

## Światowy Dzień Jabłka



Autor: fot. arch.

Urzędu Gminy i Miasta w Grójcu

Dziś przypada Światowy Dzień Jabłka. Świętują sadownicy, ale też konsumenci – to ulubiony owoc Polaków. Co drugie jabłko w kraju pochodzi z Mazowsza!

Ścisłej mówiąc, mazowieckie jabłka pochodzą głównie z zagłębia grójecko-wareckiego, nazywanego „największym sadem Europy”. Początki jego powstawania datuje się od panowania Królowej Bony, która słynęła z zamiłowania do ogrodnictwa, w tym również sadownictwa. Przez kolejne stulecia, za dekretem Zygmunta II Augusta, jabłka z okolic Grójca pojawiały się na królewskich stołach. Sadownictwo w powiecie grójeckim upowszechniali też Roch Wójcicki z Belska, Niedźwiedzki z Łęczeszyc, Stefan Roguski z Goszczyna i Edward Kawiński z Konar[1].

Pierwsza przechowalnia owoców powstała tu ponad 100 lat temu. Wybudował ją w 1918 r. Jan Cieślak z Podgórzyc. Standaryzację owoców i osobne opakowania dla poszczególnych gatunków wprowadził Tadeusz Daszewski, który eksportował jabłka również na rynek angielski. Po II wojnie światowej, z inicjatywy prof. Szczepana Pieniążka, powołano Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa. Założono też w Nowej Wsi (pow. grójecki) wzorcowe gospodarstwo – źródło wiedzy o najnowszych metodach uprawy jabłoni.

Gminy o największej koncentracji upraw to: Błędów, Belsk Duży, Grójec, Warka (do 70 proc. upraw). Jak mówią smakosze – to właśnie stąd jabłka są najlepsze, odpowiednio wybarwione o jędnym miąższu. To dzięki szczególnemu mikroklimatowi i staraniom wielopokoleniowych rodzin sadowników jabłka z Mazowsza są tak doskonałe. Nazwa „jabłka grójeckie” obejmująca 27 odmian trafiła – jako jedno z nielicznych produktów w Polsce – do unijnego rejestru jakości jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (2011 r.). Najbardziej znane i doceniane odmiany to m.in. Gala, Jonagold, Golden Delicious, Red Jonaprince oraz Ligol.

## Unikalne w Europie

Na Mazowszu, a dokładnie w gminie Błędów, znajdziemy też wyjątkowy produkt – proekologiczne jabłko „amela” produkowane według technologii „zero pozostałości pestycydów”. Wyjątkowy jest ich smak, aromat, wygląd, a przede wszystkim wartości zdrowotne, uzyskane dzięki innowacyjnej technologii, położeniu geograficznemu sadów oraz mistrzostwu polskich sadowników. Jabłka przechowywane są w nowoczesnych obiektach z kontrolowaną atmosferą, sortowane na liniach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz pakowane zgodnie z zapotrzebowaniem klienta. Każda partia towaru od chwili zbioru, aż do docelowego konsumenta jest oznakowana, co gwarantuje bezpieczeństwo na każdym etapie dystrybucji.

## Jedzmy jabłka – za zdrowie!

Znakomicie smakują, ale mają też wiele wartości odżywczych. Dietetycy zalecają jedzenie przynajmniej dwóch jabłek dziennie – rano dla urody, wieczorem dla zdrowia. Jabłka to źródło witaminy C, witamin z grupy B, minerałów i błonnika roślinnego. Są niskokaloryczne (jedynie ok. 50 kcal w 100 g), korzystnie wpływają na trawienie, oczyszczają organizm z toksyn, wspomagają pracę mózgu i pomagają regulować poziom cukru we krwi.

O tym, jak się żyje w rytmie jabłka w Grójcu przeczytamy m.in. w artykule „Grójec – największy sad Europy” (Mazowsze serce Polski nr 9/20). A więcej o jabłkach „amela” dowiemy się z informacji „Największy sad Europy jest na Mazowszu”.

[1] Za: [www.jablkagrojeckie.pl](http://www.jablkagrojeckie.pl)

### UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie [archiwum.mazovia.pl](http://archiwum.mazovia.pl)