

Anna Zaremba

KOLEKCJA HISTORYCZNYCH ODMIAN JABŁONI

Kolekcja Polskiej Akademii Nauk
Ogrodu Botanicznego - Centrum Zachowania
Różnorodności Biologicznej
w Powsinie





Broszura dotyczy kolekcji historycznych odmian jabłoni zgromadzonych w Ogrodzie Botanicznym Polskiej Akademii Nauk – Centrum Zachowania Różnorodności Biologicznej w Powsinie.

Opisuje ona działalność ogrodu, która od lat 80. XX wieku skupia się na ochronie i gromadzeniu historycznych odmian jabłoni, które nie są już uprawiane komercyjnie. Kolekcja obejmuje około 430 odmian, w tym zarówno polskie, jak i zagraniczne, takie jak „Kosztela” czy „Królowa Renet”. Najstarszą odmianą w zbiorach jest „Oliwka Biała” z IX wieku.

Broszura przedstawia historię zbiorów, ich rozwój, metody pozyskiwania nowych odmian, a także opisuje proces oznaczania i klasyfikacji owoców. Dodatkowo uwzględnia wycieczki terenowe w poszukiwaniu starych odmian, ich badania oraz metody namnażania odmian jabłoni, np. przez okulizację. Broszura zawiera także informacje o aktywnościach promujących wiedzę o jabłoniach, takich jak pikniki naukowe i dni otwarte sadu.

Całość podkreśla wagę ochrony genetycznej różnorodności oraz zachowania dziedzictwa kulturowego związanych z dawnymi odmianami jabłoni.



Anna Zaremba

KOLEKCJA HISTORYCZNYCH ODMIAN JABŁONI

Kolekcja Polskiej Akademii Nauk
Ogrodu Botanicznego - Centrum Zachowania
Różnorodności Biologicznej
w Powsinie



Kolekcja historycznych odmian jabłoni

W Polskiej Akademii Nauk Ogrodzie Botanicznym - Centrum Zachowania Różnorodności Biologicznej od II połowy lat 80. XX w. są prowadzone prace w zakresie gromadzenia i ochrony historycznych odmian jabłoni, nieuprawianych ze względów ekonomicznych. Kolekcja ma charakter unikatowy w skali kraju i od czasu sprowadzenia pierwszych odmian z Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach w 1987 r. do chwili obecnej umieszczono w niej już ok. 430 odmian. Zbiór historycznych odmian jabłoni ulega stałym modyfikacjom, wynikającym z sukcesywnego opisywania odmian oraz usuwania zdublowanych, na których miejsce dosadzane są nowe okazy. Istotą tego typu kolekcji jest ochrona dziedzictwa kulturowego dla przyszłych pokoleń oraz promowanie wśród społeczeństwa ginących odmian dzięki piknikom naukowym, konferencjom oraz dniom otwartym sadu.

Kolekcja historycznych odmian jabłoni zajmuje trzyczęściowy sad o łącznej powierzchni 1,13 ha. Najstarszą część kolekcji założono w 1992 r., a kolejną - rok później. W obu częściach drzewa rosną głównie na podkładkach siewki Antonówki. W najstarszej części można zobaczyć naszą rodzimą Kosztelę - wyhodowaną w XVI w., ulubioną odmianę Marysieńki Sobieskiej, popularną w XX w. „Kronselską” czy najszlachetniejszą ze złotych renet - „Królowa Renet”. W drugiej kwaterze rośnie też „Malinowa Oberlandzka”, popularnie zwana „Malinówką”, czy „Landsberska”. Najstarszą odmianą w kolekcji jest pochodząca z IX w. szwedzka odmiana „Oliwka Biała”. Można również podziwiać odmiany pochodzenia polskiego, takie jak: „Ananas Berżenicki”, „Bukówka”, „Glogierówka”, „Piękna Ołtarzewska”, „Piękna z Rept”, „Rajewskie”, „Rapa Zielona”, „Rarytas Śląski”, „Węgierczyk”, „Złotka Kwidzyńska”.

Pierwotnym założeniem miało być stworzenie kolekcji przypominającej dawne sady, z drzewami sadzonymi w dużych rozstawach. Plany uległy weryfikacji w miarę pozyskiwania nowych obiektów na drodze wymiany z innymi instytucjami naukowymi czy prywatnymi osobami, jak również podczas wypraw terenowych organizowanych na terenie Polski i krajów ościennych. Dlatego w trzeciej, najmłodszej części, powstałej w 2000 r., odmiany rosną na podkładkach półkarłowych i karłowych, ze względu na zajmowaną powierzchnię. W kwaterze tej są posadzone m.in. taksony sprowadzone z Węgier i Kazachstanu.

Zbiór historycznych odmian jabłoni jest utrzymywany i poszerzany w ramach projektu ministerialnego „Ulepszanie Roślin dla Zrównoważonych Agroekosystemów, Wysokiej Jakości Żywności i Produkcji Roślinnej na Cele Nieżywnościowe”. Celem tego projektu jest gromadzenie zasobów genowych roślin do hodowli odmian i zachowania ich dla późniejszych pokoleń jako dziedzictwa kulturowego.

Wyprawy terenowe

Podczas wypraw terenowych poszukuje się drzew, które swoją kondycją wskazują na wiek około 80-90 lat. Staramy się uzyskać informacje od właścicieli na temat wieku sadu i ewentualnych nazw odmian w nim rosnących. Z interesujących obiektów pobiera się pędy jednoroczne do późniejszej okulizacji w szkółce oraz próby owoców, jeżeli to możliwe do oceny. Część odmian jest zbierana pod nazwami, lecz duża część otrzymuje numery w kolejności pobrania próby. Dzieje się tak, ponieważ stare drzewa często są zaniedbane, co przekłada się na małe, niewykształcone owoce, które wyglądem nie pasują do opisu konkretnej odmiany.

Oznaczanie i ocena owoców

Zebrane odmiany nie zawsze można od razu opisać, bądź są na tyle mało znane, że dopiero po dłuższych poszukiwaniach w literaturze można zidentyfikować owoce. Tego typu obiekty pozostają w kolekcji pod numerami nadawanymi w kolejności sprowadzenia. Dopiero po opisaniu jest im nadawana poprawna nazwa. Niektórych odmian, z powodu braków literaturowych, do tej pory nie udało się oznaczyć. Opisuje się także owoce, które zostały poprawnie sklasyfikowane w kolekcji. Pozwala to na kompletowanie charakterystyki odmian i weryfikowanie ewentualnych odstępstw od najbardziej typowych cech owoców danego taksonu.

