

DIÁKOLDAL



I. GYÜMÖLCSFAJOK

| Hazai gyümölcsfajok | | | |
|-------------------------|----------------|-----------------|-------------|
| alma | berkenye | birs | cseresznye |
| dió | egres | fekete ribiszke | görögdinnye |
| josta | kajszibarack | körte | málna |
| mandula | meggy | mogyoró | naspolya |
| őszibarack | piros ribiszke | sárgadinnye | som |
| szamóca (földi eper) | szeder | szelídgesztenye | szilva |

| Magyarországon nem vagy csak nehezen termesztendő gyümölcsfajok | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| ananász | avokádó | banán | karambola (csillaggyümölcs) |
| citrom | datolya | földicseresznye | füge |
| fügekaktusz | golgotagyümölcs (passionfruit) | gránátalma | grapefruit |
| kesudió | khaki szilva | kivi | licsi |
| lime | mandarin | mangó | maracuja |
| mazsolaszőlő | narancs | papaya | tamarillo |

2. TÁJFAJTÁK NEVEI

| | Alma | | Körte | | Szilva | | Cseresznye |
|-----|---------------|-----|---------------|-----|----------------------|-----|----------------------|
| 1. | bécsi | 1. | aratási | 1. | Althan ringló | 1. | apró |
| 2. | boldogasszony | 2. | árpával érő | 2. | augusztusi | 2. | badacsonyi óriás |
| 3. | borízű | 3. | boldogasszony | 3. | beregi | 3. | badacsonyi ropogós |
| 4. | bőr | 4. | bőrhéjú | 4. | berény | 4. | baltavári ökörszem |
| 5. | budai | 5. | buzás | 5. | besztercei | 5. | baranyai |
| 6. | cirmos | 6. | citrom | 6. | besztercei muskotály | 6. | borízű |
| 7. | citrom | 7. | csanádi | 7. | boldogasszonyi | 7. | cserszegi mézes |
| 8. | csehországi | 8. | császár | 8. | búza | 8. | fehér |
| 9. | fehér | 9. | csengő | 9. | csanádi | 9. | fehér-vörös |
| 10. | fekete | 10. | csíkos | 10. | datolya | 10. | fekete |
| 11. | girizdes | 11. | erdei | 11. | debreceni muskotály | 11. | fűszeres |
| 12. | havasi | 12. | fehér | 12. | duránci | 12. | Glocker óriás |
| 13. | kanizsai | 13. | fekete | 13. | erdélyi | 13. | gyöngyösi szív |
| 14. | kecskeméti | 14. | hosszúnyelű | 14. | fecskeszilva | 14. | hályogzemű |
| 15. | kerek-édes | 15. | jakab | 15. | fehér | 15. | hólyag |
| 16. | komáromi | 16. | jeges | 16. | fehér besztercei | 16. | későn érő |
| 17. | kormos | 17. | kármánkörte | 17. | gömöri | 17. | korponai |
| 18. | leány | 18. | kisasszony | 18. | gömöri nyakas | 18. | májusi |
| 19. | lőrinci | 19. | kobak | 19. | katalán | 19. | márki korai |
| 20. | magotlan | 20. | korpa | 20. | kék | 20. | nagyszemű |
| 21. | muskotály | 21. | korsós | 21. | kosbor | 21. | ölyvedi fekete |
| 22. | nyári | 22. | lisztes | 22. | kökény | 22. | öregszemű |
| 23. | pécsi | 23. | lőrinc | 23. | lőszemű | 23. | piros karmazsin |
| 24. | pogácsa | 24. | molyhos | 24. | margitás | 24. | pong rác |
| 25. | posonyi | 25. | muskotály | 25. | Mirabolán | 25. | porcogós |
| 26. | rozmaring | 26. | nagyasszonyi | 26. | nagy zöldringló | 26. | ropogós |
| 27. | savanyú | 27. | ősz | 27. | nyári aszaló | 27. | solymári szív |
| 28. | sóvári | 28. | pecsenye | 28. | olasz kék | 28. | som |
| 29. | szegletes | 29. | pécsi | 29. | paradicsomszilva | 29. | szív alakú |
| 30. | szentiváni | 30. | pirosbélű | 30. | penyigei | 30. | szomolyai rövidszárú |
| 31. | szőke | 31. | pütkösd | 31. | sárga | 31. | várkonyi |
| 32. | tányér | 32. | sárga | 32. | sózó | 32. | veres |
| 33. | vaj | 33. | sóvári | 33. | tojás | | |
| 34. | várad | 34. | tövise | 34. | veresszilva | | |
| 35. | veres | 35. | várad | 35. | vörös | | |
| 36. | zöld | 36. | zabos | 36. | zöld | | |

