

SOIURI DE MĂR ȘI PĂR DIN ZONA SIBIEL - FÂNTÂNELE



octombrie 2014



PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

© Federația Trai Verde

Autori: Dumitru Ungureanu
Ramona Ardelean

cu sprijinul: dr. Ion Barbu - expert
dr. Mihaela Maria Antofie - expert
Aurel Pau - Președintele Asociației Sibiel 2000
Locuitorii satelor Fântânele și Sibiel

Această broșură a fost realizată de Federația Trai Verde în cadrul proiectului „*Conservarea in situ și valorificarea durabilă a diversității biologice a soiurilor de măr și păr din zona rurală Sibiel - Fântânele*“, proiect cofinanțat printr-un grant din partea Elveției prin intermediul Contribuției Elvețiene pentru Uniunea Europeană extinsă.

Broșura exprimă exclusiv opinia autorului, iar finanțatorii nu pot fi făcuți în nici un fel răspunzători de informațiile cuprinse în acest material.

Editura **CONSTANT** 2014

CUVÂNT ÎNAINTE

Această lucrare este rezultatul colaborării a patru organizații neguvernamentale, membre ale Federației Trai Verde, organizații care și-au asumat menirea de a aborda teme care au fost identificate ca fiind o problemă a societății românești în ansamblu, dar care pot fi abordate la nivelul fiecărei comunități locale din România.

Proiectul „Conservarea în situ și valorificarea durabilă a diversității biologice a soiurilor de măr și păr din zona rurală Sibiel - Fântânele“ este un proiect pilot care abordează specificul unei zone bine delimitate și se rezumă din motive financiare și de timp doar la soiurile de măr și păr. Proiectul poate fi replicat la nivelul fiecărei comunități rurale și la diferite plante agricole.

Organizațiile neguvernamentale din România nu dispun de suficiente resurse pentru a putea să-și promoveze de fiecare dată ideile, dar pot să colaboreze și să-și implementeze ideile prin derularea unor proiecte cu o abordare mai largă și cu efect sinergic.

Astfel, prin acest proiect, Federația Trai Verde a reușit să:

- ✓ *atrage atenția asupra importanței conservării resurselor genetice a plantelor cultivate, ca mijloc de adaptare la schimbările climatice, interes urmărit de Clubul Ecologic Bios Sibiu;*
- ✓ *sprijine conservarea in situ a unei părți a patrimoniului natural și cultural local, preocupare a Asociației Ecomuzeul Regional Sibiu;*
- ✓ *pună în lumină valorile locale ale zonei Fântânele - Sibiel, obiectiv urmărit de Asociația Sibiel 2000;*
- ✓ *promoveze o dezvoltare durabilă a comunității locale cu sprijinul Fundației Comunității Sibiu.*

Federația Trai Verde

INTRODUCERE

*„Mă rogi cu-n surâs și cu dulce cuvânt
rost să fac de semințe, de rarele,
pentru Eutopia, mândra grădină,
în preajma căreia fulgere rodnice joacă
să-nalțe tăcutele seve-n lumină“*

(“Mirabila Sămânță” - Lucian Blaga)

În zona Sibiel - Fântânele sunt cel puțin 34 de soiuri tradiționale de mere și cel puțin 7 soiuri de pere. Pentru o suprafață de numai câțiva kilometri pătrați, existența acestei varietăți de soiuri tradiționale, la care se adaugă și soiurile introduse mai recent și deasemenea diversitatea soiurilor de prun, vișin, cireș, nuc, gutui, plante care nu au făcut obiectul proiectului nostru, împreună cu istoria și tradițiile legate de pomicultura din zonă, fac din livezile satelor Fântânele și Sibiel un colț de rai.

Într-un context în care schimbările climatice încep să se manifeste din ce în ce mai vizibil, conservarea acestei bogății de resurse genetice este cu siguranță un mijloc de adaptare și un mijloc de siguranță alimentară.

Broșura de față pune în valoare bogăția de resurse genetice existentă în această zonă, plante care nu au fost încă eliminate de speciile folosite în agricultura intensivă.

În goana după soiuri cu productivitate tot mai mare, soiurile locale, tradiționale, de pomi fructiferi nu mai sunt cultivate, astfel că există pericolul real ca acestea să dispară odată cu uscarea pomilor de vârste foarte mari (chiar 120 de ani), aflați acum încă în vegetație.

