti drugu koru, i premazati i nju smjesom od jaja i brašna.
  8. Rasporediti jabuke na jednoj strani i uviti filovane kore u roladu.
  9. Postupak ponavljati dok ne potrošite svu filu od jaja i brašna.
  10. Rolade premazati uljem i peći na 200 C, dok ne porumene.
  11. Pečene posuti šećerom u prahu i rezati kad se ohladi.

# JEFTINI KOLAČ S JABUKAMA



# JEFTINI KOLAČ

## SASTOJCI

- 3 jaja
- 12 žlica šećera
- 12 žlica ulja
- 12 žlica mlijeka
- 12 žlica brašna
- 1 prašak za pecivo
- 50 dag naribanih jabuka

## PRIPREMA

- Umutiti biskvit, pola smjese uliti u namašteni i pobrašnjeni lim. Podjednako rasporediti jabuke (može se malo posipati cimetom ). Na jabuke naliti ostatak smjese.
- Peći na laganoj vatri.



# MUFFINI S JABUKAMA



# MUFFINI

## PRIPREMA

### SASTOJCI

- 1 jaje
  - 100 g šećera
  - 60 g suncokretova ulja
  - 120 ml mlijeka
  - 250 g brašna za dizana tijesta
  - 1 prašak za pecivo
  - Prstohvat soli
  - 200 g jabuka
  - ¼ žličice cimeta
- Jaja i šećer izmiješajte, dodajte ulje, mlijeko, brašno, prašak za pecivo i sol.
  - Dobro promiješajte da dobijete glatku smjesu i na kraju umiješajte naribanu jabuku i cimet.
  - Smjesu rasporedite u kalupe za *muffine* u koje ste prethodno stavili papirnate košarice.
  - Pecite u pećnici na 170°C 30 minuta.

### Posluživanje

- Ohlađene *muffine* posipajte šećerom u prahu.

# NAOPAKI KOLAČ S JABUKAMA



# NAOPAKI KOLAČ

## SASTOJCI

- 1 kg jabuka
- 25 dag šećera
- 5 jaja
- 5 žlica šećera
- 5 žlica brašna
- malo praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- malo ruma i cimeta
- 15 dag mljevenih oraha
- 2 dl šlaga

## PRIPREMA

- Na dno kalupa posuti šećer, staviti polutke jabuka, posuti cimetom , rumom i orasima. Sve zaliti biskvitom (5+5+5). Peći oko 25 min na 180. Hladan kolač okrenuti i premazati šlagom.

















# ZDRAVA HRANA





# ČIPS OD JABUKA

## SASTOJCI

- jabuke
- jabučni ocat
- šećer
- cimet
- voda

## PRIPREMA

- Lagano zagrijavaj dvije žlice šećera i četiri žlice vode.
- Kad se šećer otopi, dodaj pola žlice jabučnog octa i malo cimeta te makni s vatre.
- Jednu veću jabuku prepolovi, izvadi sjemenke i nareži na tanke ploške.
- Jednu stranu ploške umoči u sirup od šećera i složi na pleh obložen papirom za pečenje tako da namočena strana ploške bude prema gore.
- Peci u pećnici na 100°C dok ne postane hrskavo, otprilike sat vremena.

# UŠEĆERENE JABUKE

- crvene jabuke
  - 1 kg šećera
  - onoliko štapića dužine 20 cm koliko ima jabuka
  - crvena jestiva boja
- 
- Jabuke dobro operite
  - odstranite im peteljke i na tom mjestu probodite štapić, a onda ih posložite na podmazanu tacnu ili specijalni masni papir.
  - Na umjerenj vatri karamelizirajte šećer, jednostavno ga otopite, vodeći računa da vam ne izgori. Otopljen šećer mora imati blijedo žutu boju.
  - Dodajte umjetnu crvenu boju, sklonite s vatre i prelijte jabuke.
  - Obično je potrebno da preljevanje ponovite više puta da biste dobili dovoljno debelu glazuru na jabukama









**APFEL**





RINGO

JU RI CA

# VELIKO HVALA !



- RODITELJIMA ŠTO SU NAM POMOGLI ISTRAŽIVATI.
- TETAMA KUHARICAMA ŠTO SU STRPLJIVO PEKLE SVE NAŠE KOLAČE.
- NAŠOJ TETI RUŽI KOJA JE ZA NAMA SVE TO MORALA ČISTITI .

# DO NEKOG SLIJEDEĆEG PUTA POZDRAVLJA VAS 2. A

