A Várkert ültetvény gyümölcsfajtái

Mézes körte

Származása: Lippay János az első magyar leíró, de a gyümölcs származása pontosan nem ismert. Apostol J. Szentlőrinc községből gyűjtött be 'Mézes körtét', amelyet magyar génbankokban őriznek.
Társnevek: 'Mézes körtvély', 'Mézkörte'
Jellemzői: Évente kiegyenlítetten terem, fája kisebb méretű még vadkörte alanyon is, augusztusban érik. Rövid ideig tárolható. Zamatos, C-vitamin tartalma más fajtákhoz képest magasabb (9 mg/100g). Leginkább friss fogyasztásra javasolt. Sárga alapon pirosra érik, húsa fehér, kevésbé kövecses. Fogyasztásakor más fajtáknál ritkán tapasztalható, különleges 'mézíz' érzékelhető. A termés csak rövidebb ideig tárolható. Érdemes feldolgozni. Gyümölcséből aszalt termék, lekvár, befőtt vagy akár párlat készíthető. Termőhelyre igényes fajta. A mélyrétegű termőtalajt és csapadék hiányában az öntözést nagyobb méretű, kevésbé kövecses termésével hálálja meg. Nem öntermékeny, a vele azonos időben virágzó (pollenadó) fajtával köt megfelelő mennyiségű termést.

Vajkörte

Származása: XIX. század elején a belgiumi Alost melletti erdőben állott. Van Mons fedezte fel – mások szerint ő állította elő – és terjesztette el.
Társneve: 'Erdei vajkörte'
Jellemzői: Nyár végén vagy szeptember első felében terem, és ettől kezdve október végéig fogyasztják. Jól termékenyül, korán termőre fordul, rendszeresen terem. Befőtt is készülhet belőle, akár piacra szánt, igényes fajta, amely védett, meleg fekvést kíván és elég nedves talajt. Varasodásra érzékeny, a gyümölcs alakja széles, gömbölyded, körte alak. Fehér, olvadó, bő levű. Íze nagyon kellemes gyenge illatú. Tárolható, de a szedés időpontjával vigyázni kell, mert könnyen túlérik. Hullásra hajlamos, ezért a kiváló ízű fajta a korszerű telepítésekből kiszorult, de mint nemesítési alapanyag, a megőrzése fontos a jövő fajtái számára.

Vöröskörte

Származása: Származása pontosan nem ismert. A Kárpát-medencében szerte elterjedt. Számos körtét őriznek, amelynek vörös héja alatt a hús is bizonyos mértékik pirosan színeződött. Gyakran 'vérbélű' körteként emlegetik.
Társnevek: 'Vörös körte', 'Piros körte' (főleg Erdélyben), esetleg 'Vérbélű körte'
Jellemzői: Évente kiegyenlítetten terem, fája közepes méretű. Leginkább július végén vagy később érik: tájegységenként változhat, mert több változata terjedt el. Hogy a magház mennyire piros változataiként szintén eltérő. Rövid ideig tárolható. Zamatos, tetszetős, leginkább friss fogyasztásra javasolt. Színezettsége jellemzően mélypiros, vöröses. Termőhelyre igényes, virágzáskor pollenadó, vele azonos időben virágzó fajta pollenjével köt termést.

Kisasszonykörte

Származása: Ismeretlen eredetű, ősi fajta, termesztése régebben elterjedtebb volt, mert jól feldolgozható fajta.
Társneve: 'Budai kisasszony körte'
Jellemzői: Augusztus végén, egyes változatai ősz elején érnek. Ennek megfelelően rövidebb ideig tárolható. Igényes tartásban a húsa kevésbé kövecses, de vigyázni kell, mert rossz talajon, szárazságban erősen romolhat a minősége. Párlatát szintén becsben tartották. Érve, túlérve megbarnul. Magháza bár lehet köves, de édes ízű, a kinyerhető mustja kedvelt: régen kövessége miatt húsát megtörték, sajtolták, mustját fogyasztották, esetleg ételecetet készítettek belőle. Göcsej és az Őrség jellemző fajtái között szintén nyilván tartják, ugyanakkor más országrészekben szintén termesztették, piacokra szállították. Más, együttvirágzó fajtával terem megfelelően.