W celu potwierdzenia tożsamości oraz możliwości powrócenia do cech niewidocznych na zdjęciu, przeprowadza się ocenę organoleptyczną owoców. Opisu dokonuje się na podstawie 24 wybranych cech z deskryptora UPOV. Należą do nich cechy zewnętrzne, takie jak wygląd ogólny, wygląd skórki, kształt, a także cechy wewnętrzne, jak kolor i ziarnistość miąższu, wielkość i kształt komór nasiennych.

Szkółka i kolekcja stała

Obiekty przywiezione z terenu w okresie letnim i wczesnojesiennym okulizuje się w szkółce na podkładkach półkartowych lub kartowych. Zrazy pobrane późną jesienią przechowuje się w skrzynkach w wilgotnym piasku, zakopane w gruncie z przeznaczeniem do wiosennego szczepienia. Oprócz sprowadzonych obiektów, rozmnaża się również materiał kolekcyjny zagrożony erozją (drzewa porażone chorobami, uszkodzone mechanicznie lub przez mróz). Do kolekcji, w miarę możliwości, są wysadzane okulanty nowych odmian. Prowadzi się stałą weryfikację odmian oraz obserwuje je pod względem różnych faz fenologicznych, od początku wegetacji po owocowanie, oraz lustracje przeciwko szkodnikom i chorobom. Organizowana jest wycieczka po sadzie z przewodnikiem, który opowiada ciekawe historie związane z odmianami. Ponadto, co roku Ogród uczestniczy w Festiwalu Nauki w Jabłonie oraz Pikniku Naukowym w Warszawie.

Klasyfikacja historycznych odmian jabłoni

Od zamierzchłych czasów człowiek interesował się jabłonią, której owoce służyły mu za posiłek. Najstarsze nasiona jabłoni znalezione w wykopaliskach w Szwajcarii są datowane na epokę kamienną, a także znaleziono w Turcji resztki zwęglonych jabłek pochodzą sprzed 6500 lat p.n.e.

Większość gatunków jabłoni pochodzi z Azji i są rozpowszechnione na całej półkuli północnej. Dotyczy to dzikich gatunków, z których cztery miały największy wpływ na kształtowanie się późniejszych szlachetnych odmian jabłoni. Są to: jabłoń jagodowa (*Malus baccata*), jabłoń leśna (*Malus sylvestris*), jabłoń śliwolistna (*Malus prunifolia*) oraz jabłoń niska (*Malus pumila*). Z powodu braku wiedzy, które odmiany i jak się ze sobą krzyżowały, botanicy stworzyli sztuczny gatunek określający jabłonie uprawne - jabłoń domowa (*Malus domestica*).

Nie wiadomo, co prawda, kiedy jabłoń trafiła do uprawy ogrodowej, ale już za czasów rzymskich było znanych 29 odmian. Do XIX w. powstawanie odmian było całkowicie przypadkowe. Polegało na rozmnażaniu za pomocą szczepienia lub okulizacji znalezionych jabłoni o wartościowych owocach. Niektórzy próbowali wybierać lepsze odmiany spośród otrzymanych przez siebie siewek. Inni, bardziej ambitni, rozpoczęli proces świadomego krzyżowania odmian, aby uzyskać nowe odmiany o cechach częściowo spodziewanych. W miarę powstawania coraz większej liczby odmian, pojawiła się potrzeba łączenia ich w grupy i porządkowania pod kątem wspólnych cech.

Pierwszy system klasyfikacji pomologicznej jabłoni opracował ok. 1542 r. Valerius Cordus i opisując go w dziele „*Historia Plantarum*”. W późniejszym czasie pomologowie kreowali coraz to nowe systemy podziału. Kierowali się oni cechami zewnętrznymi i wewnętrznymi owoców oraz ich porą dojrzewania. Wszelkie dokonania pomologiczne opisywano i publikowano w fachowej literaturze i czasopismach. Z niektórych, bardzo cennych pozycji, korzystamy także współcześnie przy opisywaniu i oznaczaniu odmian gromadzonych w kolekcjach botanicznych.

W końcu XIX w. polski pomolog-amator, Władysław Smardzewski, opracował kilkutomowy „*Atlas Owoców*”. Oprócz przepięknych rycin w albumie zostały zamieszczone wyjątkowo szczegółowe i uwzględniające wiele odstępstw od modelu opisy odmian owoców. Jest to unikat, pozostający po dziś dzień własnością rodziny Hoserów. Opisano w nim wiele odmian pochodzących głównie z dawnych terenów Polski, które obecnie należą do sąsiednich państw. Z powodu tych historyczno-politycznych zmian czasem trudno rozstrzygnąć, jakie jest pochodzenie odmiany. Kolejną „zaszłością” historyczną jest tłumaczenie nazw odmian.

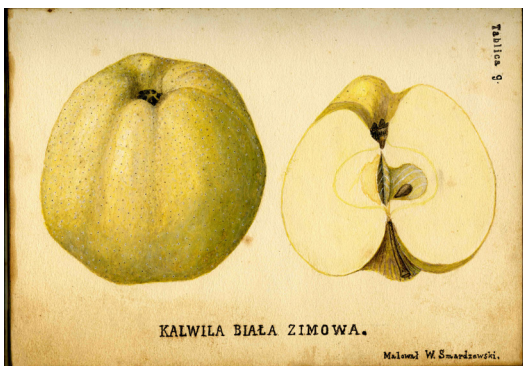
Nazwy były tłumaczone, spolszczone, a nawet tworzone tylko na podstawie wymowy.

