













## FAJTÁJSMERET




Bemutató táblázat

Összeállította: Paár Zoltán

Fajta neve	termés alakja	Termés mérete	Érési idő	Egyéb jellemzők	Felhasználás
<p>Angersi</p> 	alma	közepes (250-350 g)	Korai (szeptember közepé)	<p>Gyümölcs színe, alakja: ragyogó világos aranysárga, igen tetszetős, szabályos, gömbölyű, alma alakú fajta, felülete mérsékelten bordás, erősen bolyhos.</p> <p>Gyümölcs húsa: sárgásfehér, kemény, közepesen leves, mérsékelten zamatos és illatos, gyengén kövecses. Korai érése miatt már a fán húsbarnulást szenvedhet.</p>	Ivóleve közepes, befőttje jó.
<p>Bereczki</p> 	<p>megnyúlt körte alakú vagy ovális. Elterjedt gyakori magyar fajta</p>	középnagy (300-500 g)	Középkorai (szeptember közepétől október elejéig)	<p>Gyümölcs színe, alakja: éretten aranysárga, karcsú parás nyakkal, felső része gyengén, alul erősen bordázott.</p> <p>Gyümölcs húsa: fehéressárga, kemény, gyengén leves, néha kövecses, íze édeskés, erősen illatos. Magvai nagyok.</p>	Ivóleve közepes, befőttje kiváló
<p><b>Bereczki bőtermő</b> (Dunabogdányi zártkertből kiemelt tájfajta)</p> 	zömök körte	közepes (250-350 g)	Szeptember vége, október eleje	<p>Gyümölcs színe, alakja: héja éretten narancssárga, húsa fehéressárga, közepesen bordás, erősen illatos.</p> <p>Gyümölcs húsa: fehéressárga, közepesen bordás, erősen illatos, zamatos, édes, közepesen lédús. húsa barnulásra hajlamos A legizletesebb és legillatosabb birsfajta.</p>	<b>Pálinka</b> készítésre a legjobb fajta

Fajta neve	termés alakja	Termés mérete	Érési idő	Egyéb jellemzők	Felhasználás
<b>Champion</b> 	zömök körte	közepes (250-350 g)	szeptember vége, október eleje	<p>Gyümölcs színe, alakja: zömök körte alakú, közepesen bordázott. Legnagyobb átmérője a gyümölcs közepén található. Kocsánymélyedése kicsi. Héja zöldessárga, tetszetős.</p> <p>Gyümölcs húsa: Húsa sárgásfehér, kemény, közepesen lédús, édes-savas, illatos. Jó minőségű gyümölcsében alig van kősejt.</p>	befőtt, lekvár, ivólé, <b>pálinka</b> készítés
<b>Cydora Robusta</b> ® (eredetvédett licenzelt német fajta) 	körte	Közepes (250-300 g)	október közepe-vége	<p>Gyümölcs színe, alakja: nagy, körte alakú, héja zöldes majd napsárga, alig molyhos.</p> <p>Gyümölcs húsa: húsa krémsárga, barnulásra nem hajlamos. Héja enyhén molyhos. Íze édes-savas intenzív, aromában gazdag, illatos.</p>	<b>pálinka</b> , lekvár, zselé
<b>Dunabogdányi körte alakú</b> 	zömök körte	közepes (250-350 g)	szeptember vége, október eleje	<p>Gyümölcs színe, alakja: héja sárgászöld színű, közepén a legszélesebb, a csésze felé kúposan vagy domborúan keskenyedő.</p> <p>Gyümölcs húsa: húsa fehéressárga színű, édes-savas, erősen illatos, gyengén kövecses.</p>	befőtt, lekvár, ivólé, <b>pálinka</b> készítés
<b>Konstantinápolyi birs</b> 	változó alakú, évenként más (képen körtealak látható) Elterjedt gyakori fajta	közepes (200-250 g)	október eleje, közepe	<p>Gyümölcs színe, alakja: sárgászöld vagy sárga, kicsi szabálytalan alma vagy zömök körte alakú, teljes felületén erősen bordázott, közepén a legszélesebb.</p> <p>Gyümölcs húsa: fehéressárga, félkemény, lédús, édes-savas, illatos, aszályos időben íze fanyar lesz. Héja erősen molyhos, zsíros tapintású.</p>	Ivóleve jó, befőttje kiváló.

Fajta neve	termés alakja	Termés mérete	Érési idő	Egyéb jellemzők	Felhasználás
Leskováci birs 	jellegzetesen gömbölyded alma	igennagy (600-1000 g)	szeptember végétől október végéig (utóérlelődő fajta decemberben fogyasztható)	Gyümölcs színe, alakja: sárga, kevés barnaparás pontozottsággal, megnyúltabb alma alakú, a csésze felé vagy közepén a legszélesebb, erősen bordázott. Gyümölcs húsa: fehéressárga, kemény, gyengén leves, édes-savas, illatos. Hússzínét főzés után is megtartja. Tárolás alatt taplósodik, héja vastag, kemény, molyhos, zsíros tapintású	befőtt, kompót
Mezőtúri 	szabályos gömb alakú vagy kissé kúpos	kicsi (200-230 g)	szeptember vége - október eleje	Gyümölcs színe, alakja: zöldessárga, szép, alig bordázott, közepén a legszélesebb, felső része hirtelen elkeskenyedik. Gyümölcs húsa: szilárd, feltűnően jó illatú és zamatú, alig kövecses. Kis veszteséggel hámozható.	Ivóleve különleges zamatú, befőttje jó, <b>pálinka</b> készítésre is alkalmas
Rea's Mammoth 	zömök körte	nagy (500-600 g)	október közepe	Gyümölcs színe, alakja: éretten dekoratív élénksárga, zömök körte alakú, felülete enyhén bordás Gyümölcs húsa: nyersen nagyon szívós, nehezen rágható, mégis lédús, nagyon kellemes, fűszeres, illatos aromájú, fénylő héjú, enyhén molyhos.	Birssajt, <b>pálinka</b>

Fajta neve	termés alakja	Termés mérete	Érési idő	Egyéb jellemzők	Felhasználás
<b>Portugál birs</b> 	zömök körte	közepes (200-300 g)	Szeptember vége, október eleje	<p>Gyümölcs színe, alakja: éretten sárgászöld, felülete enyhén bordás.</p> <p>Gyümölcs húsa: sárgásfehér, ropogós, édes-savas, aromás, enyhén fanyar.</p>	Kiváló minőségű ivólé készíthető belőle, <b>pálinka</b>
<b>Vranja</b> 	szabálytalan körte (gyenge évjáratban hozhat alma alakú termést is)	nagyon nagy (400-1200 g)	október eleje	<p>Gyümölcs színe, alakja: szép élénksárga, szabálytalan körte alakú, gyenge évjáratban hozhat alma alakú termést is.</p> <p>Gyümölcs húsa: világossárga, illatos, fűszeres-édes ízű, nagyon jó birsalma ízű, héja kemény, vastag és erősen gyapjas.</p>	lekvár, befőtt, <b>pálinka</b>
<b>Triumph</b> 	körte alakú	Középnagy (200-500 g)	október eleje	<p>Gyümölcs színe: éretten aranyssárga.</p> <p>Gyümölcs húsa: krémfehér színű, leves, közepesen savas, édes savanykás ízű, aromás</p>	ivólé, <b>pálinka</b> * (könnyebben feldolgozható fajta)