Vilmos jellegű körte

Származása: A Williams'Bon Chrétien (Vimos körte, Williams) eredeti származása Anglia, Aldermaston (1770), amely véletlen magoncból kialakított fajta.
Társnevei: Az eredeti változat számos társnevet kapott, valamint a termesztő országokban kialakult változatok esetében újabb társnevek érkeztek. Az eredeti fajta társnevei közül fontosabbak a 'Williams Christbirne', 'Williams Christ', 'Williams Apothekerebinre', 'Poire d' Angleterre', 'Burré Williams', 'Bartlett', 'Bartlett of Boston', 'Williams Pear'.
Jellemzői: Hazánkban az eredeti fajta 1956-ban kapott állami minősítést. A világon legnagyobb arányban termesztett fajta, hiszen kiváló tulajdonságai alapján gyorsan elterjedt, valamint a nemesítés széles körben használja. Birs alanyokkal általában nem kompatibilis, fontos a vírusmentesség is, de biztonsággal vadkörte alanyok használhatók, valamint a birs alanyokhoz ragaszkodva (a gyengébb növekedés biztosítása érdekében) közbeoltást alkalmaznak. A közbeoltott fajta hazánkban gyakran a 'Hardy' őszi körte. A Vilmos körték és változatik általában könnyebben metszhetők, mint más körtefajták, valamint jóval könnyeben igazítható kordonba is. Kedvelt a támrendszeres termesztése. Művelésének előnyei, a fajta ellenállósága közismert, valamint a gyümölcs feldolgozásának sokszínűsége szintén híres: hiszen szinte minden célra alkalmas (ivólevek, kompótok, aszalt termékek, párlatok, dzsemek, stb.). Ahogyan az eredeti fajta, a Vilmos jellegű körték szintén általában nyár végén, pontosabban augusztus második felében érnek. A gyümölcsök héja élénk sárga, a napos oldalon enyhén narancsospiros bemosódással érnek. Éretten puha lesz. Rövidebb ideig tárolható: inkább friss fogyasztásra, vagy azonnali feldolgozásra alkalmas. Húsa illatos, bőlevű, íze édes-savas, üdítő hatású. Nem öntermékeny, együttvirágzó körtefajtákkal terem megfelelően.

Tihanyi birskörte

Származása: A birsekhez tartozó fajta (*Cydonia oblonga* Mill.). *Cydonia* neve Cydon (később Canea), Kréta sziget városától ered, mert a görögök a kydonoktól kapták legelőször, ugyanakkor származását nem köthetjük kizárólag egyetlen szigethez. Ókori írások szerint elterjedt volt Perzsiában, Turkesztánban, a Kaukázus vidékén. Sőt magyar leírók szerint (Nyéki, 1990) közép-európai hegyvidékeken, 1000 m tengerszint feletti magaságon, ősidőktől fogva előfordult. Ma már az egész világon, főleg a hegyvidékeken elterjedt.
Társnevei: A birskörte pontosabb meghatározásakor a 'pyriformis' megnevezést kapja, mivel körte alakú terméseket produkál, ugyanakkor vannak birsek, amelyek termése jellemzően alma alakú, ezeket 'maliformis' névvel illetik. A 'Tihanyi' előnév természetesen a Balaton-felvidékre, pontosabban a Tihanyi-félszigetre utal, ahol a fajta elterjedést mutatott.
Jellemzői: Hazánkban a birs termesztése üzemi szinten számos problémába ütközik: leginkább betegségekre kell gondolni. Megtámadja a rozsda, amely gombának gazdanövénye a boróka (*Juniperus communis* L.), ezért a borókától távol kell tartani. Továbbá megtámadja a monília és a szürke penész is. A közimert monília gomba által okozott betegsége már virágzáskor, illetve azt követően kialakul. Virágzáskor, amikor a monília megtámadja, permetezésre a méhek megporzása miatt nincs lehetőség (vagy csak korlátozott lehetőség nyílik). Fontos ismeret, hogy a birsfákon kevés virág található (egy fán száznál kevesebb, míg például a körtéken vagy almákon egy fán több, mint négy-ötszáz vagy még annál is jóval több virág számolható meg), ezért a monília a birs esetében arányaiban veszélyesebb betegség. A 'Tihanyi birskörte' fajta, mint a birsek általában, hazánkban októberben érik. Gyümölcse nagy, és jellemzően körte alakú. A gyümölcs éréskor, nyersen még kemény lehet és fojtó-ízű, csaknem ehetetlen, ezért leszedve cukorral kompót, szirup készítése jellemzi, valamint a termésből megfelelő eljárással birssajt készíthető. A gyümölcsben található magok nyálkája frissítő orvosságnak (bőr tisztítására, szemvíznek), kozmetikus célokra (bandolin), vagy szövetek tisztítására alkalmas. Közismerten a hordós (betapodott) káposztának szintén jellegzetes fűszere! A birsek fáját esztergályozók, asztalosok nagyra értékelik, kitűnő faipari alapanyagnak számít. Nem öntermékeny, más birssel ültetve bőven teremhet.

