

Z cyklu: Porady ogrodnicze "Nie tylko o trawniku"

Jabłko to najbardziej popularny owoc na świecie. Nic więc dziwnego, że wyhodowano aż kilka setek jego odmian. Ponieważ każda prawie odmiana ma wiele pododmian nazywanych przez sadowników "sportami", w sumie oferta jabłkowa jest naprawdę ogromna. Przekazuję zatem nieco informacji na temat odmian jabłek najczęściej spotykanych w północno-amerykańskich sklepach oraz tych, które pewnie wielu z nas pamięta jeszcze z czasów dzieciństwa, czyli z dalekiej Polski.

Inspiracją do wyboru dzisiejszego tematu była smutna wiadomość, że w wieku 95 lat zmarł w Polsce prof. Szczepan Aleksander Pieniążek, zasłużony dla polskiej nauki sadownik, pomolog, oraz fizjolog roślin. Tak jak każdy wielki człowiek, który odegrał znaczącą rolę w jakiejś dziedzinie, był też postacią nieco kontrowersyjną. Z jednej strony doskonale rozwinął polskie sadownictwo. To dzięki niemu staliśmy się prawdziwą jabłkową potęgą produkującą największe ilości tych owoców w Europie. Z drugiej strony ze względu na wieloletni staż pracy w USA - przeżył tam cały okres wojny i powrócił do kraju w 1946 roku, propagował on w Polsce zaledwie kilka odmian amerykańskich, które całkowicie dominowały krajowe sadownictwo. To wyraźnie zawęziło wachlarz uprawianych w krajowych sadach odmian. To dzięki niemu jednak, nam biednym emigrantom z Polski zaraz po przybyciu na Nowy Kontynent nieobce były nazwy odmian jabłek oferowanych w kanadyjskich, czy też amerykańskich sklepach. Cześć jego pamięci!

- Antonówka - odmiana rodem prosto z carskiej Rosji. Doskonale nadawała się tam do uprawy w związku z dużą odpornością na zimno. Z czasem zaginęła z większości komercyjnych sadów, ale utrzymała swoją popularność w całej Wschodniej i Centralnej Europie jako odmiana w przydomowych sadach. Z Antonówki uzyskać można najwyższej jakości wino owocowe znacznie przewyższające swoim wyszukaniem i przyjemnym smakiem wina uzyskane z innych odmian jabłek. Do dzisiaj natomiast często stosowana jest w sadownictwie jako podkładka do uprawy innych odmian. Jej korzenie są bowiem niezwykle odporne na mrozy. Upamiętniona w literaturze pięknej przez rosyjskiego pisarza emigranta, zdobywcę Nagrody Nobla z 1933 roku, Iwana Bunina. Jeszcze żyjąc w carskiej Rosji, w 1900 roku napisał opowiadanie pod tytułem "Antonówka".

- Gala - odmiana o nieco mniejszych owocach, którą na skutek wyglądu można by nazwać odmianą pasiastą - ma charakterystyczne czerwono-żółto-zielone podłużne paski biegnące z góry na dół owocu. Miękką do gryzienia, szczególnie lubiana przez właścicieli sztucznych szczęk. Pochodzi z Nowej Zelandii, gdzie w 1920 roku odkrył ją sadownik J.H. Kidd. Najprawdopodobniej jest krzyżówką Golden Delicious oraz Kidds Orange Red. Najbardziej znana jej pododmiana, czyli tak zwany sport, to Royal Gala.

- Golden Delicious - przez naszego światowej sławy pomologa profesora Pieniążka odmiana uznana za najsmaczniejsze jabłko świata. Z pewnością Ewa nie miałaby kłopotu by skusić nim Adama! Niezwykle słodka z przyjemnym śladem smaku

cytryny. Wymaga ostrożności w pakowaniu i transporcie - jest stosunkowo miękka. Prawdopodobnie to mieszaniec dwóch odmian Grimes Golden oraz Golden Renette, czyli po naszymu Złotej Renety. Odkryta w 1905 roku na farmie rodziny Mullins położonej w hrabstwie Clay w stanie Wirginia. Aderson Mullin sprzedał drzewo i prawa do jego propagowania szkółkom Stork Brothers Nurseries, które wprowadziły tę nową odmianę do katalogu w 1914 roku. 20 lutego 1955 roku Wirginia uznała ją za stanowe jabłko.

