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

**Nemes alma**

**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.

MINTA

**Hőmérsékletigénye**

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

**Csapadékigénye🌨**

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

**Felhasználása**

T

****ermése világszerte közkedvelt gyümölcs, frissen fogyasztható. Nyersen, kockákra vágva ideális salátákba, főzve gyümölcslevesekhez, kompótnak, de téli tárolásra befőttnek, lekvárnak is alkalmas. Használható szószok 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 hatással vannak az emésztésre, mivel serkentik, elősegítik a táplálék felszívódását.

MINTA



**Almafa**

MINTA