

Vörös körte

A vörös körte sok változata közül, melyek között előfordul a június végén érő csakúgy mint az októberben termő, az itteni a legkorábbi általam ismert változata. Zalában találtam. Általában júliusban érik, apró csokrokban van a fán. Napsütötte oldala pirosuló. Sokat terem. Az teszi különösen értékessé, hogy nagyon korán érik, az első érésű körte. Felhasználása ezért szinte kizárólag a fogyasztásra korlátozódik. Gyorsan romlik. Pálinkát készítenek belőle, melynek kellemes különösen illata egyedi. Cefrészésével vigyázni kell, mert kicsi a cukortartalma, gyorsan ecetesedik. Ritka fajta.

Pelyvás körte

Göcsejben találtam egyetlen példányt. Közepes vagy kisebb gyümölcsét, amikor hullani kezdett a fáról, beleszórták a pelyvába, szalmába, majd ősz végén decemberben, ezt fogyasztották a szalmából kikeresvén. A gyümölcs ekkor már megbarnult, aszalódásnak indult, de mégis friss maradt. Gyümölcsét egészben aszalták, de pálinkája is kitűnő.

Őszi aszaló körte

A Göcsej és az Őrség vidékén, ahol régi időkben a gyümölcs az egyik legfontosabb, de sok helyen a legfontosabb táplálék volt, a téli és tavaszi hónapokra két lehetőség kínálkozott az eltartásra: frissen és aszalva. (A kompót és egyéb módszerek csak az elmúlt száz évben terjedt el.) Fontos volt a helyieknek, hogy olyan fajtákat találjanak, szelektáljanak, melyek nem igényelnek sok törődést, akár hónapokig a fa alatt is elállnak és jól aszalhatók. Ez az apró, ősz közepén, októberben érő fajta, lehullva a fa alatt lassan barnulni kezdett. Még a tél második felében is ott maradt a fa alatt „jó idő” esetén ha a madarak rágeszéltek, stb hagyták. A háziasszonyoknak bőven volt idejük, hogy megaszalják. Megtörve, préselve a megfogyó ecet készletet is fel lehetett tölteni mustjával. Pálinkája aromákban gazdag. Természetesen fogyasztották különösen utóérésben, mert termése kemény, de a mai modern embernek a tetszését bizonyára nem nyerné el.

Őszikörte

Számtalan fajtát neveznek így a Kárpát-medencében. Tapasztalatom az hogy szívesen kötik a fajtát az érés idejéhez a helyiek akkor is, amikor a gyümölcs neve elveszett. Ez az Őszikörte szeptembertől érik. Egy-két hétig ugyan tárolható, de nem tartós. Közepes nagyságú. Íze kellemes, de meg kell várni még megsárgul, kompótnak viszont csak addig jó, míg a héja zöldes. Pálinkának, ecetnek szintén felhasználták.

Zöldkörte (órségi)

Apró, augusztusban érő helyi fajta az Órségben. Jó idő esetén még 1-2 hétig is lassan barnulva, szotykosodva a fa alatt marad a termése. Ezt kell kivárni a cefrézéshez, mert elsősorban pálinkát készítettek belőle. Egészen jól aszalható, de bornak, ecetnek is kiváló.

Mosánszki

Nagyon régi magyar fajta, mely napjainkban inkább a Nyugat-Dunántúlon fordul elő nagyobb számban. Sok változatban fordul elő. Az Órvidéken Stájer batulnak is hívják, de egyikhez sincs köze. Aranysárga vagy zöldessárga alapszíne pirosan csíkozott. Húsa fehéres-sárgás. Íze kissé savas, édes. Jól tárolható, a tavasz végéig is eláll.

Piros pogácsaalma

A Nyugat- Dunántúlon fordul elő elsősorban, sőt a Göcsej és az Órség egyik leggyakrabban előforduló almafajtája volt. A somlai borászok azt tartották: bűn somlait kóstolni Piros pogácsaalma nélkül. (Ambrus L.) Napjainkban a cukorbetegeknek is kedvelt gyümölcse. Szeptember végétől, kezdték szedni. Jól tárolható, de hogy még tovább tudják tárolni, gabonába rakták. A szobában a sifonér tetején tárolva a mai dezodort, légfrissítőt helyettesítette. Az alma nagy, lapított piros csíkos. Húsa zöldessárga vagy sárga, hamar porhanyóssá válik. Egyedi ízvilágát sokan kedvelik. Októbertől érik, tavaszig tartható. Gyümölcsét fogyasztották, de bort és ecetet is készítettek belőle. Pálinkájának egyedi karaktere van. Fája nagyra nő, évszázados példányai nem ritkán 10 mázsát is teremnek. Jó termés esetén a múlt század közepén még ember, állat ezt ette.

