



O fenomenu jabuke, još iz biblijskih vremena, kada je rasla u središtu zemljskog raja, Edenskom vrtu, o njenim nutritivnim i lekovitim svojstvima izlišno je govoriti. Kada se kaže Boskoop, Crveni Delišes, Elstar, Gloster, Ajdared, Krispin, Pink Lady, Zlatni Delišes, Braeburn, Delbar, Gala, Granny Smith, Jonagold, McIntosh, Summer Red, svi znaju da se radi o nekoj od 7.500 vrsta ove nezamenjive i posebne voćke.

Pretpostavlja se da je poreklo jabuke centralna Azija, a pošto je rasla na putevima svile i začina, putnici-trgovci se smatraju glavnim krivcima za njeno širenje. Poznati su arheološki nalazi jabuke iz Anadolije stari 8.500 godina, a prvi podaci o domaćoj, slatkoj, naspram divlje i kisele jabuke, potiču upravo sa ovog lokaliteta, Anadolije i severne Mesopotamije iz 2.000 godina pre naše ere. Od XIII veka jabuka se odomaćila širom evropskog kontinenta, tokom XVI i XVII veka prešla je Atlantik, sredinom XVII veka poznata je već i na afričkom kontinentu, a jabukomanija je tek krajem XVIII veka stigla i do Australije i Tasmanije.

Tajna planetarne sveprisutnosti ovog voća, osim što je ukusna, zdrava, hranljiva, je u tome što se u najrazličitijim oblicima može konzumirati tokom cele godine. Pa, iako je novembar mesec jabuka, ona može osim u svežem obliku da se nađe u kompotima, slatkim, u pekmezima, alkoholnim pićima, kao sušeno voće ali bez premca najpopularniji proizvod su čuvane pite od jabuka iliti Apple Pie. I mada je Amerika asocijacija za pitu od jabuka, prve nalazimo na ostrvu.

Engleska pita od jabuka potiče iz XIV veka, a prvi recept štampan je 1381. godine. Napisao ga je otac engleske književnosti, filozof i diplomata Geoffrey Chaucer, što samo potvrđuje značaj koji joj je pridavan. Pod pitom od jabuka Englezi su podrazumevali da osim dobrih jabuka pita sadrži i začine, smokve, suvo grožđe i kruške. Neke preteče ove pite su u korici pored brašna i vode imale i začin šafran, a u sam nadev sa jabukama je dodavan đumbir i cimet. U nekim delovima Engleske kao što je Jorkširu, dodavao se i sir. Prve engleske pite nisu bile napravljene sa šećerom, zato što je on bio jako skup, ali kasnije, u XVI veku šećer je bio dostupniji te i sama pita od jabuka postaje ukusnija i sveprisutnija.

Holandska pita od jabuke ovekovečena je na platnu majstora iz 1626. godine. Pravile su se od jabuka, soka od limuna i cimeta, a datiraju iz kasnog XV veka.

U engleskim kolonijama širom SAD, sadile su se plantaže vrsta jabuka uveženih iz Evrope, ali američka Apple Pie postala je nezaobilazni deo kulture severnoamerikanaca i simbol američke gastronomije. To govori i uzrečica "As American as Apple Pie" (Amerikanac, američki kao pita od jabuka). Poznato je i da je pita od jabuka bila redovan večernji obrok severnoameričke dece.

Danas su poznate mali million vrsta i načina pravljenja pita od jabuka: lenja pita, mamina pita, pita od jabuka sa tankim korama, prhka pita... U Švedskoj se prave pite od jabuka bez kora.

Ovoj listi različitih pita od jabuka dodajemo i jednu našu. Pa iako je zovemo Apple Crumble (crumble –drobiti, mrviti) i poznata je kako u SAD, Francuskoj i Nemačkoj, naša Apple Crumble predstavlja miks nekoliko, i sasvim je po našem ukusu.

Priprema:

Očistiti i oljuštiti 6 do 8 (kiselih ili nakiselih) jabuka i naseći ih na krupnije kocke i izručiti ih u podmazanu jenu činiju. Na jabuke iscediti sok od pola limuna i po ukusu dodati cimet.

U drugoj posudi ravnomerno izmešati 250 gr brašna, 250 gr šećera i 250 gr otopljenog margarina, pa tu masu ravnomerno rasporediti preko jabuka.

Pokrivenu folijom, pitu peći oko sat vremena na 200°C, i još desetak minuta bez folije, kako bi se uhvatila tanka i slasna kora. Može se servirati uz kuglu sladoleda od vanile.

I da budemo iskreni, pita od jabuka je jedan od retkih gurmanluka koja inspiriše i profesionalce i diletante, a vrsti ima onoliko koliko ima i pokušaja. Pita od jabuka se slaže sa mnogim sastojcima i trpi greške, jer ma kako da je napravite, uvek ispadne ukusno.