Cercetarea privind resursele genetice este esențială în protejarea varietății soiurilor. Această ramură a cercetării, care se definește prin rigoare științifică și are nevoie de timp și resurse financiare, se confruntă cu sărăcia bugetară și dezinteresul entităților elaboratoare de strategii de dezvoltare. Societatea civilă este și ea limitată în acțiuni din cauza resurselor, are însă libertatea de a fi mai puțin închistată, exclusiv, în rigurozitate. Chiar dacă ne-am bazat pe date științifice și experiența profesională a unor experți în domeniu, broșura de față și mai cu seamă, proiectul în ansamblul său, au urmărit să ofere încă puțin timp de așteptare pentru soiurile aflate în pericol, până când organismele științifice și administrația vor avea resursele, respectiv înțelegerea necesară pentru a acționa cu eficiență maximă. Tocmai pentru a salva

de la tăiere și a mai prelungi viața acestor pomi bătrâni, purtători ai unor varietăți impresionante de soiuri vechi, am încercat să trezim amintiri în sufletul localnicilor pentru a-i determina să conștientizeze unicitatea, valoarea și potențialul de dezvoltare de care dispun și deasemenea responsabilitatea ce le revine față de patrimoniul natural și cultural pe care l-au moștenit. Patrimoniul genetic este în acest caz o realizare a înaintașilor lor, un model de conviețuire durabilă cu natura, un exemplu de dezvoltare locală care are toate valențele pentru conservare și valorificare.

*„Laudă semințelor, celor de față și-n veci tuturor!
Un gând de puternică vară, un cer de înaltă lumină,
se-ascunde în fieștecare din ele, când dorm.
Palpită în visul semințelor
un foșnet de câmp și amiezi de grădină,
un veac pădureț
popoare de frunze
și-un murmur de neam cântăreț.”
(„Mirabila Sămânță” - Lucian Blaga)*

Broșura face o descriere a principalelor soiuri identificate în zonă și nu reprezintă abordarea finală a acestui demers. Luăm în calcul faptul că în timpul relativ scurt, nu am putut surprinde chiar toate soiurile din zonă și am evitat să cădem în capcana termenilor „soi local”, „soi tradițional”, „soi vechi”,

Sperăm ca informațiile adunate să provoace dezbateri, implicare și sprijin pentru localnici și pentru noi, în proiectele viitoare.

Broșura poate fi folosită împreună cu baza de date GIS, care a fost realizată tot în cadrul acestui proiect. Aceasta, împreună cu toate informațiile din proiect, le puteți găsi la adresa; www.traiverde.ro.

S-a trăit și se poate trăi verde!

CUPRINS

SOIURI DE MERE

1. Mere vinete.....	1
2. Ierdașe.....	1
3. Mere albe.....	2
4. Mere-Pere.....	2
5. Baia Mare.....	2
6. Florin.....	3
7. Clar alb.....	3
8. Văratice.....	4
9. Cacovenești (Roșii Cacovenești).....	4
10. Kassler (Kasler, Reinette Cassel).....	5
11. Gravenstein.....	5
12. Astrahan roșu.....	6
13. Popesc.....	6
14. Boiken.....	7
15. Banană de iarnă.....	7
16. Renet Bauman.....	8
17. Florina.....	8
18. Frumos Galben.....	9
19. Golden delicios (Delicious auriu).....	9
20. Gustav durabil (Gustav).....	10
21. Ionatan (Jonathan).....	10
22. London Pepping.....	11
23. Mașanschi (Maschanski).....	11
24. Poinic.....	12
25. Frumos de Boskoop (Boskoop).....	12
26. Pătul.....	13
27. Parmen auriu.....	13
28. Roșu delicios.....	14
29. Renet Ananas.....	14
30. Renet de Canada.....	15
31. Roșu de Stettin.....	15
32. Delicios dublu roșu (Starkrimson).....	16
33. Șovar.....	16
34. Mărul pădureț (Malus silvestris L. Mill).....	17

SOIURI DE PERE

1. Qurelle (Cure).....	18
2. Untoase.....	18
3. Untoasa Bosc.....	19
4. Împăratul Napoleon.....	19
5. Pergamute.....	20
6. Ruginii.....	20
7. Turcești.....	21

UTILIZAREA MERELOR ȘI PERELOR.....	22
------------------------------------	----

SOIURI DE MERE

1. Mere vinete

Caracteristicile fructului: mărime medie și mare, culoarea de fond galben-verzui; peste aceasta se așterne culoarea acoperitoare roșu-violet, mai intensă pe partea expusă la soare, spulberată. Pelița e subțire, semilucioasă sau mată, aspră, aderentă la pulpă.