Próbáljátok meg besorolni a fajtákat aszerint, hogy mi alapján kaphatták a nevüket! A táblázatba a fajta sorszáma kerüljön! Egy fajta több helyre is beírható!

| A. Szín | B. Alak, méret | C. Tapintás | D. Íz, állag | E. Érés idő | F. Hely | G. Egyéb |
|---------|----------------|-------------|--------------|-------------|---------|----------|
| | | | | | | |

Almák

Batul: Egyéb elnevezései narancsalma, üvegalma, Batullenapfel. Erdélyből, a Maros környékéről származik, a 18. század óta szaporítják. Fája erős növekedésű, törpe és alakjának nem való, mert a nyesést nem bírja. Korán termőre fordul, szakaszos terméshozásra hajlamos. Betegségekre nem érzékeny és a szelet jól állja. Szeptember végétől szedhető s novembertől fogyasztható. Gyümölcse nagy-középnagy, kissé lapított gömb alakú, színe éretlen szalmasárga, napos oldalán élénk kárminpirossal belehelve. Íze savanykás-édes, bőlevű, üdítő, fűszeres zamattal. Erdélyben ezt a fajtát szénaboglya alá teszik, hol tavaszra szépen megérik, neve innen származtatható, hiszen az oláh patul szó boglyafeneket jelent.

Húsvéti rozmaring (*Citromalma, Toklyó alma*): Bizonyosan az Alföldön esetleg Nógrádban keletkezett fajta, régebben Entz-féle rozmarin néven ismerték. Fája erős növekedésű, igen nagy koronát képez. Későn fordul termőre, szakaszos terméshozásra hajlamos. Betegségekre ellenálló fajta. Termését október derekán szedik, s áprilissig eltartható. Kissé megnyúlt a gyümölcse, zöldessárga-sárgás az alapszíne, kissé pirosas a napos oldalon. Héja igen viaszos, kemény húsú. kitűnően eltartható, de taplófoltosodásra hajlamos.

Nyári csíkos fűszeres: Valószínűleg németalföldi eredetű, régi fajta. Fialat fája nagyon erős növekedésű, sátorozó koronát nevel. Termőhelyben nem válogat, szakaszosan terem. Termése augusztus elejétől elhúzódva érik, hűvös helyen kb. 4 hétig jól eltartható. Középnagy gyümölcse lapított, héja sárgászöld, halványpiros csíkozottsággal. Igen hamvas, erősen fűszeres illatú a gyümölcse. Húsa sárgásfehér, édes-savanykás, túl éretten kásásodik. Rétesalmaként használja a régi magyar konyha, sőt nyári lekvárok sűrítésére is alkalmas. A Maros forrásvidékén, a Nyárád mentén évszázadok óta termesztett fajta, sokáig magról termesztették.

Pogácsa alma: A Dél-Alföldön régóta termesztett almafajta. Nyári és téli érésű változata ismert, a népi kultúrában a Nyári pogácsa almának nagyobb volt a becse, mint a Télinek. Fája igen erős növekedésű, ritkán elágazó rendszerű, ezért alig igényel termőkori metszést. Elég korán fordul termőre, jól és kiegyenlítően terem. Betegségek iránt alig érzékeny. Gyümölcse nagy-igen nagy, lapított, rózsaszínes alapszínű, csíkos és viaszos felületű. Húsa savas-édes, némileg fanyarkás. ezért nyári melegben kiváló szomjoltó, ezért ecetet is csináltak belőle. A Nyári Pogácsa (csíkos) másfél-két hónapig kamrában eltartható, a Téli Pogácsa (piros) almát október végén szeptember márciusig fogyasztható. A kemence sütőben régen aszalták.