W tej publikacji użyliśmy klasyfikacji, którą stworzyli dwaj niemieccy pomologowie - August Fredrich Adrian Diel i Eduard Lucas w 1856 r. Podzielili oni odmiany jabłoni na 15 klas względem m.in kształtu owoców, wybarwienia skórki i jej ordzawienia:

- I. Kalwile
- II. Żłotki
- III. Płochoty (Brzęczki)
- IV. Różanki
- V. Gołąbki
- VI. Rambury
- VII. Renety ramburowe
- VIII. Renety jednobarwne (woskowe)
- IX. Bursztówki
- X. Renety czerwone
- XI. Szare renety
- XII. Żłote renety
- XIII. Smużki (Moregi)
- XIV. Kogutki (Stożki)
- XV. Rzepki (Płaszczki, Płaskatki)

Od czasów stworzenia podziału przez Diela i Lucasa system klasyfikacji uległ zmianie. Niemniej jednak nadal dotyczy on owoców. Obecnie podziału odmian jabłoni dokonuje się na podstawie pory dojrzewania owoców czy też odporności na choroby.

Uwaga redakcji: Ze względu na specyfikę tekstu, nie trzymaliśmy się zasad nazewnictwa roślin uprawnych, zgodnych z Kodeksem. Zachowaliśmy właściwy zapis nazw odmian ogrodniczych w pojedynczym cudzysłowie prostym, ale zrezygnowaliśmy z graficznego wyróżniania nazw handlowych.



Kalwile

Kalwile charakteryzują się wyraźnie widocznymi żebrami przebiegającymi wzdłuż całego owocu. Żebrowanie to jest najlepiej widoczne przy zagłębieniu kielichowym. Skórka owocu jest lekko tłusta, cienka i nigdy nie bywa szorstka. Gniazdo nasienne jest duże i otwarte, otoczone drobnoziarnistym, luźnym mięszem o aromacie przypominającym truskawki lub maliny. Owoce kalwil mają stożkowaty kształt i często są bardzo duże.

Nazwa grupy kalwil bierze swój początek od jednej z odmian - „Kalwili Białej Zimowej”. W 1598 r. Jean Bauhin, szwajcarski naturalista, botanik i herbarysta, opisał nieznaną odmianę i nadał jej pierwotną nazwę „Blanche de Zürich”, która w późniejszych latach została zmieniona na „Calville” od miejscowości Calville w Normandii. Wiele odmian w swojej nazwie ma właśnie człon „kalwila”. Wśród kalwil wyróżniamy wiele wartościowych odmian, które



„Kalwila Zbawiciela”

są godne polecenia do uprawy. Przykłady to:

„Kalwila Letnia Fraas’a’ - odmiana pochodzenia niemieckiego, wyhodowana przez D. Fraasa w I połowie XIX w. Jej delikatna, gładka i sucha skórka jest pozbawiona woskowego nalotu. Zielonkawy, dość soczysty, kruchy, kwaskowo-słodki miąższ jest w miarę smaczny. Owoce zaliczane są do owoców deserowych.

„Grafztynek Inflancki’ - odmiana pochodząca z rejonów nadbałtyckich, której nazwa pochodzi od niemieckiej nazwy zamku Gravenstein w Danii. Jego duża wytrzymałość na mróz sprawiła, że od połowy lat 30. XX w. była polecana do uprawy w Polsce, ze szczególnym uwzględnieniem chłodniejszych rejonów kraju. W XX-leciu międzywojennym ta odmiana była szczególnie polecana do uprawy w rejonie Pomorza. Ma jabłka o suchej, cienkiej, mocnej skórce, soczystym, aromatycznym, kwaskowatym, lekko winnym miąższu.

Do kalwil zaliczamy również odmianę ‚Malinowa Oberlandzka‘, popularnie nazywaną ‚Malinówka‘. Jej nazwa wywodzi się od malinowego posmaku i zapachu. Owoce ‚Malinówki‘ charakteryzują się ciekłą skórką z karminowym rumieńcem oraz lekkim, kruchym, soczystym, srebrzystobiałym miąższem. ‚Malinówka‘ jest nie tylko bardzo smaczna, ale zawiera również dużo witaminy C, flawonoidów i antocyjanów. Odmiana ta jest prawdopodobnie pochodzenia holenderskiego. Po raz pierwszy została opisana przez holenderskiego pomologa Hermanna Knoopa w 1771 r. W Niemczech była znana od 1804 r. W Polsce została rozpowszechniona przez braci Hoserów. W Warszawie, w 1927 r., odbył się V Zjazd Owocoznawców, czyli zjazd pomologów, na którym ‚Malinowa Oberlandzka‘ została polecona jako odmiana handlowa.

Ponadto do kalwil zaliczamy takie odmiany jak:

‚Calville de Saint-Sauveur‘,
‚Dr Hogg‘,
‚Grafsztynek Czerwony‘,
‚Kalwila Adersleberska‘,
‚Kalwila Badeńska‘,
‚Kalwila Biała Letnia‘,
‚Kalwila Biała Zimowa‘,
‚Kalwila Czerwona Jesienna‘,
‚Kalwila Czerwona Wielkanocna‘,
‚Kalwila Czerwona Zimowa‘,
‚Kalwila Królewska‘,
‚Kalwila Prążkowana Jesienna‘,
‚Kalwila Śnieżna Biała‘,
‚Malinowe z Holovous‘,
‚Ryszard Żółty‘,
‚Suislepskie‘.



‚Malinowa Oberlandzka‘

Różanki



„Kronselka”

Żebrowanie owocu różanki przebiega tylko na połowie jego długości. Kształt jabłka bywa różny płaskokulisty lub kulisty. Niekiedy wydłużony lub jajowaty. Skórka jest tłusta, o silnym zapachu pokryta woskowym nalotem, który po wytarciu pozostawia ją błyszczącą. Miąższ owocu jest bardzo smaczny, o korzennym aromacie, luźny zaróżowiony tuż pod skórką. Wśród różanek spotykamy także bardzo słodkie, deserowe jabłka.