Pulpa e succulentă în momentul recoltării, iar pe măsură ce stă, își pierde din succulență; neconsistentă.

Gust: dulce, fără aromă deosebită.

Maturitatea de consum: se culeg în septembrie și rezistă până la jumătatea lui decembrie.

Utilizare: mere de masă, pentru plăcinte, must, țuică.

Știați că: pomii sunt foarte rezistenți, se refac repede după ce sunt tăiați, sunt rămuroși și au coroana ușor aplecată.



2. Ierdașe

Caracteristicile fructului: mărime mică, diametrul de 30-40 mm, culoarea de fond verde, culoarea acoperitoare este roșu-carmin; la maturitate se îngălbenesc. Pelița este tare. Pulpa este moale, crocantă, ușor făinoasă.

Gust: foarte dulce, aromat și ușor parfumat.

Maturitatea de consum: de la jumătatea lui septembrie până în martie; după aceea, coaja fructelor se face maronie, gustul și textura rămân neschimbate.

Utilizare: mere de masă, must.

Știați că: soiul are peste 200 de ani de când este în zonă. Dacă se pun în cameră 3 mere din acest soi, se parfumează întreaga încăpere.



3. Mere albe

Caracteristicile fructului: mari, sferice, puțin turtite la capete; culoarea de fond este verde în perioada recoltării și galben-lămâi la maturitatea deplină; pe partea expusă la soare, unele fructe capătă o rumeneală suflată; sub pieliță prezintă lenticile albe pe toată suprafața fructului. Coaja este subțire, tare, neaderentă la pulpă, cu o ușoară aromă ierboasă. Pulpă e fragedă, făinoasă. Sunt rezistente pe perioada iernii, dar sunt sensibile la transport din cauza cojii subțiri.



Gust: dulci, fără aromă, fade.

Maturitatea de consum: din septembrie până în februarie, martie.

4. Mere-Pere

Caracteristicile fructului: fructe mici, cu diametrul de 30-40 mm, culoare de fond verde murdar. Pieleița este subțire, însă tare, mată, fără pruină și aspră la pipăit. Pulpă este aspră.



Gust: acrișor, aromă ușoară de pară, astringent.

5. Baia Mare

Caracteristicile fructului: mijlocii, culoarea de fond verde, acoperite pe partea însorită cu roșu-carmin, suflat; la maturitate se îngălbenesc. Pulpă este albă, crocantă, fermă, suculentă. Nu sunt sensibile la transport.



Pomii formează coroană mare și sunt rezistenți la boli și dăunători.

Gust: dulce, acrișor, slab aromat.

Maturitatea de consum: din octombrie până în ianuarie, februarie.

Utilizare: fructe de masă, pentru plăcinte.

Știați că: soiul Baia Mare este în zona Sibiel-Fântânele de cel puțin 100 de ani.

6. Florin

Caracteristicile fructului: mărime mică spre mijlocie, neuniforme, predominând fructele turtite. Culoarea de fond este verde, acoperită rareori cu o rumeneală pe fructele expuse la soare. Pelița e semilucioasă, tare rezistentă, groasă. Pulpa alb-gălbuie este succulentă, foarte acidulată, tare.

Maturitatea de consum:

din octombrie până în aprilie.

Știați că: este un soi foarte vechi.

Aceste mere se păstrează cel mai mult, până în martie, aprilie, dar rezistă chiar și până în iunie.