Nyári fontos (*Tükör alma*): Augusztus végétől érik s néha októberig is eltartható, nagy vagy igen nagy gyümölcssei elsőrendű piaci, kiváló háztartási, de másodrendű asztali minőségűek. Laposdad gömbalakja egyik oldalán hízottabb. Sima, fényes héja napos oldalán aranysárga, nagyrészt szakadozott kárminpiros csíkokkal becsapkodva, pirossal belehelve.

Fája edzett, erőteljes növekedésű, terjedelmes, szabálytalan koronát alkot. Korán és eléggé bőven terem. Mindenféle alanyon jól díszlik, közepes törzsű vagy bokor alakú fának való. Nagy gyümölcssei miatt szélétől védett helyet kíván. Az Alföldön homoktalajon is jól díszlik.

Körték

Árpával érő körte (*Árpás körte*): Ismeretlen származású, igen régi fajta. Már a római írók is ezen a néven emlegetik, 1326-ból pedig oklevél idézi: „quandam arborem Árpával érő nominati”. Házikertekben még elég gyakori. Fája erős növekedésű, koronája nagy, termőkorbán terebélyes. Bőtermő, főleg Vilmos körtével társítva. Gyümölcse kicsi, szabályos körte alakú, kocsánya igen hosszú, a héja citromsárga, a napos oldalon narancsos színű. Húsa illatos, kellemes ízű, fehér, félig olvadó, szotyósodásra nagyon hajlamos, a kősejtek kicsik, alig észrevehetőek. Június közepén, az árpával együtt kezd érni, egészen július elejéig.

Császárkörte: Régi és ismeretlen eredetű fajta, amelynek genetikai alapja és változatai kellően nem ismertek. Fája gyenge növekedésű, középnagy koronát nevel. Korán, rendszeresen és bőven termő fajta. Fagyűrő képessége kiváló. Gyümölcse középnagy, tojásdad-gömbölyű, héja sima és fénylő, sárgaszínű, pirosasan bemosott. Húsa fehér, puha, vajszerű, leves, édes- fűszeres zamatú. Szeptember közepén-végén érik. Több és jól elkülönülő változatát is termesztik.

Papkörte: Régi fajta, az elzászi erdőkben spontán magoncként kelt. Középerős-erős növekedésű, szétterülő koronát nevel. Vadkörteknél középkorán, birs alanyon korán termőre fordul. Termőhelyben nem válogat, igénytelen. Magyarországon mindenhol termesztendő, de rossz talajon gyengébb ízű. Kora tavaszi fagyok ritkán károsítják. Betegségekre eléggé ellenáll, csak varasodásra fogékony. Gyümölcse középnagy, kissé megnyúlt körte alakú, héja sárgászöld, húsa kemény, édesen savas, alig fűszeres, kissé kövecses. Szeptember végén-október elején érik, fél évig minőségét megtartva is jól tárolható. Házi befőttnek kiválóan alkalmas.

Körték

Nyári Kálmán körte: Eredete tisztázatlan, de valószínűleg kis-ázsiai vagy itáliai származású. Egész Európában ültették.

Augusztus második felében érik, legzamatosabb, ha éretten szedik. Csak néhány napig tárolható, de jól szállítható. Gyümölcse nagy, varasodásra igen érzékeny. Alakja hasas körte alakú, aránytalan, felülete dudoros. Vékony, világoszöld, éretten sárga héja a napos oldalon barnáspirosan mosott. Tömör húsa olvadó, sárgásfehér, bőlevű. Jellegzetes aromája muskotályos-édes. Lekvárt és pálinkát is készítettek belőle.

Fája erős, sátorozó koronát képez, ágai lehajlók. Koronája szétterülő, kusza. Nedves termőhelyet igényel, száraz termőhelyen a gyümölcshús szétfolyik. Korán termőre fordul, de hajlamos a szakaszosságra. Korán virágba borul, részben öntermékenyülő.

Erdei vajkörte: 19. századi, belga eredetű fajta.

Szeptember első felében szedik és ettől kezdve októberig fogyasztható. Termése középnagy, alakja széles, gömbölyded. Színe barnás kárminpiros mosottságú, foltosan, a kocsány felől erősebben parás. Kocsánya sekély mélyedésben ül. Húsa fehér, olvadó és bő levű, gyengén illatos. Íze kellemes. Jól tárolható, de könnyen túléri. A szállítást zölden jól viseli.