Najstarszą odmianą należącą do różanek jest pochodząca ze Szwecji, „Oliwka Biała”. Wzmianki na jej temat są znane z ok. 800 r. Do Rosji przywędrowała za czasów Ruryka W IX w. następnie z Astrachania dotarła w 1650 r. do Francji, gdzie nazwano ją „Astracan Blanc”. Z Francji rozprzestrzeniła się na inne kraje, a nawet dotarła do Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej. Oliwka Biała” często jest mylona z „Oliwką Żółtą”, czyli powszechnie znaną „Papierówką”. Obydwie odmiany są bardzo podobne, przy czym „Oliwka Biała” ma zdecydowanie jaśniejszą skórę owocu. Jedną z najpopularniejszych różanek w Polsce była „Kronselka”. Jej właściwa nazwa „Kronselska” pochodzi od nazwy przedmieścia francuskiego miasta Troyes–Cronsels. Odmiana ta została otrzymana z nasion odmiany „Aporta” w szkółce Karola i Ernesta Baltetów w 1870 r. Gdy książę Anatol Gagarin zwiedzał szkółki pánów Baltet, zapytał się, z jakich owoców przez siebie otrzymanych szkółkarze są najbardziej dumni. Karol Baltet odpowiedział, że najbardziej dumny jest z jabłka kronselskiego i również on może być tak samo dumnym, gdyż otrzymane jest z nasion jabłka rosyjskiego. Szkółkarz nie wiedział jednak, że „Aporta” pochodzi z Miśni, a nie z Rosji. W błąd mogło go wprowadzić nazwanie tej odmiany przez niemieckich pomologów „Kaiser Alexander”. „Kronselska” jest ceniona ze względu na swój wyśmienity smak, jest krucha, delikatna, soczysta i bardzo aromatyczna.



„Oliwka Żółta”

„**Kantówka Gdańska**” swą nazwę zawdzięcza pochodzeniu z okolic Gdańska i charakterystycznemu kantowi wzdłuż owocu. Jest to stara odmiana, po raz pierwszy opisana przez H. Knoopa w „Pomologii” w 1760 r. Obecnie głównie spotykana na terenach pomorskich północnej Polski, choć i tam jest jej coraz mniej.

Anis’ zwany „**Anyżówką Aksamitną**”, jest starą, rosyjską odmianą, która charakteryzuje się szczególną odpornością na mróz - wytrzymuje spadki temperatur nawet do -52°C . Jej owoce są twarde, ale soczyste, a w czasie przechowywania nabierają przyjemnego, winnego smaku. Jabłka nadają się do jedzenia od grudnia, a mogą być przechowywane nawet do czerwca.

„**Anis Połosatyj**”, podobnie jak poprzednia odmiana, jest bardzo wytrzymały na mróz. Nawet na Dalekiej Północy owocuje bardzo obficie i dobrze przystosowuje się do każdego klimatu i podłoża. Smak ma korzenny, dość słodki.

„**Gruszowka Moskowskaja**” jest kolejną, starą, rosyjską odmianą, bardzo wytrzymałą na niskie temperatury. Ta odmiana, opisana w 1797 r. przez A. Bołotowa, toleruje mróz do -40°C . Jest to jabłko typowo deserowe, o delikatnym, miękkim, bardzo soczystym, lekko kwaskowym miąższu, który mącznieje około 2 tygodni po zbiorze.

„**Cynamonówka Ananasowa**” jest pochodzenia rosyjskiego, a po raz pierwszy została opisana przez Adama Hrebnickiego w „Atlasie Płodów” (1903-1906). Drzewo wymaga specjalnego cięcia, gdyż pąki kwiatowe wytwarza najczęściej na końcach pędów jednorocznych. Jest wytrzymałe na mróz. Jabłka są słodkie, o wino-korzennym, renetowym smaku oraz ananasowym zapachu.

„**Korczonje Połosatoje**”, znana też jako „Cynamonówka Prażkowa”, również ma korzenie rosyjskie. Jest odporna na mróz, a jej jabłka są słodkie, o przyjemnym smaku, smaczniejsze od poprzedniej odmiany.

Różanki c.d.

„Charłamowskie” to też bardzo stara odmiana pochodzenia rosyjskiego, która została opisana przez A. Bołotowa w 1800 r. Podobnie jak poprzednie odmiany, jest bardzo wytrzymała na mróz. Jabłka są ostro kwaskowe, mało słodkie, z czasem tracą swój kwaśny smak, robią się bardziej kruche i stają się jabłkami stołowymi.

„Cukrówka Litewska” jest różanką wartą wzmianki, gdyż jest jabłkiem soczystym, delikatnym, bardzo smacznym i bardzo słodkim, o wyśmienitym różano-cynamonowym aromacie. Ciekawą odmianą jest „Cellini”, która została wyhodowana z nasion przez Leonarda Philipisa w Anglii w 1794 r. i po raz pierwszy opisana w 1831 r. Nazwa została nadana na cześć włoskiego rzeźbiarza, znakomitego Benvenuto Cellini, żyjącego w XVI w.

„Wagenera” jest odmianą amerykańską, którą z nasion wyhodował Wagener w 1847 r. Jest to bardzo wartościowa jabłoń. Owocuje dość wcześnie, corocznie i obficie. Jabłka są dosyć soczyste, delikatnie kwaskowe, o silnie korzennym, lekko muszkatowym wyśmienitym smaku.



„Charłamowskie”

Bursztówki

Bursztówki mają jabłka małe lub średniej wielkości, o regularnym kształcie, zazwyczaj spłaszczone. Żebrowanie nie występuje w ogóle, a w nielicznych przypadkach pojawia się jedynie w pobliżu kielicha. Mięsz owocu jest bardzo smaczny, aromatyczny, drobnoziarnisty, zwarty i chrupiący. Skórka jest gładka, lśniąca, o jednolitej barwie lub zarumieniona, z brodawkami i rdzawą siatką.

„Bursztówka Szlachetna” to odmiana pochodząca ze wsi Borsdorf pod Miśnią. W 1175 r. cystersi lubiący sprowadzili tę odmianę razem z „Aportą” z okolic Jeny w środkowej części Niemiec. Inne źródła twierdzą, że jest to odmiana pochodzenia czeskiego, ponieważ była tam bardzo popularna i lubiana przez kardynała Aldobrandiniego, legata w Pradze. Kiedy ten objął obowiązki papieskie, kazał przysyłać sobie „Bursztówki” wozami i rozdawał je swoim kardynałom. Jednak nawet czeska nazwa tej odmiany brzmi „Mišenské”, co wskazuje na jej pochodzenie z Miśni.