7. Clar alb

Caracteristicile fructului: mărime mijlocie, formă variabilă; pe suprafața fructului se observă 3-5 coaste, bine pronunțate. Culoarea de fond la recoltare este verzuie, acoperită cu un strat gros de pruină albicioasă; la începutul maturității devine albă ca hârtia, iar la completa maturitate, galbenă deschis. Pe partea expusă la soare, unele fructe au, foarte rar, o rumeneală ștearsă, cu nuanță cărămizie. Pelița este subțire și netedă. Pulpa albă, fină, granuloasă, succulentă, dulce-acidulată este slab aromată; la maturitate devine mălăiață, făinoasă, începând să putrezească de la interior.

Gust: acroșor-dulceag, răcoritor, succulent, slab aromat.

Maturitatea de consum: se recoltează în iulie; se pot păstra 2-3 săptămâni și se pot consuma încă înainte de perioada de recoltare.

Utilizare: fructe de masă.



8. Văratîc

Caracteristicile fructului: mărime mică sau mijlocie, sferic turtite, cu contur neregulat. Culoarea de fond este galben-limonie, cea acoperitoare roz, sub formă de dungi lungi și subțiri, cu numeroase puncte albicioase, mici, pe partea expusă la soare. Pelița e subțire, aderentă la pulpă, netedă, lucioasă, adesea cu negi de diferite mărimi. Pulpă crem, moale, e suculentă, acrișoară, slab aromată. Nu rezistă la transport.



Maturitatea de consum: sfârșitul lunii iulie până la sfârșitul lui august, iar pe dealurile înalte, se prelungește până la mijlocul lunii septembrie.

Gust: dulce.

Utilizare: fructe de masă, pentru plăcinte, țuică.

9. Cacovenești

Caracteristicile fructului: fructe de mărime mijlocie sau mică, formă sferic-alungită, cu coaste largi și șterse, mai pronunțate spre cavitatea calicială. Culoarea de fond este galben-verzuie și cea acoperitoare este roșu-purpurie, în plăci continue. Pelița este subțire, netedă, puțin unsuroasă, aderentă la pulpă și acoperită cu pruină abundentă de culoare violacee. Pulpă are culoarea crem, cu slabe infiltrații roz pal sau carmin și e semifondantă, suculentă.



Gust: plăcut acidulat, dulceag.

Maturitatea de consum: jumătatea lui noiembrie până în martie.

Utilizare: fructe de masă, dau un must foarte bun.

Știați că: cei din zona Sibiului-Fântânele mergeau cu aceste mere la piață la Sibiu, unde erau căutate mai ales în perioada Crăciunului, fiind folosite ca podoabe pentru brad.

10. Kassler (Kasler, Reinette Cassel)

Caracteristicile fructului: mijlocii, de formă regulată, sferică sau sferic-turtită. Culoarea de fond este verde sau verde-gălbuie; pe partea expusă la soare poate să apară o roșeață. Pelița e groasă, elastică, aspră. Pulpa - la recoltare - albă, este gălbuie, tare, aspră, astringentă, crocantă, lipsită de gust; nu are o aromă specifică.

Maturitatea de consum: începând cu luna ianuarie până în februarie.

Știați că: soiul produce mult, de calitate inferioară; sunt foarte rezistente la transport și se păstrează foarte bine, fără pierderi.



11. Gravenstein

Caracteristicile fructului: mărime mijlocie sau mare, formă conic-trunchiată, întotdeauna cu coaste bine pronunțate, vizibile pe toată suprafața. Culoarea de fond verde-gălbuie devine mai târziu galbenă sau galben-portocalie. Pe partea expusă la soare, fructul este acoperit cu o rumeneală aspectuoasă, de culoare roșu-portocalie, peste care se suprapun dungi, pete și puncte de o roșeață mai intensă. Pelița e subțire, fină, netedă, foarte unsuroasă la maturitate, motiv pentru care fructele nu se zbârcesc în timpul păstrării. Pulpa alb-gălbuie sau albă sub peliță și în apropierea inimii, este fină, succulentă, tare, granulată fin.

Gust: puțin acidulat, puternic aromat.

Maturitatea de consum: septembrie până la jumătatea lunii octombrie.

Utilizare: fructe de masă foarte bune.



