

Na straży starych odmian jabłoni

data aktualizacji: 2023.09.15 autor: Joanna Kielak



Kosztela, antonówka, szara reneta, papierówka - w sadach wciąż można znaleźć dawne odmiany jabłoni. Specjaliści ze skierniewickiego Instytutu Ogrodnictwa doliczyli się ich nawet pół tysiąca. Lista tych najbardziej popularnych jest jednak dużo krótsza.

Są wytrzymałe na mrozy, odporne na szkodniki i choroby oraz co istotne zwłaszcza dla tych, którzy sadem zajmują się raczej hobbystycznie - łatwe w uprawie. Mowa oczywiście o dawnych odmianach jabłoni, które wracają do łask. Szukają ich szczególnie starsze osoby, które w ten sposób chcą przypomnieć sobie smaki dzieciństwa.

- Problem jest z młodym pokoleniem, które nie mając dostępu do takich owoców, tych smaków w ogóle nie zna. Ważne jest to, by móc takie odmiany pokazywać w różnych miejscach, mieć możliwość ich spróbowania. Bo inaczej nie nauczymy się odmian - przekonuje Grzegorz Hodun z Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach, w dostępnym na YouTube filmie „Poznajemy dawne odmiany jabłoni”.

Specjalistom z IO-PIB w sadach, w różnych miejscach kraju, udało się znaleźć około 500 dawnych odmian jabłoni. Tych najbardziej znanych i popularnych jest jednak zdecydowanie mniej, około 15-20 odmian.

- Niektórzy nawet nie wiedzą, jaką odmianę mają w sadzie - przyznaje Grzegorz Hodun. - Często odmiany są też mylone. Przykładem najczęstszych pomyłek może być szara reneta, która jest bardzo

popularna z nazwy, natomiast najczęściej ludzie nie mają w ogrodzie tej odmiany, tylko renetę kulona. Są bardzo podobne, nawet ja mam problem z ich rozróżnieniem, po samych owocach, zanim ich nie rozkroję.

Szara reneta ma zielonkawy miąższ, który po kilkunastu godzinach robi się biały, bardzo delikatny. Natomiast reneta kulona ma żółtawy miąższ, inny zarys gniazda nasiennego. Jest bardziej soczysta, bardziej uniwersalna do wykorzystania. Nadaje się nie tylko do ciast, czy na susz, ale też na sok. Większość dawnych odmian owocuje przemiennie, co drugi rok.

- Wciąż popularna w sadach tradycyjnych jest odmiana Książę Albert, choć prawie nikt nie wymienił mi jej z nazwy - mówi Grzegorz Hodun. - Nieco zapomnianą odmianą jest Boiken, bo większość ludzi przyzwyczała się do słodkich owoców i dla nich ta odmiana jest za kwaśna. Kwasy łagodnieją jednak w czasie przechowywania i pod koniec zimy owoce są już smaczne.

W latach 60. i 70., szczególnie w sadach na Podkarpaciu, bardzo popularna była odmiana Landsberska, odpowiednia zarówno do placków z jabłkami, ciast, ale i na sok.

Według specjalistów przede wszystkim na przetwory nadaje się niemiecka odmiana Żeleźniak. Owoce dojrzewają w drugiej połowie października, ale do zjedzenia nadają się dopiero w grudniu. Mogą poleżeć nawet do maja.

Ci, którzy lubią słodkie owoce z sentymentem wspominają smak koszteli. Co ciekawe, odmiana jest tak słodka nie dlatego, że ma dużo węglowodanów, ale ze względu na bardzo małą zawartość kwasów.

Francuską odmianę Kronselską (wyhodowaną w 1869 roku), w okolicach Łodzi przemianowano na Jaśniepańska. To przede wszystkim jabłka deserowe, które można przechowywać około miesiąca.

- Wiele osób kojarzy Kokszę Pomarańczową, natomiast bardzo mało osób pamięta, że mamy matkę tej odmiany - Peppinę Ribstona. Jej owoce są bardziej soczyste - mówi Grzegorz Hodun.

Marta Dziubiak, w artykule „**O dawnych odmianach uprawnych jabłoni i ich pochodzeniu**”, zamieszczonym w Przeglądzie Dendrologicznym wylicza 30 odmian, które przed drugą wojną światową najczęściej proponowali polscy szkółkarze. Na liście znalazły się: Ananas Berżenicki, Antonówka, Boiken, Charłamowskie, Glogierówka (Pepinka Litewska), Grafsztynek, Grafsztynek Inflancki, Grochówka, Kalwila Czerwona Jesienna, Kantówka Gdańska, Koksza Pomarańczowa, Kosztela, Kronselska, Królowa Renet, Kuzynek Czerwony, Landsberska, Malinowa Oberlandzka, Niezrównane Peasgooda, Oliwka Inflancka, Oliwka Czerwona, Pepina Linneusza, Pepina Londyńska, Pepina Ribstona, Piękna z Boskoop, Reneta Blenheimiska, Reneta Szara Jesienna, Różanka Wirgińska, Sztetyńska Zielona, Titówka i Żeleźniak.