Kolejna odmiana bursztówki również ma swoją ciekawą historię. Pod koniec XVIII w. caryca Katarzyna I przejeżdżała przez Kursk, gdzie rosyjscy włościanie częstowali ją smaczными jabłkami. Chcąc się im odwdziżyć za te dość soczyste, winno-słodkie, o dobrym renetowatym smaku owoce, nazwała tę odmianę „Dobryj Kriestjanin”, co w tłumaczeniu na język polski brzmi „Dobry Kmiotek”.

Natomiast nazwa białoruskiej odmiany „Korobówka” wywodzi się od nazwy tradycyjnych białoruskich koszy wyplatanych ze słomy - korobków. Jabłka tej odmiany są bardzo drobne i nie były sprzedawane na kilogramy, tylko właśnie na korobki. Owoce dojrzewają na przełomie lipca i sierpnia. Są niewielkie, prażkowane, soczyste, bardzo smaczne i bardzo słodkie, nawet te niezupełnie dojrzałe. Swojemu przyjemnemu, miodowemu posmakowi zawdzięczają swoją inną nazwę - „Mioduniczka”.



„Bursztówka Szlachetna”

Gołąbki

Gołąbki mają owoce małe, czasem średniej wielkości, o charakterystycznym baryłkowatym, jajowatym lub podłużnym kształcie. Żebra są zaznaczone tylko na połowie długości jabłka. Ich skórka jest lśniąca i cienka, prawie nigdy nie ordzawiona. Miąższ charakteryzuje się strukturą drobnoziarnistą i specyficznym migdałowym aromatem. W gnieździe nasiennym często znajdują się cztery, a nie pięć komórek. Podobnie jak u kalwil, wiele nazw odmian gołąbków zawiera człon „gołąbek”, np. wczesnozimowa, angielska odmiana ‚Gołąbek Nowoangielski’ czy ‚Gołąbek Natuzjusza’ - jesienna, wytrzymała na mróz odmiana angielska, wyhodowana w 1824 r.



‚Gołąbek Nowoangielski’

Na uwagę zasługują dwie najciekawsze, spokrewnione ze sobą odmiany: ‚Sary Synap’ i ‚Kandył Synap’, które wywodzą się z Krymu. Pierwsza z nich została przywieziona z Syrii przez Tatarów z miasta Synap w czasie ich panowania na Krymie (XV-XVII w.).



‚Kandył Synap’

Drugi człon nazwy „sary” (po tatarsku „sari” oznacza żółty) odnosi się do intensywnie żółtostygnego wybarwienia skórki owoców przy pełnym dojrzeniu. Druga z odmian - ‚Kandył Synap’ - jest siewką tej pierwszej. ‚Kandył Synap’ ma swoistą budowę korony, która jest bardzo wąska i strzelista, z prostym pniem przewodzącym, od którego zwisają konary boczne. Jej owoce mają charakterystyczny, mocno wydłużony kształt. Owoce dojrzewają w połowie października i w pełnym dojrzeniu są złotożółte z czerwonym rumieńcem, lśniące w koronie jak lampiony. To właśnie od nich pochodzi nazwa odmiany - ‚kandył” po tatarsku oznacza lampę.



‚Goląbek Natazjusza’



‚Sary Synap’

Rambury

Rambury charakteryzują się dużymi lub bardzo dużymi owocami, niesymetrycznymi, spłaszczonymi lub baryłkowatymi. Żebrowanie owoców jest nieregularne. Duże, szeroko otwarte gniazdo nasienne jest otoczone gruboziarnistym, luźnym mięszem, pozbawionym aromatu. Owoce nie mają specjalnego smaku, są zazwyczaj słodko-kwaśne, ale mają dużą wartość handlową i kuchenną.

Najbardziej znaną wśród ramburów, uprawianą do dziś odmianą, jest „Antonówka Zwyczajna”. Jest to bardzo stara, rosyjska odmiana, pochodząca prawdopodobnie od jabłoni leśnej. Z uwagi na dużą mrozoodporność jest bardzo popularna w krajach nadbałtyckich i na Białorusi. Kwitnie wcześnie, a kwiaty są wytrzymałe na niekorzystne warunki atmosferyczne. Jej owoce znakomicie nadają się na kompoty, marmolady, galaretki i szarlotki, dlatego też nadal jest poszukiwana i kupowana. Siewki „Antonówki Zwyczajnej” stanowią bardzo cenny materiał do produkcji podkładek. Już podczas V Zjazdu Polskich Owocznawców w 1927 r. została uznana za wartościową odmianę handlową i przemysłową. Obecnie jej silny wzrost uważany jest za wadę, dlatego nie jest polecana do ogródków przydomowych i działkowych.



„Titówka”

Inną ciekawą antonówką jest ‚Antonówka Półtorafuntowa‘. Nazwa nawiązuje do jej bardzo dużych owoców, których waga dochodzi do 600 g, czyli właśnie półtora funta. W smaku jest podobna do ‚Antonówki Zwyczajnej‘, ale jest mniej kwaśna i mniej aromatyczna. Warto też wspomnieć, że zawiera bardzo dużo witaminy „C”. Została znaleziona przez Iwana Miczurina w 1888 r. jako sport ‚Antonówki Mohylewskiej‘ – na jednej z jej gałęzi rosty wyjątkowo duże jabłka.

Ciekawostką wśród ramburów są dwie spokrewnione ze sobą odmiany. Pierwszą z nich jest odmiana ‚Aporta‘, która była znana już za czasów Mieszka II Starego. Jej pochodzenie jest nieznane, choć Jan Długosz w swoich kronikach wspomina o jabłku D’Aport, przywiezionym w 1175 r. z klasztoru Porta w Miśni do Klasztoru Cystersów Lubiąskich na Śląsku. Na świecie ta jabłoń jest znana pod nazwą ‚Kaiser Alexander‘. W 1817 r. M. Lee z Londynu otrzymał tę odmianę z Rygi i rozpowszechnił ją pod tą nazwą. Odmiana ta jest bardzo wytrzymała na mróz, może rosnąć nawet na północy Polski. Jej owoce są bardzo dobre na przetwory, szczególnie nadają się do suszenia. Drugą, siostrzaną odmianą jest ‚Bismarckapfel‘, będąca siewką tej pierwszej. Otrzymał ją w Nowej Zelandii w 1877 r. botanik von Müller, a podczas komisji pomologicznej nową odmianę nazwano na cześć jego rodaka Bismarcka.