- Granny Smith - zielona, smaczna, chociaż trochę cierpka odmiana, która ze względu na twardość jej owoców, może sprawiać nieco kłopotu właścicielom sztucznych szczęk. Doskonała natomiast do sałatek, bo tak szybko jak inne odmiany nie brązowieje. Datę jej narodzin wyznaczyć można dokładnie na rok 1868 w dalekiej Australii. Jej uprawę rozpoczęła Maria Ann Smith nazywana na swoim straganie, gdzie sprzedawała jabłka "Babunia Smith". Do Anglii odmianę sprowadzono w 1935 roku, natomiast do Stanów Zjednoczonych dopiero w 1972 roku. Do dzisiaj w rodzimym mieście Pani Smith, aby oddać jej honor jako odkrywczynie tej smacznej odmiany, odbywa się co roku Festiwal Jabłek. Natomiast znana na świecie firma "Apple", która nagrywała utwory Beatlesów, używa jako symbolu graficznego zdjęcia tej odmiany jabłka.

- Gravenstein - owocuje niezwykle wcześnie już na przełomie lipca i sierpnia. Od tej odmiany prawdopodobnie wywodzą się nasze Papierówki. Swoją rodowód wyprowadza z Południowej Jutlandii w Danii, gdzie odkryta już została w 1669 roku. Niektórzy uważają jednak, że przywędrowała na północ z południowych Włoch. Chcąc temu zaprzeczyć, Duńczycy w 2005 roku ogłosili ją narodowym jabłkiem. Ma charakterystyczny, niespotykany w innych odmianach cierpko-słodkawy smak. Uzyskać z niej można najlepszy jabłkowy mus. Bardzo trudna do przechowywania, dlatego musi być spożywana zaraz po zerwaniu. Zaskakująco dobrze znosi natomiast ciężkie gliniaste gleby. Często sadzono ją nad brzegami stawów. W Austrii tę odmianę używa się do produkcji wysokiej jakości brandy Obstler. W Kanadzie najbardziej popularna w Nowej Szkocji.

- Koksa Pomarańczowa (ang. Cox's Orange) odmiana angielska wyhodowana w 1830 roku - siewka 'Pepiny Ribstona'. Wrażliwa na mróz, wymaga ciepłego stanowiska i dobrej gleby. Spotykać ją można w starych sadach w południowej i zachodniej Polsce. Raczej trudna w uprawie, ale ceniona ze względu na smak. Owoce średniej wielkości, kuliste. Skórka gruba, sucha, matowa, zielonożółta, pokryta miedziano-pomarańczowym, smużkowatym rumieńcem. Miąższ kremowo-zielonkawy, ścisły, kruchy, drobnoziarnisty, soczysty, aromatyczny, smaczny, z posmakiem gruszkowym. Owoce dojrzewają pod koniec września. W Kanadzie niedostępna.

- Malinowa Oberlandzka (niem. Oberlinder Himbeerapfel) jest odmianą pochodzenia holenderskiego, opisaną po raz pierwszy przez Knoopa w 1771 roku. W Niemczech znana od 1804 roku. Jest wytrzymała na mróz. Owoce dużej lub średniej wielkości, kulisto-stożkowate, żebrowane w części przykielichowej. Skórka pokryta prawie całkowicie brunatno-karminowym rumieńcem. Miąższ biały z jasnozielonkawym odcieniem, czasem pod skórą zaróżowiony, luźny, kruchy i soczysty, smaczny, z malinowym posmakiem. Owoce osiągają dojrzałość pod koniec września, ale są w przechowywaniu nietrwałe. W Kanadzie niedostępna.

- Mutsu - inna angielska nazwa tej odmiany to Crispin. Zielony, matowy kolor owocu nie zachęca zbyt do spożycia, tymczasem jest zaskakująco smaczna. Również nadaje się na przetwory. To krzyżówka Golden Delicious z bliżej nieokreślonym orientalnym jabłkiem z Dalekiego Wschodu nazywanym po angielsku Indo apple.

Nazwa wywodzi się od prowincji Mutsu w Japonii, gdzie po raz pierwszy rozpoczęto jej uprawę w komercyjnych sadach.

- McIntosh - jedna z najbardziej znanych i cenionych odmian jabłek. Może nie ma najlepszego smaku, ale doskonale nadaje się do wielkotowarowej produkcji w dużych sadach. Jej jabłka zbierać można w sadzie z końcem września. Swoją odmianę wyprowadził bezpośrednio od jednego tylko drzewka-jabłoni z prowincji Ontario w Kanadzie. W 1811 roku znalazł je na swojej farmie w miejscowości Dundela koło Morrisburga nad rzeką Św. Wawrzyńca John McIntosh. W miejscu, gdzie rośnie kiedyś to drzewo ustawiono upamiętniającą ten fakt tablicę.