Batul

Származása: A 'Sárga batul' fajtánál leírtaknak megfelelően nagyon elterjedt, közkedvelt fajta. Leginkább sárga almaként ismert, de számos változata szerint 'Zöld batul', 'Sárga batul', 'Mosolygós batul', 'Tüzes batul', 'Édes batul', 'Vajbatul', 'Szeges batul', stb. megnevezései terjedtek el.
Társnevei: 'Narancsalma', 'Üvegalma'. Színezettsége szerint, mint a fentiekben leírásra került, valamint tájegységenként változó. Érése szerint tehát lehet zöldebb, sárgább, vagy enyhén, a napos oldalán pirosan éredő.
Jellemzői: A gyümölcs mérete mindig középnagy, többnyire szabályos, alma alakú, lédús, rendkívül zamatos, borízű és kellemes illatú. A gyümölcs húsa tetszetős, fehér és tömött. Friss fogyasztásra alkalmas, piacos fajta és aszalható is. Párlata szintén ismert. Számos betegséggel szemben ellenálló, varasodásra kevésbé hajlamos. Bőven és kiegyenlítetten terem. A talajra igényes fajta, ugyanakkor a zordabb időjárást elviseli. A csapadékosabb klímát kedveli. Önmagában nem terem, más fajták közül a 'Téli aranyparmen' jól termékenyíti, de más fajták, amelyek vele azonos időben virágoznak, szintén megfelelően termékenyíthetik.

Téli piros pogácsa

Származása: Ismeretlen eredetű, régi magyar fajtának tartják. Több változata terjedt el. Mind lösz, mond homokban kissé gazdagabb talajokon elterjedt.
Társnevei: 'Nyári pogácsa alma', 'Őszi pogácsa alma', 'Kecskeméti téli piros pogácsa', 'Piros pogácsa alma', stb.
Jellemzői: Október második felében szüretelik. Novembertől március végéig fogyasztották. Érése szakaszosságra hajlamos. Fája nagy és a gyümölcs szintén nagy vagy igen nagy, héja is finom, fénylő, kissé zsíros. Sárga alapszínű, kárminpiros csíkok, pettyek fedik. Egészen pirosra érhet. Húsa fehér színű, bőlevű, enyhén savas, kellemes illatú. Feldolgozásra alkalmas. Ecetet is készítettek belőle. Jellemzően bőtermő, ám erős növekedése miatt később fordul termőre. Nyomásra egyáltalán nem, betegségekre alig érzékeny, jól szállítható. Kitűnően termékenyítik egymást a Jonathán fajtákkal.

Sárga batul

Származása: Jól ismert, közkedvelt fajta, Székelyföldön szintén elterjedt. Rendkívül sok változata létezik, mint a 'Zöld batul', 'Sárga batul', 'Mosolygós batul', 'Tüzes batul', 'Édes batul', 'Vajbatul', 'Szeges batul', stb.
Társnevei: Színezettsége szerint változik, mint a fentiekben leírásra került. Érése szerint lehet zöldebb, sárgább, vagy enyhén, a napos oldalán pirosan éredő.
Jellemzői: A gyümölcs mérete középnagy, többnyire szabályos, alma alakú, lédús, rendkívül zamatos, kellemes illatú. A gyümölcs húsa fehér, tömött. Leginkább friss fogyasztásra érdemes fajta, aszalható, vagy párlata szintén kiváló. Számos betegséggel szemben toleráns fajta. Bőven és általában kiegyenlítetten terem, de a csapadékosabb, kevésbé száraz helyeket kedveli, ahol a talaj mélyrétegű. Még a hidegebb, zordabb helyeken is megőrzi termőképességét. Többek között a 'Téli aranyparmen' fajtával jól termékenyül, de más vele azonos időben virágzó fajta is jól termékenyíti.