Nyári cigányalma

Nagyon sok fajtát, változatot takar a név még napjainkban is, de régen még több volt. Valamennyire jellemző, hogy színe piros, bordó, vagy piros alapon piros csíkos. Alakjuk szabályos, gömbölyű. Ritkán érik el a közepes méretet. Húsa fehér vagy zöldesfehér, egyes változatai rózsaszínűek. Íze savas. Augusztusban érik. A savanyúbb gyümölcsöt kedvelőknek tudom ajánlani. Bornak, ecetnek szintén kiváló.

Piroshusú koranyári

Az órségben találtam ezt a júliusban érő, szabályos gömb alakú, közepes nagyságú almát. Érdekessége, hogy húsa rózsaszín. Íze enyhén savas, nem tartós. Első érésű alma révén frissen fogyasztották. Egyéb felhasználása nem ismert.

Tökalma

A gyümölcs nevét a nagyságáról kapta. A legnagyobbra növő almafajtáink egyike. Egyes változatai elérik az 50-70 dkg-ot. Augusztus elejétől szeptember elejéig érő gyümölcse nagy, lapos. A gyümölcs húsa sárgás, édes, leves. Gyümölcslének kitűnő. Gyorsan romlik. Régen az állatok takarmányozásában is nagy szerepe volt.

Pirosló bőralma

Napjainkra csupán hímondóban fordul elő a bőralmának ez a korai változata, mely augusztusban már érett. A Göcsejen kívül egyetlen példánnyal találkoztam. Más bőralma változatokkal szemben ez nem volt tartós. Íze édes-savas nagyon kellemes fűszeres. Frissen fogyasztották de aszalványt is készítettek belőle.

Rapsic alma

A fajta eredeti neve sajnos rég elmerült a feledés homályába. Az új neve a múlt század ötvenes éveiből származik. Akkortájt az egymást váltó „izmusok” közül éppen a kommunizmus pusztított és ennek lettek áldozatai az Őrség és Göcsej egykori várjobbágyainak leszármazottai. Miután ezen a vidéken szinte mindenkinek volt egy kis birtoka, ez azt is jelentette, hogy kuláknak minősített. Volt olyan falu, ahol a lakosság kétharmadát deportálták. Akit nem vittek el, az éhezett, illetve a férfiak vadásztak. Természetesen nem volt vadászjegyük. Azt tartották hogy ez az alma volt legjobb körítés a vad mellé. (Senki ne gondoljon királyi éték kóstolókra, vagy michelin csillagos szakácsokra) - ott a lét volt a tét. Többet is ismertem az 50-es évek híres, hírhedt orrvadászai közül. Beavattak titkaikba, ma is őrzöm meséiket. Azóta a rendszer megbukott, remélem örökre... az egykori rapsicok is az örök vadászmezőkön keresik a vadcsapásokat... de egy Rapsic alma még él... A gyümölcs közepesnél nagyobb, kúpos sárga, pirosan csíkozott. Húsa sárgás, kezdetben roppanó, később megporhul. Íze kellemes, édes-savas fűszeres. Tél végéig tárolható.

Boralma

Szerte a Kárpát-medencében, minden térségnek megvannak a boralma fajtái. Nagyon sok változatban fordul elő, különböző érési időben, színben, formában. Ezt a változatot a Göcsej peremén találtam. A gyümölcs közepesnél nagyobb, szabálytalan alakú, kissé lapos. Húsa piszkos fehér. Íze kellemes savas. Sárgás-zöld alapszíne pirosan csíkozott. Ősz végéig, tél elejéig tartották, de inkább cefrézték és pálinkát készítettek belőle.

Őszi tökalma

Zala és Vas megyében fordul elő. A nyári változatokkal összehasonlítva kevésbé laposak, Zöldes alapon csíkozottak. Nagyságuk sem éri el az augusztusi változatok nagyságát, viszont tartósabb. Decemberig is eláll. Íze savasabb. Friss fogyasztás mellett ecetnek, pálinkának és állatok takarmányozásra használták.