W czasach nam współczesnych odmiana McIntosh stała się źródłem jednego z większych błędów ortograficznych, jaki popełniono w historii języka angielskiego. Współtwórca pierwszego komputera firmy "Apple", Jef Raskin nadał mu bowiem nazwę MacIntosh. To dzięki temu faktowi obecnie błąd ten powtarzany jest na wielu owocowych straganach na całym świecie.

- Northern Spy - odmiana pochodząca ze stanu Nowy Jork w USA, obecnie uprawiana na całym wschodnim wybrzeżu Ameryki Północnej, jak również w stanie Michigan. Jej owoce dojrzewają dopiero w drugiej połowie października, ale doskonale nadają się do przechowywania w chłodniach. Znalaziono ją około roku 1800 w East Bloomfield na południe od Rochester w stanie Nowy Jork. Jej nazwa wywodzi się od pseudonimu używanego przez jednego z organizatorów przerzutów niewolników z USA do Kanady w celu uzyskania przez nich w tym kraju wolności (ang. Underground Railroad).

- Russet - to niewątpliwie najstarsza odmiana jabłek w Północnej Ameryce. Uprawiano ją w okolicach Bostonu w stanie Massachusetts już w połowie siedemnastego wieku. Doskonale nadaje się do przechowywania przez całą zimę. Z niej też wyciskano później fermentowany sok jabłkowy, czyli amerykański apple cider. Dostarczał on pierwszym osadnikom zimą odpowiedniej ilości witaminy C przez całą zimę. Chociaż dzisiaj Russet uznawany jest za odmianę historyczną (ang. heirloom plant), stale zobaczyć go można na owocowych straganach.

- Red Delicious - obecnie najbardziej popularna odmiana jabłek na świecie. Stale bije światowe rekordy produkcji. Charakterystyczny ciemnoczerwony kolor, oraz pięć wypustek na dnie przy kielichu sprawiają, że jest niezwykle łatwa do rozpoznania. Początkowo przez odkrywcę nazwana Hawkeye; dopiero po prezentacji na ogrodniczej wystawie w Luizjanie - Delicious. Kiedy w 1914 roku na rynku pojawiła się nowa odmiana Golden Delicious przechrzczono ją ponownie, tym razem na Red Delicious. Wielką popularność zdobywa sobie w drugiej połowie dwudziestego wieku. Ze względu na czerwony kolor skórki dobrze się sprzedaje, chociaż zdaniem ekspertów jej smak pozostaje w tyle w stosunku do wielu innych odmian jabłek. Jej zdjęcie to najczęściej spotykany wizerunek jabłka we współczesnych środkach masowego przekazu.

- Roma - średniej wielkości okrągłe, czerwone jabłka z połyskiem bardziej nadające się do wszelkich przetworów owocowych. Dojrzewają z końcem września i dobrze się przechowują. Nie są natomiast zbyt słodkie, a zatem nie nadają się zbyt do jedzenia na surowo. W 1817 roku farmer Joel Gillet znalazł nieco inaczej wyglądającą jabłkę w transporcie otrzymanym ze szkółki. Podarował ją synowi Alansonowi, który posadził drzewko na samym brzegu rzeki Ohio. Po kilku latach zaczęło rodzić intrygujące owoce. Kuzyn Horatio Nelson Gillet zajął się rozpropagowaniem nowej odmiany. Początkowo nazywano ją Gillet's Seedlings, ale później w roku 1832 przechrzczono na Rome Beauty.

- Złota Reneta - bardzo stara francuska odmiana. Owoce średniej wielkości, kulisto-stożkowate, zwężone ku kielichowi. Skórka cienka, lśniąca, zielonożółta, pokryta czerwono-pomarańczowym prążkowanym rumieńcem. Miąższ żółtawy, ścisły, kruchy, dość soczysty, słodko-winny, korzenny. Owoce dojrzewają w połowie września. Muszą jednak odleżeć kilka tygodni "na ławie" aby nadawały się do spożycia dopiero od początku listopada do końca grudnia. To typowa deserowa odmiana. Niestety, niedostępna w Kanadzie - możemy sobie jedynie o niej pomarzyć.

A teraz zapraszam na zajęcia praktyczne. Proszę wybrać się do działu owoców w najbliższym sklepie i znaleźć niektóre opisane powyżej odmiany. Ciekawe, która z nich jest Waszym osobistym faworytem?

...