12. Astrahan roșu

Caracteristicile fructului: fructe de mărime mijlocie, formă sferică sau sferic-turtită, puțin conică spre vârf. Culoarea de fond este verde-gălbui în momentul recoltării și galbenă la maturitate, acoperită pe toată suprafața cu o rumeneală carmin-zmeurie intens; sub pieliță există puncte albicioase. Pieluța e subțire, fină, netedă, acoperită cu un strat gros de pruină violacee. Pulpa e verde-albicioasă în momentul recoltării și galbenă deschis sau albă, uneori cu infiltrații roșii, mai ales sub pieliță, destul de



fină, succulentă, de consistență mijlocie.

Gust: vinuriu-acidulat, cu dulceață plăcută și aromă pronunțată.

Maturitatea de consum: iulie și august; se recoltează cu cel puțin o săptămână înainte de maturitate, altfel devin mălăiețe.

Utilizare: fructe de masă, must.

13. Popesc

Caracteristicile fructului: fructe de mărime mijlocie sau mică, greutatea de 60-80 g, formă conic-trunchiată sau sferic-turtită, cu trei coaste șterse, cu contur regulat; culoarea de fond verde-gălbui devine galbenă deschis la maturitatea completă; culoarea acoperitoare este roșu-portocaliu, peste care se suprapun dungi întrerupte, de culoare roșu-purpuriu, cu nuanță violacee, cu puncte castaniu-gălbui, puțin vizibile. Pieluța e subțire, netedă, elastică, ceroasă, aderentă la pulpă, uneori cu negi mici. Pulpa albă, la maturitate alb-crem, este succulentă, dulceagă, cu aciditate potrivită, plăcută la gust, aromată; în timpul păstrării devine moale și făinoasă.



Gust: dulceag, succulent, plăcut, aromă.

Maturitatea de consum: din noiembrie până în martie.

Utilizare: fructe de masă, marmeladă.

14. Boiken

Caracteristicile fructului: mijlocii sau mari, formă asimetrică, cu cinci coaste foarte pronunțate. Culoarea de fond este verde-gălbui la recoltare, la maturitate galben-pai, cea acoperitoare cu o rumeneală vie roșie pe partea expusă la soare, cu luciu caracteristic; pe toată suprafața fructului sunt distribuite numeroase puncte mici, albicioase sau ruginii. Pelița este groasă, tare, netedă, acoperită cu pruină abundentă, lucioasă, lipsită de aromă; în timpul păstrării devine unsuroasă și nu se zbârcește. Pulpa albă, fină, de consistență mijlocie e fin granulată, succulentă, iar după maturitatea deplină devine făinoasă și fadă.



Gust: răcoritor, puternic acidulat, suficient de dulce, puțin aromat.

Maturitatea de consum: din decembrie până la sfârșitul lui mai.

Utilizare: fructe de masă, pentru uscat, marmeladă și peltea.

15. Banană de iarnă

Caracteristicile fructului: mari sau foarte mari, asimetrice, cu coaste largi, șterse pe toată suprafața fructului. Culoarea de fond este verde-gălbui la recoltare și galben-aurie la maturitate, acoperită pe partea expusă la soare cu o rumeneală uniformă carmin, ștearsă; sub peliță sunt răspândite numeroase puncte mari, verzui-albicioase. Pelița subțire este tare, netedă, fină, sfărâmicioasă, acoperită cu pruină, unsuroasă și lucioasă. Pulpa este albicios-gălbui, consistentă, fină și succulentă; la maturitate devine puțin făinoasă. Se pătează ușor în urma loviturilor, fiind foarte sensibile la transport.



Gust: dulce acidulat, cu aromă puternică de banană.

Maturitatea de consum: din noiembrie până în martie, aprilie.

16. Renet Bauman

Caracteristicile fructului: mijlocii, de formă variabilă. Culoarea de fond



verde-albicioasă devine la completa maturitate galben-limonie și apoi galbenă ca cearea; culoarea acoperitoare roșu-vineție ocupă cel puțin 3/4 din suprafața fructului și peste aceasta se suprapun dungi de diferite mărimi, destul de lungi, de culoare mai închisă, mai ales pe partea însorită a fructului. Se întâlnesc pete de rugină fină, cu puncte mici, foarte rare, de culoare brună sau roz-albicioasă și pete de culoare verde-gălbui. Părțile umbrite rămân verzi-gălbui. Pelița e subțire, tare, semilucioasă, netedă, uneori

aspră, puțin sensibilă la lovituri. Pulpa alb-gălbuie în momentul recoltării, cu nuanță verzuie, compactă, tare, destul de fină și succulentă este dulce-vinurie, slab parfumată și plăcută la gust; la maturitatea completă devine făinoasă și lipsită de succulență.