‚Aporta‘

Rambury c.d.



„Antonówka Półtorafuntowa”

Do ramburów zaliczamy też pochodzącą z Rosji, bardzo starą odmianę „Titówka”. Po raz pierwszy opisał ją pod nazwą „Charkowka” Bołotow w 1800 r., który zaszczyił ją w 1770 r. Jej nazwa pochodzi od wsi Tytowa, leżącej między Tułą a Kaługą. Odmianę tę można również spotkać pod nazwą „Tulskie”.

„Jacob Lebel” z kolei to francuska odmiana, którą wyhodował z nasion w 1849 r. w Amiens i nazwał na swoją cześć, Jacob Lebel. Jest to smaczne jabłko, w Polsce znane pod nazwą „Jakóbek”. Jest to odmiana dość wytrzymała na mróz, ale przy długotrwałych temperaturach -25°C całkowicie marznie.

„Gloria Mundi” jest odmianą pochodzenia niemieckiego, znaleziona przez Sininga koło Ballenstadt i opisana przez Langerta w 1852 r. w Jeaner Obscabinet pod nazwą „Monstrous Peppin”. Nie jest to zbyt wartościowa odmiana, a na uwagę zasługuje jedynie z powodu wielkości owoców, które można przechowywać do maja.

Gruchoty (Brzęczki)

Podobnie jak kalwile, gruchoty charakteryzują się silnym żebrowaniem wzdłuż owocu. W zależności od odmiany, kształty jabłek są różne – stożkowe lub wydłużone. Pestki znajdują się w dużych, otwartych komorach. Po pełnym dojrzeniu, jeśli potrząśniemy owocem, usłyszymy charakterystyczny dźwięk, jak u grzechotki. Stąd też pochodzi nazwa tej klasy. Miąższ gruchotów zazwyczaj jest gruboziarnisty.

Przykładem odmiany z tej klasy jest ‚Melonówka‘. Można ją również spotkać pod nazwą ‚Książęce‘ lub ‚Prinzenapfel‘. Jest to odmiana pochodzenia czeskiego, rozpowszechniona niegdyś głównie w północnej części Europy, w Polsce mało znana. Dojrzewa w październiku i przechowuje się do stycznia.

Renety ramburowe

Renety ramburowe, nazywane też ramburrenetami, z zewnątrz są podobne do ramburów, ale ich miąższ jest bardziej charakterystyczny dla renet. W przeciwieństwie do ramburów jest on bardziej zwarty i przede wszystkim aromatyczny. Skórka renet ramburowych jest jednobarwna, czasem zarumieniona, bez prążków, w dotyku szorstka i pokryta ordzawieniem.

Przedstawicielką tej klasy jest ‚Reneta Kulona‘. Jest to odmiana pochodzenia belgijskiego. Została wyhodowana w 1840 r. z nasion odmiany ‚Coulon‘ w Leodium (obecnie Liège), a pierwsze owoce były znane od 1856 r. Jest to kruche i soczyste jabłko o renetowym, korzenno-słodko-winnym smaku i aromacie. Są to znakomite owoce stołowe, które nie ustępują nawet ‚Królowej Renet‘. Można je przechowywać do kwietnia, a nawet dłużej.



‚Reneta Kulona‘

Renety

Wśród renet wyróżnia się cztery klasy: renety jednobarwne, renety czerwone, złote renety i szare renety. Pierwsze trzy charakteryzują się nieznacznym ordzawieniem skórki albo całkowitym jego brakiem. Czwarta grupa ma skórkę pokrytą rdzawą siateczką lub całkowicie ordzawioną. W ramach każdej klasy wyróżnia się wiele odmian, które znacznie różnią się między sobą. Dużym, choć powszechnym błędem, jest nazywanie konkretnej odmiany złotą renetą czy szarą renetą – są to bowiem nazwy klas.

Większość renet to wspaniałe owoce na szarlotki i dżemy.

Renety czerwone

Renety czerwone mają owoce o różnych kształtach. Skórka jest zielonożółta lub bladeżółta, pokryta silnym, ciemnoczerwonym, lekko matowym rumieńcem, bez ordzawień. Cechą charakterystyczną są bardzo dobrze widoczne duże przetchliniki, najczęściej w postaci białych lub brązowych punktów.

„Reneta Baumana” pochodzi z Belgii, gdzie wyhodował ją profesor chemii Jean-Baptiste Van Mons w 1821 r. i nazwał na cześć właściciela szkółek w Bollviller w Alzacji, Napoleona Baumana. Jabłka są kruche, soczyste, winno-słodkie, korzenne, aromatyczne, ze słabym cytrynowym zapachem i migdałowym smakiem – bardzo smaczne. Była popularna w całej Europie jako odmiana przemysłowa i handlowa.

„Jonathan” jest odmianą pochodzenia amerykańskiego. Została znaleziona w Kingston w stanie Nowy Jork ok. 1800 r. przez Filipa Ricka, jako siewka nieznanego pochodzenia. Nazwę otrzymała na cześć Jonathana Hasbroucka, swojego pierwszego propagatora. Jabłka są dość soczyste, winno-słodkie, aromatyczne i smaczne.



„Jonathan”

Renety jednobarwne (woskowe)



„Reneta Anasowa”

Renety jednobarwne (woskowe) cechują się regularnością owoców oraz jednolitym żółtym wybarwieniem gładkiej skórki. „Reneta Landsberska” jest odmianą niemiecką, wyhodowaną z nasion przez pana Burchardta około 1840 r. w Landsbergu nad Wartą, czyli w obecnym Gorzowie Wielkopolskim. Jabłka są soczyste, winne, smaczne. Z powodu wrażliwości na mróz i choroby oraz przemienności owocowania i niewyrównania owoców (owoce duże nadają się jako jabłka deserowe, a drobne są niesmaczne) odmiana ta jest coraz mniej ceniona

„Reneta Anasowa” jest odmianą pochodzenia francuskiego, znaną od 1826 r., w tamtych czasach bardzo popularna w Niemczech i Austrii, gdzie była licznie uprawiana na eksport. Jabłka są soczyste, renetowego smaku, słodkie, o wytwornym, silnym i wyśmienitym ananasowym aromacie oraz winnym szlachetnym smaku. Jest to wybitnie deserowa odmiana, dobrze przechowująca się do marca. W Polsce rzadko uprawiana z powodu niezbyt sprzyjających warunków glebowych i klimatycznych.