Bőralma

Származása: Eredeti neve 'Parker Pepin', amely fajta Angliából származik. A XVII. század végétől egyre inkább elterjedt. Nevét 'Parker kapitányról' kapta, aki hozzájárult a fajta terjedéséhez. Jó eltarthatósága miatt a hajókon, mint fontos élelmet tartották nyilván, a legénység ellátásában kiemelt szerepet játszott. Az egész világon elterjedt fajta.
Társnevei: 'Parker Pepin', 'Bőralma', 'Koszosalma', 'Paráslama' vagy 'Parásodó alma', stb.
Jellemzői: Régen jellemzően vadalma magoncra oltották, de nem mutat túlságosan erős növekedést, ennek megfelelően időben termőre fordul. Bár nem mosolygós, küllemre sok más fajtától elmaradó, de ennek ellenére rendkívül népszerű, hiszen betegségekkel szemben ellenálló, nagyon jól tárolható és szállítható fajt. Rendszeresen terem, ápolása egyszerű. Permetezést kevésbé, de metszést és hazánkban öntözést igényel. Inkább a hűvösebb területek almája, valamint klasszikus biokerti fajta. Kitűnő pollenadói fajta valamint önmaga a régi fajták közül jól termékenyül a 'Téli aranyparmen', 'Jonathan fajták' vagy a 'Cox narancs renet' szintén angol fajta által. Igazi téli alma: októberben szedjük és márciusig eltartható. A gyümölcs héja vastag és többnyire parásodó, ezért jól szállítható. Gyümölcse nem nagy, közepes, olykor kisebb, de a méret megfelelő ritkítással jól növelhető. Enyhén lapított gömb alakú, húsa inkább sárgásfehér, esetleg enyhén zöldes, savanykás ízű.

Téli aranyparmen

Származása: A 'Téli aranyparmen', amelyet gyakran külön írva: ’Téli arany parmen’ névvel láthatunk, francia eredetű fajta. Korában mind külföldön, mind hazánkban sokkal elterjedtebb volt, mára azonban termesztése visszaszorult.
Társneve: mint a fentiekben említett ’Téli arany parmen’.
Jellemzői: Fája kifejezetten erőteljes növekedésű, rendszeres metszést igényel. Bőven terem, de alternanciára hajlamos, tehát általában kétévente nagyobb termést biztosít. Ha adott évben túl sokat terem, legyengülhet, ezért érdemes a termést ritkítani. Részben öntermékeny, de önmagában nem terem megfelelően, pollenadó fajtát igényel. Jól termékenyítik a ’Jonathan’ fajták, vagy a ’Cox narancs renet’. Augusztus végétől akár egy hónapig szedhető és hagyományosan januárig tárolható. Alacsony hőmérsékleten a tárolóban a húsa ’üvegesedhet’. A termésalak jellemzően kissé megnyúlt, a terméshéj vékony és száraz tapintású. Éretten az alapszín aranysárga vagy narancsszínű, mely az érés során piros fedőszínnel bemosódik. A termés lédús, illatos és nagyon kellemes, fűszeres ízzel rendelkezik, valamint a húsa frissen egészen roppanó, ezért igen kedvelt fajta volt. Érése nagyon változatos: Augusztus végétől Szeptember közepe-végéig tájegyeségektől függően jellemzett, és a folyamatosan érő termést többször szedték. Csupán részben öntermékeny, ezért a fentiekben említetten pollenadó fajtákkal terem megfelelően.

Házi berkenye

Származása: Az ókorban termesztett és leírt növény őshonossága hazánkban vitatott. Fontos megjegyezni, hogy nem az a faj, amely ’hamar’ termőre fordul. A körülményektől, helyi adottságoktól függően olykor 15-25 évet várni kell, hogy termőre forduljon.
Társnevei: latinul *Sorbus domestica* L., régi dokumentum, már a Tihanyi Alapítólevél is megemlíti (1055) ’brokina’ néven. Mára hazánkban egyszerűen ’berkenye’, ’háziasított berkenye’ vagy ’házi berkenye’ névvel említik.
Jellemzői: A késői terméshozásáról Gárdonyi Géza is írt: „Ne ültess berkenyét, mert úgysem éred meg a termését!” Ennek ellenére, értékes fáról van szó, amely a kertben nem vesz el túl nagy helyet, és díszfaként szintén megállja a helyét, hiszen lombozatával, tetszetős virágzásával igazi dísze a kertnek. Valamint, ha már terme, a termése nagyon értékes, feldolgozható, és mindenképpen további népszerűsítésre szolgál. A termés gyakran körte alakú (pyriformis). Általában a középhegységek növénye, ahol a domboldalak déli lankáit kedveli. Gyakran a szőlőskertekben fordult elő. Májusban virágzik, a virágokat kedvelik a rózsabogarak. A fa rendkívül hosszú életű, a körték lehetnek száz évesek, ugyanakkor a berkenye akár ennek négyszeresét is megélheti. Termését ősszel, leginkább szeptember végén hozza, de tájegységenként eltérő időben szedik. A termés sárga, napos oldalán pirosló. Ilyenkor még nem fogyasztható a magas csersavtartalom miatt. Utóérést igényel, ekkor azonban ízletes lesz (ebbe hasonlít a naspolyához). Leginkább lekvár készíthető belőle, valamint párlata szintén értékes. Fája tartós, jól faragható: hangszerek készítésekor használták fel, szerszámokhoz, sőt puskatus készült belőle. A lombozat ősszel, lehullás előtt, gyönyörű narancssárgás, piros színezetű, tehát hasznossága mellett a berkenye ezzel is igazi dísznövényként gazdagítja a kertet.