Maturitatea de consum: din noiembrie până în martie.

Utilizare: fructe de masă, uscate.

Știați că: este unul dintre puținele soiuri care rezistă foarte bine la secetă și este nepretențios față de climă.

17. Florina

Caracteristicile fructului: supramijlocii sau mari, sferic-turtite sau



tronconice; culoarea de fond este galbenă, acoperită cu roșu anilină, cu lenticile albicioase pe toată suprafața. Pulpa este consistentă, crem.

Gust: potrivit de dulce și slab acidulat, plăcut aromă.

Maturitatea de recoltare: sfârșitul lui septembrie până în octombrie

Maturitatea de consum: din noiembrie până în martie.

Știați că: este un soi nou obținut în Franța în 1977 și introdus și licențiat în România în 1993.

18. Frumos galben

Caracteristicile fructului: mari, de formă conică, largă la bază și ascuțită la partea superioară, deseori asimetrică, cu coastele foarte pronunțate în special către vârful fructului. Culoarea de fond e verde-gălbuie și devine galben-limonie la completa maturitate; prezintă puncte de rugină brune, piele fină, semilucioasă, netedă. Pulpa este alb-gălbuie, de consistență moale la maturitate, fin granulat și suculentă.

Gust: dulce și plăcut acidulat, cu aromă de fragi sau gutui; nerecoltat la timp, lasă de dorit ca finețe și gust, devenind făinos și fad.

Maturitatea de consum: din noiembrie până în februarie, martie.

Utilizare: fructe de masă.



19. Golden delicios (Delicious auriu)

Caracteristicile fructului: supramijlocii, variabile pe același pom, formă conică, relativ îngustă, trunchiată și umflată la bază și îngustat-rotunjită la vârf, cu cinci coaste abia distincte. Culoarea de fond verde-gălbuie este acoperită foarte puțin pe partea expusă la soare cu o rumeneală portocalie, cu nuanțe violacee. Sub piele există puncte brun-ruginii, înconjurate de aureole albe-verzui murdar. Pielea e tare, netedă, pieloasă, aderentă la pulpă, acoperită cu un strat abundent de pruină. Pulpa de culoare gălbuie, crocantă, ușor elastică, suculentă are gust foarte dulce, slab acidulat, aromă fină de cantalup, puțin pronunțată, specifică soiului. Prin păstrare își pierde aciditatea, devenind foarte dulce.

Maturitatea de consum: sfârșitul lui septembrie până în martie.

Șiați că: este un soi rezistent la ger. Provine din S.U.A., unde a fost obținut din semințe pe la 1900, în statul Virginia.



20. Gustav durabil (Gustav)

Caracteristicile fructului: mari sau foarte mari. Forma este variabilă, conic-trunchiată sau sferic turtită, asimetrică, uneori ușor vălurată sau costată. Culoarea de fond, la început verde-gălbuie, devine mai târziu galben-portocalie, peste aceasta așternându-se culoarea roșu-zmeuriu închis. Pelița subțire, semilucioasă sau mată, aspră la pipăit este aderentă la pulpă. Pulpă este gălbui-verzuie și foarte succulentă.



Gust: acru sau numai acrișor, cu dulceață slabă și puțin aromat.

Maturitatea de consum: din noiembrie până la sfârșitul lui martie.

Utilizare: fructe de masă; se păstrează foarte bine.

21. Ionatan (Jonathan)

Caracteristicile fructului: mijlociu sau supramijlociu, destul de uniform pe același pom. Forma conic-trunchiată, rotunjită la ambele capete este regulată și aproape simetrică. Culoarea de fond galben-limonie cu o ușoară nuanță verzuie este acoperită pe tot fructul de un roșu-sângerieu aprins. Pelița subțire, netedă, tare, elastică, se zbârcește în condiții rele de păstrare. Pulpă este gălbui-verzuie, galben-crem sau galben mai închis în zona inimii.