Złote renety

Złote renety mają zasadniczy kolor skórki złoto żółty. Rumieniec jest jasny, pokryty siateczką ordzawienia. Miąższ owocu zazwyczaj jest żółtawy, chrupiący, gruboziarnisty, bardzo aromatyczny. „Królowa Renet” często, ale błędnie, nazywana jest złotą renetą, W Anglii była już znana w XII w., gdzie prawdopodobnie została przywieziona przez Normanów w XI w. Jabłka są kruche, dość soczyste winno-słodkie, korzenne, z delikatnym aromatem, dość smaczne .

„Koksa Pomarańczowa” jest angielską odmianą, uzyskaną przez M.R.Coxa w 1830 r. Jabłka są soczyste, aromatyczne, z gruszkowym posmakiem, wybitnie smaczne

„Krótkonóżka Królewska” jest starą odmianą francuską znaną już od 1613 r. Wyjątkowo późno wchodzi w okres wegetacji - zaczyna się budzić z zimowego uśpienia, gdy pozostałe drzewa mają już pąki kwiatowe. Jabłka są winne, aromatyczne, bardzo smaczne „Reneta Weidnera” jest pochodzenia niemieckiego. Została wyhodowana w 1844 r. jako siewka „Renety Orleańskiej”. Jabłka są soczyste, bardzo delikatne, słodkie o przyjemnym winnym smaku.



„Koksa Pomarańczowa”

Szare renety

Szare renety mają owoce regularne, spłaszczone, w większości całkowicie ordzawione. Skórka ma barwę szarozieloną i jest gruba. Rumieniec zazwyczaj nie występuje, a jeśli już – to rozmyty. Miąższ jest typowy dla renet – zwarty, słodko-kwaśny, gruboziarnisty, aromatyczny.

„Piękna z Boskoop”, wyhodowana w II poł. XIX w. w Holandii przez W. Ottolandera, jest popularnie, choć błędnie, nazywana szarą renetą. Jabłka są kruche i kwaśne z korzennym posmakiem, co sprawia, że chętnie dodaje się je do tradycyjnej polskiej sałatki jarzynowej.

„Pepina Parkera” to odmiana angielska, rozpowszechniona na początku XIX w. Jej piękne, pokryte złotą rdzą jabłka są soczyste, słodko-kwaskowe, smaczne. „Szara z Zabergäu” to niemiecka odmiana, która pojawiła się na wystawie w 1926 r. i od tej pory zaczęła się rozprzestrzeniać. Pochodzi z Hausen nad rzeką Zaber w Brackenheim, w Wirtembergii. Jabłka są przyjemnie kwaskowe, korzenne, duże i smaczne, nadające się także na przetwory.



„Pepina Parkera”

Złotki

Złotki charakteryzują się wyraźnym żebrowaniem owoców. Jabłka osiągają wielkość od małej do średniej, skórka jest gładka, bez żadnych ordzawień, żółtozielona lub żółta, niekiedy pokryta rumieńcem. Droбноziarnisty miąższ jest zarazem zwarty, kruchy, o wyraźnym renetowym smaku. Do najbardziej znanych złotych należy ‚Boiken‘, który jest bardzo ciekawą i wartościową odmianą. Pierwszy opis „Boikena” pochodzi z 1828 r. – jest to stara, niemiecka odmiana, pochodząca z okolic Bremy. W Polsce do nasadzeń polecana była już w 1894 r. i jej towarowa produkcja wciąż trwa, a jabłka te nadal mają wartość handlową. Jest to soczyste i dość kwaśne jabłko, które znakomicie nadaje się na przetwory.

‚Pepina Linneusza‘ to amerykańska odmiana, nazwana na cześć szwedzkiego botanika Linneusza przez kongres pomologów francuskich w 1867 r. Ze względu na duże i piękne kwiaty w Niemczech jest znana jako ‚Gelber Bellefleur‘. ‚Czamodrzewn‘ to odmiana pochodzenia rosyjskiego. Swoją nazwę zawdzięcza czarnej korze na gałęziach i pędach. Jest to jabłko soczyste, o przyjemnym, kwaśno-słodkawym smaku.



‚Pepina Linneusza‘

Pozostale klasy

Trzy ostatnie klasy grupują odmiany, które z różnych powodów m.in. budowy i cech owoców nie zakwalifikowały się do poprzednich klas. Podziałem kieruje głównie jedna cecha charakterystyczna dla wszystkich odmian w obrębie danej klasy.

Smużki (Moręgi)

Smużki, zwane również moręgami, to odmiany, których owoce mają prążkowany rumieniec. Zazwyczaj nie mają aromatu ani nie są polecane jako owoce deserowe. Najbardziej znaną odmianą smużek jest ‚Grochówka‘. Jest to stara, niemiecka odmiana, opisana w 1797 r. przez Diehla. Jabłka są dość soczyste, średniej jakości, nadają się przede wszystkim na susz i kompoty. Są cenione, gdyż można je przechowywać nawet w ziemnych kopcach, jak ziemniaki, aż do czerwca.

Rzepki (Płaszczki, Płaskatki)

Rzepki, znane również jako płaszczki lub płaskatki, charakteryzują się spłaszczeniem owoców. Jabłka są dość smaczne, ale słabo aromatyczne. Do rzepek należy ‚Sztetyna Czerwona‘, stara, czeska odmiana, znana już w 1540 r. w okolicach Kralowego Hradku. Do Szczecina została sprowadzona ok. 1650 r. przez czeskiego emigranta Jerzego Halejka, pod nazwą ‚Velimek‘. Miano ‚Sztetyna‘ pochodzi od niemieckiej nazwy Szczecina – Stettin. Jabłka są bardzo soczyste, o przyjemnym, kwaskowym smaku, niezbyt słodkie. ‚Złotka Szlachetna‘, znana też jako ‚Golden Noble‘, została wyhodowana z nasion w Anglii, w hrabstwie Norfolk, w 1820 r. Jabłka są soczyste, twarde, dość kwaskowe, korzenne, o podobnym zapachu do ‚Kronselskiej‘, bardzo smaczne.

