**Őshonos magyar gyümölcsfák megőrzése Dombóváron**

Dombóvár közigazgatás területén tudomásom szerint nagyon csekély számban vannak jelen, vagy napjainkban nem lelhetőek fel az őshonos magyar fajta gyümölcsfák. 2017-ben került telepítésre 18 különféle csemete a fent említett telekrészen közel 1500 négyzetméteren, mely azért érdekes, mert ezen fajtáknak nagyobb terület szükséges, mint az átlagos gyümölcsfáknak (jelen esetben 4 méteres tő távolságban és 5 méteres sortávolságban kerültek elültetésre). Magukat az őshonos fajtákat Pórszombatról szereztem be Kovács Gyula okleveles erdészmérnöktől, aki Szarvas József színművésszel kezdte el összegyűjteni, rendszerezni, s megmenteni a már-már kihalófélben lévő magyar gyümölcsfákat. A területen a következő fajták kerültek telepítésre:

**Alma:** Budai Domonkos: Budai József, egyik legnagyobb almanemesítőnk fajtája. A Téli aranyparmen és a Jászvadóka keresztezéséből hozta létre. Trianonnal a fajta nem terjedhetett tovább, megrekedt az Erdővidéken, pedig íze, tárolhatósága, külleme alapján legkedveltebb almáink egyike lehetne. Ezt mutatja az is, hogy Bodos (Budai szülőfaluja) térségében egyesfalvak almafajtái közül felénél is több Budai Domokos. Gyümölcse közepes nagyságú, kerek, színe pirosas. Húsnak színe halovány sárga, kellemes édes-savas. Nagyon jól tárolható. (forrás: [www.tunderkertek.hu](http://www.tunderkertek.hu/))

**Pónyik:** A sorok Bólyai Farkas végrendeletéből valók. Már a Döbrentey kódexben is megtalálható. Fája hatalmasra nő. Gyümölcse nagy, kissé lapos, színe sárgászöld. Húsa sárgásfehér roppanó. Íze kellemes édes-savas fűszeres. Jól tárolható. Tavasz közepéig eláll. Bólyai Farkas végrendeletében meghagyta, hogy ezen almafát ültessék sírhelyére. (forrás: <https://hu.wikipedia.org/wiki/Bolyai_Farkas>, [www.tunderkertek.hu](http://www.tunderkertek.hu/))

**Pünkösd királya:** Ez a fajta a tavasz elejétől, ahogy a neve utal rá Pünkösdtől fogyasztható. Az alma apró, zöldes, napsütötte oldalán narancssárga, pirosas. Íze kissé fanyar, kemény, tavasz közepéig még a fa alatt is eláll, természetesen csak akkor, ha a madarak és a vadak nem eszik meg. (forrás: www.tunderkertek.hu)

**Hercegasszony alma:** Családi kötődés fűz eme fajtához. Kárpátaljáról édesanyám szülői házának udvarából hoztam hajtást, melyet fenn említett Kovács Gyula Úr oltott be számomra. Jellemzően a szabolcsi tájegységben található, kora nyári érésű apró húsát tekintve kásás alma. Alkalmazása elsősorban lekvárnak a legkitűnőbb. (forrás: [www.tunderkertek.hu](http://www.tunderkertek.hu/))

**Körte:**

**Tüskéskörte:** Nevét a fajta meglehetősen sajátos ágrendszeréről kaphatta. Gyümölcse közepesnél kisebb, zöld, húsa köves, gyorsan szotykásodik, 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 íz világa miatt kedvelt. Ecetet is készítettek belőle. Egyes szakácsok szerint néhány salátába a körteecet a legjobb. Egészben aszalták, a legfontosabb aszalókörték közé tartozott.(forrás: www.tunderkertek.hu)

**Búzaérő körte:** A leggyakrabban előforduló körtefajtánk a korán érők között. Legalábbis így hívják, mert sok változata fordul elő. A gyümölcs július végétől érik. Kezdetben zöld, majd sárgás-zöld, sárga lesz. Túléretten barnul, szotykosodik. Gyorsan romlik. Az érés elején még roppanó, általában ebben az állapotban kedvelik. Édes, de cukortartalma alacsony. Friss fogyasztás mellett pálinkát is készítenek belőle, ami ugyan keveset ad, de illata egyedi, virágillatú. A kiforrt cefre főzését nem szabad halogatni, mert az anyag gyorsan átfordul ecetsavas erjedésbe a gyenge cukortartalom miatt. (forrás: [www.tunderkertek.hu](http://www.tunderkertek.hu/))

**Szilva:**

**Lószemű vörös szilva:** Termése nagyméretű, megnyúlt tojásdad alakú, igen feltűnő hasi varrattal. Sárga és liláskék héjú változata is van. A gyümölcshús zöldessárga, eléggé tömör, magas bel tartalmi értékű. Magvaváló. Mutatós gyümölcsű, változatos felhasználású szilvafajta, aszalásra is alkalmas. Magja jól csírázik, alanynak is megfelelő. Fája erőteljes növekedésű.