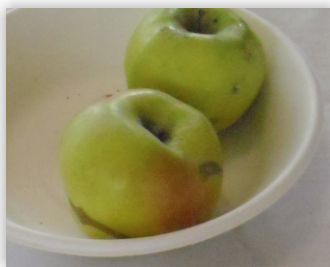
Gust: dulce, succulent, puțin acidulat, puternic aromat.

Maturitatea de consum: din noiembrie până în aprilie.

Utilizare: fructe de masă, se păstrează timp îndelungat.

22. London Pepping

Caracteristicile fructului: mărime variabilă pe același pom, greutate de 90-300 g, formă conică, cu cinci coaste pronunțate pe toată suprafața fructului. Culoarea de fond este verde-gălbui în timpul recoltării și galbenă ca ceara la maturitate deplină; pe partea expusă la soare, este acoperită cu o rumeneală arămie, fină, ștearsă. Pe suprafața fructului există numeroase puncte de culoare albă, care pe partea însorită sunt încercuite de o aureolă zmeurie, iar pe partea umbrită de culoare verde-lăptoasă. Pelița este subțire, tare, rezistentă, semiaderentă; datorită stratului abundent de pruină, în timpul păstrării, devine unsuroasă și lucioasă, căpătând și o nuanță mai închisă. Pulpa e gălbui, crocantă, destul de consistentă, foarte fină, fondantă.



Gust: dulce-acidulat, cu aromă specifică foarte plăcută.

Maturitatea de consum: din noiembrie până în martie.

Utilizare: fructe de masă.

Știați că: este un soi de origine engleză, obținut în anul 1580, în comitatul Norfolk.

23. Mașanschi (Maschanski)

Caracteristicile fructului: mărime mică cu greutate de 74-120 g. Forma e regulată, sferic-turtită. Suprafața fructului este perfect netedă, rareori având negi. Culoarea de fond verde-gălbui la recoltare, devine galben-aurie la maturitate. Pelița este subțire, netedă și lucioasă. Pulpa albă sau gălbui-albicioasă este foarte fin granulată, tare, crocantă, foarte fină la completa maturitate.



Gust: succulent, vinuriu-dulceag.

Maturitatea de consum: martie, aprilie; se păstrează foarte bine.

24. Poinic

Caracteristicile fructului: mijlociu sau mare, formă sferic-turtită, uneori asimetrică, cu suprafața vălurată din cauza coastelor slab aparente. Culoarea de fond este galben-verzuie la recoltare și galbenă la maturitate. Pelița este groasă, netedă, cu pruină, foarte aderentă la pulpă. Pulpă alb-gălbuie spre exterior și verzuie în zona delimitată de fasciculele inimii e densă și crocantă.



Gust: foarte succulent și dulce, puțin aromat, cu o aciditate slabă.

Maturitatea de consum: sfârșitul lui octombrie până în aprilie.

Utilizare: must, cidru.

25. Frumos de Boskoop (Boskoop)

Denumire locală: Boscoape, Boscove, De piele, Ruginii, Răpănoase.



Caracteristicile fructului: mari sau foarte mari, formă variabilă, culoarea de fond verde-gălbui în momentul recoltării, iar mai târziu galben-pai murdar; peste aceasta se așterne culoarea acoperitoare roșu-cărămiziu, spulberată; culoarea suprapusă este reprezentată prin dungi late, întrerupte, cu marginile neregulate, roșu-carmin intens.

Culoarea fructului este acoperită pe cel puțin jumătate din suprafață cu rugină aspră, grosieră, de culoare brun-măslinie. Pelița e subțire, semilucioasă sau mată, aspră, aderentă la pulpă. Pulpă gălbuie, succulentă, acră sau numai acrișoară are o dulceață slabă din cauza acidității ridicate care maschează zahărul și e puțin aromată. Se transportă și se păstrează aproape fără pierderi.

Maturitatea de consum: din noiembrie până în martie; până la începutul lunii decembrie pulpa este tare, elastică, dar mai târziu devine moale, întrucâtva făinoasă și cu gust vinuriu plăcut.

Utilizare: de masă, must, țuică.