Kogutki (Stożki)

Kogutki, czyli stożki, cechują się wydłużonymi, jajowatymi lub elipsoidalnymi owocami. Przedstawicielem kogutków jest ‚Żeleźniak‘, stara, niemiecka odmiana, znana już w XVI w., a po raz pierwszy opisana przez Diehla w 1802 r. Jabłka są kruche, średnio soczyste, o kwaskowo-słodkim, trochę korzennym smaku. Podobnie jak ‚Grochówkę‘, ‚Żeleźniaka‘ można przechowywać w ziemnych kopcach do wiosny.



Odmiiany polskie i inne

Wśród przeważającej liczby odmian pochodzenia angielskiego, francuskiego i niemieckiego, jest kilka polskich. Za polskie odmiany przyjmuje się te, które zostały wyhodowane lub znalezione na terenach ówczesnej Polski. „Ananas Berżeński” został wyhodowany przez polskiego pomologa, prof. Adama Hrebnińskiego, który miał swój sad doświadczalny w okolicach Dukaszt, na terenach obecnej Litwy. Jabłka są kruche, mało soczyste, winno-słodkie, smaczne. „Rajewskie” zostało wyhodowane w majątku Raj w Małopolsce, niedaleko Brzeżan pod Lwowem. W 1849 r. przeszło do Wilanowa, skąd rozeszło się po całej Polsce. Jabłka, które rosną w charakterystycznych dla tej odmiany kiściach, są soczyste, ze słabym, nieco ziemistym zapachem, kruche, bardzo dobre.

„Piękna z Rept” pochodzi z okolic miejscowości Repty (obecnie dzielnica Tarnowskich Gór) na Śląsku. Przechowuje się bardzo dobrze do czerwca, nawet w kopcach. Jabłka są soczyste, niezbyt kruche, słodko-winne.



„Rajewskie”

Jedną z najbardziej znanych polskich odmian niewątpliwie jest „Kosztela”. Według starych rękopisów, król Jan III Sobieski nadał nazwę tym jabłkom. Legenda mówi, że po jednym z jesiennych zbiorów, król zapytał, ile jest słodkich jabłek, a gdy mu odpowiadano, że „koszt tylko”, król zmartwił się i rzekł: „Koszt tylko? To tych Kosztelków jest mało! A moja Marysieńka tak je lubi”. Od tej pory jabłka te nazywano „Kosztelkami”, a z czasem ostatecznie przyjęła się nazwa „Kosztela”. Ze względu na wyjątkowy smak – kruche, bardzo słodkie i soczyste – jabłka koszteli są chętnie jedzone przez dzieci. Rarytas Śląski został odnaleziony w Dębowcu na Śląsku Cieszyńskim. Jest to prawdopodobnie siewka „Renety Blenheimskiej”. Jabłka są kruche i smaczne.

Odmianami lokalnymi nazywamy te, które występują tylko na danym terenie i nie są spotykane nigdzie indziej. W Polsce są dwie takie odmiany. „Złotka Kwidzyńska” występuje na terenach koło Kwidzyna, w dorzeczu dolnej Wisły, a pochodzi z Nebrowa. W rejonie występowania jest nazywana także „Sztetynką”. Piękna Ołtarzewska’ pochodzi z Ołtarzewa k. Warszawy i nic bliżej o niej nie wiadomo. Jakkolwiek „Papierówka” nie jest ani polską, ani lokalną odmianą, trzeba o niej wspomnieć, gdyż jest bardzo lubiana i popularna. Jabłka dojrzewają wcześnie, można je zbierać już w połowie lipca. Są soczyste, delikatne, kwaskowe i dość smaczne. Niegdyś jako pierwsze pojawiające się jabłka, były bardzo lubiane przez dzieci. Jej nazwą właściwą jest Oliwka Żółta’. Jest odmianą pochodzenia inflanckiego, a swoją popularność zawdzięcza dużej wytrzymałości na mróz, odporności na parch i małym wymaganiom glebowym. Dlatego też nadal jest polecana do ogródków przydomowych i na działki.



„Kosztela”

Wydawca

Polska Akademia Nauk Ogród Botaniczny

- Centrum Zachowania Różnorodności Biologicznej w Powsinie

Copyright by PAN Ogród Botaniczny- CZRB w Powsinie

Warszawa 2024

Okładka

rycina Władysława Smardzewskiego

Zdjęcia

Ryszard Rawski

Anna Zaremba

Informacje dla zwiedzających:

www.ogrod-powsin.pl

Wstęp do Ogrodu jest płatny

Ceny biletów:

21 zł normalny

16 zł ulgowy

W Ogrodzie obowiązuje całkowity zakaz jazdy na rowerach
Wprowadzanie zwierząt do Ogrodu jest wzbronione

Informacja:

22 754 20 00, 607 291 501 (pon.-pt. 8.00-15.30)

Rezerwacje zajęć edukacyjnych, zwiedzanie z przewodnikiem:

723 615 000 (pon.-pt. 7.30-15.00)

ZAPRASZAMY DO ZAMAWIANIA KARNETÓW

Zakupu karnetu można dokonać:

w kasie Ogrodu | należy wypełnić krótki formularz i wnieść stosowną opłatę, a następnie odebrać karnet w kasie głównej (od ulicy Prawdziwka) podczas kolejnej wizyty w Ogrodzie.

– lub –

e-mailowo, pisząc na adres karnety@ob.pan.pl i odebrać go w kasie Ogrodu. Karnet będzie gotowy w ciągu 7 dni od złożenia zamówienia. Opłatę należy uiścić przy odbiorze karnetu w kasie głównej (od ulicy Prawdziwka).



PAN Ogród Botaniczny
– Centrum Zachowania Różnorodności Biologicznej
w Powsinie
ul. Prawdziwka 2, 02-973 Warszawa | NIP: 5251575083
tel. centrala 22 754 20 00 | tel. sekretariat 22 754 26 10
e-mail: sekretariat@ob.pan.pl
www.ogrod-pan.pl