**Barack:**

**Magyar kajszi:** Július közepén érik. Gyümölcse minden irányú felhasználásra alkalmas.
Közepes méretű (45gr.) gyümölcse gömbölyded, oldalról kissé lapított.
Héja narancssárga, a napos oldalon kárminpiros fedőszínnel mosott.
Koronája közepes méretű. Húsa narancssárga.

**Sárgahúsú duránci barack:** a duránci barack az egyik legrégebbi hazai fajtacsoport, múltjuk valószínűleg a római időkig nyúlik vissza. A Mezőkomáromi duráncit Entz Ferenc állította elő mezőkomáromi szőlőjében a 19. század 30-as éveiben. Szeptember közepétől szeptember végéig érik. Olyan bőtermő, hogy gyümölcseinek egy részétől meg kell fosztani, ha azt akarjuk, hogy azok tekintélyes nagyságra fejlődjenek. Gyümölcse nagy, igen nagy; tekealakú, majd ismét kúpos felületű, egyik oldalán gyakran hízottabb. Szélességi átmérője a középtájánál lejjebb esik, honnan szára felé széles talpban, hegye felé pedig egyenletesen domborodva végződik. Kocsányürege szűk, öblös. Héja molyhos, középvastag, bársonyos tapintatú, napos felén sötétbíbor színű, árnyékos oldalán világosabb, néha sötétsárga, majd pedig csíkozott. Húsa fehér, vagy sárgásfehér, magva körül vérpiros, kellemes illatú, édes borízű, bő levű, fűszeres és keményes, néha roppanó húsú. Magja középnagy. Nem magvaváló.Aduránci barack az egyik legrégebbi hazai fajtacsoport. (forrás:<http://vilagbiztonsag.hu/keptar/displayimage.php?pid=17592>)

**Meggy:**

**Apostagi üvegmeggy:** a nagymúltra visszatekintő meggy elsődleges felhasználását tekintve lekvár készítésre a legalkalmasabb. Szüret előtt napsütésben teljes egészében kivehető a magja.

**Pándy üvegmeggy:** a Pándy-üvegmeggy eredetéről Angyal Dezső (1852-1936), a kiváló pomológus azt írja: „Származása bizonytalan, mindazonáltal legelfogadhatóbbnak látszik amaz általánosan elterjedt szájhagyomány, mely szerint eme kiváló meggyfajtát a múlt század derekán egy Pándy nevű huszárkapitány debreceni kertjében magról állította elő.” Később azonban más városok is vitatták ezt az állítást, Szentes is a magáénak tartotta a kedveltté vált fajtát. (forrás: <http://100hires.hu/cikkek/meggy>)

**Berkenye:**

**Berkenye:** középkori gyümölcsfajunk, emlékeit a dunántúli szőlőhegyek több évszázados hagyás fái őrzik. Kis jelentőségét az is jelzi, hogy fajtái ma már nincsenek. Két alakköre van: alma és körte alakú berkenye. Lippai hozzáfűzi: ,,Némelyek azt ítélik, hogy kétféle, egyik nőstény, melynek kerekded a gyümölcse, a másik hím, kinek hosszúkás, egy kevéssé savanyúcska..." Gyümölcse 2-3 cm átmérőjű, szeptember végén szedhető. Utóérésre felfüggesztve szokás eltenni, akár a csemegeszőlőt. A gyümölcséből készült lekvár és kompót a galagonyához hasonló ízvilágú. Készítettek belőle pálinkát is. Sonnevend Imre (2001) a következőket írja: „A házi berkenye méltán elnyerhetné ma is Hazánkban a „legelfeledettebb fafaj” címet. Bár 2001-ben a környezetvédelmi miniszter a védett fajok közé sorolta, ma is érvényesek rá egyik 18. századi rejtélyes életű „füvészünk”, Veszelszky Antal veretes sorai: ”gyökérhajtásokról és magról szaporíttatik. Tán csak a madarak által, holott megérdemelné, ha az emberek a véle való bajmolódást magukra vennék, vagy legalább ha puszta földeikben szállást nem engednének néki, ültessék az utak mellé állénak.”(Veszelszky 1798)” (forrás: <https://terebess.hu/tiszaorveny/gyumolcs/berkenye.html>)

 Hosszú Sándor Gergely

*Fontos a hazánkban megtalálható őshonos magyar gyümölcsfák helyi megőrzése, a Dombóváron és környéken élőkkel történő megismertetése, ezzel is növelve a helyi értéktárat, erősítve az agrár-, és élelmiszergazdaságot. A gyümölcsfák ökológiai rendszer alapján kerülnek gondozásra. A telek melyen található a gyümölcsös saját tulajdonú, mára teljes részben bekerített. A csemeték 2018-ban hozták első termésüket.*

Fotók a következő oldaltól!





 