Solymári bőtermő naspolya

Származása: A naspolya (*Mespilus germanica* L.) szintén rózsafélékhez tartozó, almatermésű növény. Feltehetően Kis-Ázsiából származik. Délkelet-Európában nagyon elterjedt volt, valamint Turkesztánban kedvelték, és a régi leírások szerint abban a tájban komolyabb elterjedést mutatott. Hazánkba a római légiók hozták be, így feltételezik, mivel a római régiók élelmezéséhez, írott emlékek szerint, gyümölcsök is tartoztak, mint például a füge és a naspolya. Hazákban Csongrád és Szentes környékén jellemző a régebbi időktől kezdett termesztése, de más megyékben szintén találkozhatunk vele. A Pest megyében található Solymár híres volt gyümölcseiről, talán leginkább a cseresznyéről, de a bővebben termő naspolyát szintén kedvelték.
Társnevei: A naspolya elterjedt társnevei a ’lasponya’, ’miszpula’, ’nospolya’. A ’Solymári öreg naspolya’ Solymár környékén szintén elterjedt fajta, de a ’Solymári bőtermő naspolyától’ elkülönült tájfajta. A naspolyák latin fajnevében szerepel a ’*germanica*’ elnevezés, amely botanikai lejegyzsére szolgált, de nem következtethetünk arra, hogy a faj elterjedése német nyelvterületre korlátozódott volna. Hazánkban a ’Szentesi rózsa’ naspolyafajta a már említett Szentes környékén terjedt el, valamint idővel külföldi fajták érkeztek az országba, mint a ’Nottingaham’ és a ’Hollandi óriás’ fajták.
Jellemzői: A naspolya fája alacsony, nem nő magasra, kifejletten is kisebb marad, mint a legtöbb gyümölcsfa. Egyes fajták esetében könnyen elágazhat, ezért törzses fává nevelése mindenképpen metszést igényel. A naspolya jellegzetes álgyümölcse tetején széles, kerekded lapja jellemző, és a hosszú kelyhe koronázza a termést. Eredendően bokorként Közép- és Dél-Európa erdeiben termett, majd itt-ott kertbe ültették. Gyümölcsét ősszel jó, ha megcsípi a dér, és azt követve, a gyümölcsöt hűvös helyen tartva, csak hosszabb állás után puhul meg. Ilyenkor már ehető, és akik kedvelik, nagyra becsülik, mert igazán egyedi ízzel rendelkezik. Feldolgozása sokszínű, akár még bor is készíthető belőle, valamint párlatai szintén ismertek. Fája a feldolgozáskor sárgásbarna, szívós, az asztalosok és esztergályosok kedvelik. A ’Solymári bőtermő naspolya’ valóban bővebb termésmennyiségre képes, ez fontos tény, mert a naspolyákon, a birsekhez hasonlóan, csak kevés virág található, azokból általában fánként arányosan kevesebb termés nyerhető. A fajta virágai nagyok, fehérek, dekoratívak és jellemzően májusban nyílnak. A gyümölcs október végén, vagy időjárástól függően novemberben szedhető, de mindenképpen utóérlelést igényel! Az érés jellemzője, akármely megyénkben is ültessük el, hogy szépen kezd barnulni, puhulni, és idővel a terméshéj lehúzhatóvá válik. Jellemzően termését tekintve közepes méretű fajta, a gyümölcsök darabosak, gömbölydedek. A gyümölcshéj narancsosbarna színű, a gyümölcshús íze inkább savanykás, mint édes. Magában kevesebbet terem, a termésmennyiség növelhető, ha más fajtákkal együtt telepítjük.