

# Jabłka

## dawnych odmian na zimę

JABŁKAMI ODMIAN DOJRZEWAJĄCYCH PÓŹNĄ JESIENIĄ, ZEBRANYMI W ODPOWIEDNIM TERMINIE, MOŻNA DELEKTOWAĆ SIĘ PRZEZ DŁUGIE ZIMOWE MIESIĄCE.

**Z** odmian zimowych szczególnie cenne są te o owocach wybitnie deserowych, których z reguły nie przeznaczają na przetwory. Warto się postarać, by znajdowały się w codziennej diecie również zimą. Przechowywane w chłodzie osiągają dojrzałość konsumpcyjną oraz zdecydowanie poprawia się ich smak. Nie jest to możliwe na drzewie nawet wtedy, gdy skórka zżółknie, a miąższ stanie się miękki i uznamy, że jabłko jest gotowe do jedzenia. Takie „przechłodzone” owoce nabierają wykwintnego smaku, a także tracą cierpkość, która nie zawsze jest akceptowana. Jest to jeden z powodów skłaniających do ich przechowywania. Odmiany późnojesienne i zimowe różnią się długością okresu przechowywania, co wynika z ich natury. Spośród większości odmian tego typu na czoło wysuwają się ‘Grochówka’ (‘Bohnapfel’) i ‘Żeleźniak’. Jabłka tych odmian przechowują się do VI, a w dobrych warunkach jeszcze dłużej. Jednak owoce charakteryzują się bardzo przeciętnym smakiem, więc nie można ich traktować jako deserowych. Co najwyżej można je przeznaczyć na przetwory. Wybierając odmiany do przechowywania ważna jest oczywiście trwałość po zbiorze owoców, ale też ich smak. Ocena tej cechy jest subiektywna, więc kierujemy się w tym względzie własnym gustem. Odmiany opisane w artykule zostały wybrane zgodnie z tymi kryteriami.



■ dr Dorota Kruczyńska,  
Instytut Ogrodnictwa  
w Skierniewicach

### Dobre rady

- ✓ Owoce przeznaczone do przechowywania trzeba zrywać wraz z szypułką, ostrożnie, by nie uszkodzić skórki.
- ✓ Nie powinno się przechowywać owoców zbyt dojrzałych – ich trwałość będzie mała.
- ✓ Pamiętajmy, aby nie przechowywać owoców, które spadły. Z pewnością są one obite, w miejscach uszkodzeń pojawia się gnicie, a ich zdolność przechowalnicza jest mała.



Polecane odmiany

### WARTO WIEDZIEĆ

Podane orientacyjne okresy przechowywania owoców (przydatności do konsumpcji) mogą być krótsze bądź dłuższe, w zależności od warunków w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu. Stała temperatura oraz wilgotność powietrza to dwa elementy wpływające na długość tego okresu. Wysoka wilgotność jest szczególnie ważna dla odmian, u których skórka na jabłku jest sucha, bez tłustawego nalotu np. ‘Bforest’.

- 1** **‘Bforest’** (1) Jabłko średniej wielkości, lekko spłaszczone, z ordzawieniami. Skórka w znacznej części pokryta jest paskowanym rumieńcem. Miąższ wyróżnia się wspaniałym winno-słodkim, korzennym smakiem. Miłośnicy tej odmiany zachwycają się owocami nawet, gdy ich skórka jest sucha i pomarszczona. Nadają się głównie do bezpośredniego spożycia, ale można z nich przyrządzać też moszce i soki o niespotykanym smaku.
- 2** **‘Fameuse’** (2) (‘Snow’, ‘Femes’) Owoce średniej wielkości, kuliste z bardzo intensywnym, ciemnokarminowym, rozmytym rumieńcem. Miąższ jest śnieżnobiały, niekiedy z czerwonawymi żyłkami, soczysty, słodki z lekką kwaskową nutą, aromatyczny i bardzo smaczny. Miłośnicy odmiany dostrzegają w nim truskawkowy posmak.
- 3** **‘Krótkonóżka Królewska’** (3) Jabłko są średniej wielkości, nieco spłaszczone, od strony nasłonecznionej z dużym, intensywnym, rozmyto-smużkowanym rumieńcem. W chłodne lata z dużą ilością opadów pojawiają się ordzawienia skórki. Miąższ żółtawobiały, delikatny, winno-słodki, aromatyczny, smaczny. Przechowywanie w niskiej temperaturze wyraźnie poprawia smak jabłek.