Sárga szépvirágú

A magyar pomológia egy meghatározott fajtát jelöl ez alatt a név alatt, mely nem is feltétlenül régi magyar fajta. A népi gyümölcsészetben ez nem egészen így van. Több változatát is megtaláltam Kárpát-medence szerte. Közös bennük, hogy sárga színű, közepes vagy kissé nagyobb gyümölcsük jól tárolható. Az Erdélyben talált fajták szabályos gömb alakúak, vagy kissé kúposak, az ország nyugati felén talált változatok többnyire bordásak. Roppanó húsa és kellemes fűszeres íze miatt fogyasztás mellett télen kompótnak is használták.

Tüskéskörte

Nevét a fajta meglehetősen sajátos ágrendszeréről kaphatta. Gyermekkorom rossz emlékei közé tartozott ez a fa, mely házunk előtt volt, öt lépésre a bejárattól. Az Isten is arra teremtette, hogy a magamfajta kisgyerek megmássza. Fölfelé nem is volt baj, de aztán nem engedett le. Minden próbálkozásomat megtorolta, töviseinek tucatjait szúrva belém. A család ilyenkor mentőakciót szervezett a megmentésemre, bár az esetek ismétlődésére tekintettel egyre gyakrabban kilátásba helyezték, hogy a fán hagynak. Egy nyári viharban aztán belecsapott a fába a ménkű, megfosztva nagyanyámat az aszalványtól, apámat a pálinkától (a pálinkát nem szerettem, de híresen jó pálinkái voltak) engem pedig a famászástól. Azóta nem másztam fára... A Tüskéskörte viszont még előfordul felénk, bár töredéke annak, amennyi egykor volt. Gyümölcsje közepesnél kisebb, zöld, húsa köves, gyorsan szotykosodik, megbarnul. Július végétől hosszan elnyúlva augusztus közepéig érik. Frissen fogyasztották, bár ebben az időben már sok friss fogyasztásra kedveltebb körte is érik. Pálinkája viszont egyedülálló ízvilága miatt kedvelt. Ecetet is készítettek belőle. Egyes szakácsok szerint néhány salátába a körteecet a legjobb. Egészben aszalták, a legfontosabb aszalókörték közé tartozott.

Zöld ringló szilva

Augusztus közepén érik. Friss fogyasztásra és befőtt készítésére is alkalmas. Héja zöldessárga-sárga, a napos oldalon kissé pirosan pontozott.

Húsa zöldessárga, lédús, éretten magvaváló, íze nagyon édes, de kellemes.

Olasz kék szilva

Gyümölcse középnagy, feketéskék színű, erősen hamvas. Húsa kemény, roppanva törik, kellemesen üdítő savas ízű szilva. Húsa zöldessárga, magva körül gyakran vöröses erekkel átszótt, magvaváló, tömött, kellemes édes-borízű.

Érési ideje szeptember közepe.

Duránci szilva (Durkó)

Az egyik legkésőbb érő szilva fajtánk. Gyümölcse tojásdad, hamvas-lilás színű. Héja vékony, húsa aranysárga, nem magvaváló, viszont rendkívül édes, lédús. Csak részben öntermékenyülő, szakaszosságra hajlamos. Fája középnagy, dúsan elágazó. Pálinkának és lekvárnak hasznosították leginkább.

Szomolyai fekete, rövidszárú cseresznye

Különleges, egyedi jellemzők: különlegesen intenzív, jellegzetes ízű, magas szárazanyag-tartalmú fajta. Sötétvörös leve a feldolgozás során sem fakul. Korai érése miatt a cseresznyelégység nem károsítja. Leírás: A szomolyai fekete cseresznyét az Eger vidékén széleskörűen elterjedt Egri fekete fajtakörből szelektálta Brózik Sándor, Korponay Gyula és Zatykó Imre. Június 12-15. körül érik. Gyümölcse középnagy, vagy kicsi. Héjszíne sötét lilásbordó, teljes érésben feketéspiros, gyakorlatilag fekete. Héja középvastag, szívós, ezért jól szállítható. Húsa feketés bordópiros, félkemény, bőlevű, leve erősen festő. Íze édes, jellegzetes zamattal, az egyik legízletesebb cseresznyefajtánk. Felhasználás: A frissen történő fogyasztáson kívül nagy szárazanyag-tartalma és kiváló íze miatt cukor hozzáadása nélkül készíthető belőle lekvár. Mélyhűtésre -mivel felengedés után is megőrzi kitűnő ízét – a legalkalmasabb fajták egyike. A belőle készült cseresznyepálinka különlegesen aromás. Levét természetes ételszínezéknek is használják.