Koronája feltörekvő. Birsen gyengén fejlődik, inkább vadalanyra való. Igényes fajta, védett, meleg fekvést és eléggé nedves talajt kíván. Jól termékenyül. Hullásra hajlamos.

Szilvák

Althan ringló: Érik augusztus közepén, végén. Elsőrendű asztali és piaci fajta. Nagy vagy igen nagy gyümölcse kis-lapított gömb alakú, szára felé szelesebb, mint a vége felé. Bőre kissé szívós, teljes értékkel könnyen lehúzható, eleinte homályos piros, értékkel kékes-piros, barnapiros pettyekkel sűrűn behintett. Hamva sűrű, eleinte ezüstfehér, később kékes-piros. Húsa sárgásfehér, csaknem áttetsző, tömöttleves, édes, finom, kellemes zamatú borízzel emelt. Magvaváló. Magva aránylag kicsiny.

Fája erőteljes növekedésű, kuszáltabb ágazatú koronát nevelő. Egyébként edzett, korán és bőven terem. Hibája, hogy könnyen pudvásodik, aránylag nagyon törékeny. Ezért szétől védett fekvést kíván.

Kedveli a nyirkosabb, erős, kötött talajt.

Besztercei szilva: Igen régi, ázsiai eredetű fajta. Első hazai említése 1522-ből való. Beszterceinek csak itthon nevezzük, a külföld Magyar szilvának tisztelte. Érés ideje szeptember hava. Gyümölcse kicsi, tojásdadalakú. Színe sötétkék, hamvas. Teljesen magvaváló. Húsa sárga. Kitűnő ízű, zamatos s magas cukortartalommal bír. Kiváló csemege-, háztartási és piacos gyümölcs.

A belőle készült aszalvány, lekvár és szilvórium világszerte keresett árut képez.

Fája mérsékelt növekedésű, későn fordul termőre. Felfelé törő, kúp alakú koronát nevel. Az erős metszést nem szereti. Öntermékeny, a neki való helyen rendszeren és bőven termő. A kellően nyirkos, kötött talajt kedveli. Száraz, laza talajban csak egymást követő esős években terem eleget.

Házi szilvának, Boszniai szilvának, Berzencei szilvának, Magvaváló szilvának és Hosszú szilvának is nevezik. Oltás útján szaporítandó.

Nyári aszalószilva: A Besztercei fajtakörbe tartozó változat, melyet az Alföldön meghonosodott állományból szelektáltak, koraisága alapján.

Július végén, augusztus elején érik. Középnagyságú, magtól való gyümölcse alakja hosszas tojásdad, színe sötétkék, minősége pedig elsőrendű gazdasági és piaci. Aszalásra különösen alkalmas.

Húsa kemény, sárgászöld, édes, elég bőlevű, rostos. Piacosságát korábbi érése fokozza. A szárazságot jól állja. Különösen az Alföldre való. Fája erőteljesebb növekedésű, igen edzett, korán, bőven és rendszeresen terem.

Penyigei szilva: Régi szatmári fajta, az ártereken, kivadulva nagyobb állományait még ma is láthatjuk.

Érés ideje szeptember első fele. Kis, gömbölyded-ovális gyümölcse alakja hosszas tojásdad, színe világossárga, héja liláskék. Nem magvaváló. Magva is gömbölyded. Cukortartalma magas, jó lekvárnak való, de pálinkának is a legkiválóbb. Fája igen erőteljes növekedésű, és rendkívül bőven termő.

Veres szilva: Neve már egy 16. századi szójegyzékben is szerepel Fabricius Balázsnál. Származása ismeretlen. Augusztus közepe-végén érik. Nagysága közepesnél nagyobb. Alakja hosszas gömbölyded, száraz végénél kissé összehúzódik. Színe kékesvörös, vagy sötétkékes-vörös, szürkés pontozatú, hamva világoskék. Belseje aransárga, lágy, kissé parás húsu, de lédús, magvától nehezen válik el. Magja hosszúkás, keskeny és hegyes. Koraisága miatt igen jó piaci és gazdasági, feldolgozásra alkalmas minőségű gyümölcs. Fája erőteljes növekedésű, talajban nem válogat, az Alföldön is bő termést ad.