### Podatność na choroby i mrozoodporność

| Odmiana               | Podatność na choroby |              |                | Wytrzymałość na mróz |
|-----------------------|----------------------|--------------|----------------|----------------------|
|                       | parch                | mączniak     | zaraza ogniowa |                      |
| Beforest              | mała                 | mała         | nieznana       | b. duża              |
| Fameuse               | duża                 | mała         | mała           | duża                 |
| Krótkonożka Królewska | mała                 | średnia      | nieznana       | duża                 |
| Pepina Linneusza      | mała/średnia         | mała/średnia | nieznana       | mała/średnia         |
| Reneta Baumana        | duża                 | b. mała      | nieznana       | mała                 |
| Reneta Kanadyjska     | mała/średnia         | mała         | mała           | średnia              |
| Reneta Szampańska     | mała/średnia         | mała/średnia | nieznana       | mała                 |
| Reneta Złota          | mała                 | mała         | nieznana       | mała                 |

**4 'Pepina Linneusza'** (4) ("Yellow Belflower") Owoce są średniej wielkości lub duże, owalno-stożkowe z żebrwaniami wokół kielicha. Skórka cytrynowożółta z lekkim rumieńcem od słonecznej strony, na którego tle widać drobne, czerwono-rdzawe plamki. Miąższ jest żółtobiały, delikatny, soczysty, z nutą pigwy, po przechowywaniu bardzo smaczny. Owoce mają jasną, delikatną skórkę, na której widać wszystkie uszkodzenia, dlatego należy je zbierać bardzo ostrożnie.

**5 'Reneta Baumana'** (5) Jej owoce uważa się za jedne z najsmaczniejszych. Mają ładny, regularny kształt, są wyrównanej wielkości, nawet gdy jest ich bardzo dużo na drzewie. Miąższ żółtobiały, bardzo soczysty, delikatny, lekko pachnący. Niektórzy wyczuwają migdałową nutę. Po przekrojeniu jabłka miąższ tak szybko nie ciemnieje. Owoce nie osypują się z drzewa, nawet po osiągnięciu dojrzałości konsumpcyjnej.

**6 'Reneta Kanadyjska'** (6) Jabłka są bardzo duże lub średniej wielkości, kulistospłaszczone, czasami niesymetryczne, z żebrwaniami od strony kielicha. Skórka jest jasnozielona, po dojrzeniu zielonkawożółta, zawsze ordzawiona. Miąższ jest dość luźny, soczysty, słodki, ko-

rzenny, z lekkim winnym posmakiem, bardzo smaczny. Owoce w czasie zbioru łatwo ulegają uszkodzeniom – trzeba je zrywać ostrożnie. Są smaczniejsze i lepiej się przechowują, jeśli nie dotykają się, a dodatkowo są owinięte w bibułkę.

**7 'Reneta Szampańska'** (7) ("Rzepka Zimowa"). Owoce są średniej wielkości, kuliste, lekko spłaszczone, żebrwane. Skórka jest jasnożółta lub cytrynowożółta z pięknym, różowoczerwonym, rozmyto-smużkowanym rumieńcem. Miąższ jest biały, kruchy, soczysty, aromatyczny, kwaskowaty. Po przechowywaniu w chłodzie nabierają pełnego, orzeźwiającego smaku. Decydując się na tę odmianę trzeba pamiętać, że drzewo potrzebuje przewiewnych stanowisk i więcej miejsca.

**8 'Reneta Złota'** (8) ("Królowa Renet") Owoce średnich rozmiarów, kulistowydłużone, żebrwane. Skórka jest delikatna, gładka, zielono-żółta, z rozmytym, karminowym rumieńcem. Miąższ jest białozółty, soczysty, delikatny, słodko-winny, aromatyczny, jędrny, bardzo smaczny. Owoce mają skłonność do osypywania się przed zbiorem (lepiej je zbierać 2–3-krotnie). Młode drzewa powinno się zabezpieczać przeciw zającom, które chętnie ogryzają ich korę. ■



### Termin zbioru oraz orientacyjna długość przechowywania

| Odmiana               | Siła wzrostu | Zbiór     | Okres przechowywania | Przydatność do spożycia |
|-----------------------|--------------|-----------|----------------------|-------------------------|
| Beforest              | duża         | IX/X      | I                    | XI–I                    |
| Fameuse               | duża         | 2 poł. IX | XII                  | XI–XII                  |
| Krótkonożka Królewska | średnia      | 1 poł. X  | III                  | I–III                   |
| Pepina Linneusza      | duża         | 1 poł. X  | III                  | XII–III                 |
| Reneta Baumana        | duża         | 2 poł. IX | II/III               | XII–II/III              |
| Reneta Kanadyjska     | d. duża      | poł. X    | III/IV               | XII–III/IV              |
| Reneta Szampańska     | średnia      | poł. X    | V                    | II–V                    |
| Reneta Złota          | średnia/duża | poł. IX   | III                  | X–III                   |