26. Pătul

Denumire locală: Batul, Butul

Caracteristicile fructului: mijlociu sau submijlociu, formă sferică, regulată, puțin turtită la capete, simetrică; culoarea de fond e verde-gălbuie în perioada recoltării și galben-limonie la maturitatea deplină; pe partea expusă la soare, fructele capătă o rumeneală suflată, de culoare roșu-carmin; pe suprafața fructului se găsesc puncte cafeniu-albicioase. Pelița e foarte subțire, elastică, semilucioasă, slab aderentă la pulpă. Pulpa albă sau alb-gălbuie la maturitate completă, cu nuanță verde, este consistentă, crocantă și foarte fină.



Gust: dulce-acidulat, răcoritor.

Maturitatea de consum: sfârșitul lui noiembrie până în aprilie.

Utilizare: fructe de masă, dau un must foarte bun.

Știați că: soiul original este de pe valea Mureșului din Transilvania și a fost obținut din semințe. Numele „Pătul” provine de la modul de păstrare peste iarnă a acestor mere, practicat în trecut de sătenii din Transilvania, în pătule de fân. Merele provenite din pomii cultivați în zone cu microclimat favorabil capătă un gust excelent, aproape neîntrecut și un colorit foarte atrăgător.

27. Parmen auriu

Caracteristicile fructului: mijlocii, cu formă conic-trunchiată sau sfero-conică, de culoare verde-gălbuie, iar la coacere auriu, acoperite pe partea expusă la soare cu roșu-portocaliu și dungi carmin. Pulpa gălbuie și densă e succulentă, crocantă, fină, dulce, acidulată, foarte aromată.



Maturitatea de consum: din august și până în septembrie și se pot păstra până în martie; spre sfârșitul perioadei de păstrare, pulpa devine făinoasă, lisită de succulență și pierde mult din gustul caracteristic.

Utilizare: fructe de masă, compot, uscate, murate, cidru.

28. Roșu delicios

Caracteristicile fructului: mărime supramijlocie sau mare, greutatea de 88-295 g, formă conic-trunchiată, regulată, cu cinci coaste proeminente; culoarea de fond gălbui-roșiatică, ștearsă, apare net spre vârful fructului și pe partea umbrită; culoarea acoperitoare este roșu cu dungi mici, colorate în roșu mai închis, iar sub piele apar numeroase puncte albicioase și mai puține roșu-ruginii. Pielea este foarte groasă, tare, netedă, acoperită cu pruină deasă. Pulpa



gălbui, cu nuanță verzuie, de consistență mijlocie este foarte fină, suculentă, dulce, cu aciditate foarte slabă.

Gust: dulceag pronunțat.

Maturitatea de consum: din decembrie până în martie.

Utilizare: fructe de masă.

29. Renet Ananas

Denumire locală: Țitroane

Caracteristicile fructului: mărimea mijlocie sau mică, formă conică, ovo-sferică, uneori aproape cilindrică, rotunjită la vârf și turtită la bază. Culoarea este pronunțată și uniformă, iar la maturitate devine portocaliu-cenușie, fără urme de rumeneală; prezintă pe toată suprafața numeroase puncte de rugină. Pulpa alb-gălbui, aproape galbenă, fin granulată la început, oarecum crocantă, devine în timp aproape fondantă.



Gust: puțin acidulat și vinuriu, aromă pronunțată, asemănătoare cu aceea a

fructelor de ananas.

Maturitatea de consum: din noiembrie până în februarie.

Utilizare: fructe de masă; se transportă și se păstrează bine.

Știați că: în comparație cu alte soiuri existente în zonă, merele din acest soi sunt cele mai bogate în vitamina C.

30. Renet de Canada

Caracteristicile fructului: mari sau foarte mari, formă conic-trunchiată, scundă, mai îngustă spre vârf și foarte turtită la bază; prezintă cinci coaste foarte largi și rotunjite. Culoarea de fond verde murdar în momentul recoltării, devine galben-verzuie la completa maturitate. Pelița e subțire, tare, mată, fără pruină și aspră la pipăit, semiaderentă la pulpă. Pulpă este la început alb-verzuie și devine apoi gălbuie, cu nuanță spre portocaliu; este de consistență tare în momentul recoltării, crocantă și moale pe măsură ce avansează în păstrare.



Gust: fin, aromat, succulent, dulce și plăcut acidulat; după perioada optimă de consum, devine făinos și își pierde calitățile.

Maturitatea de consum: din noiembrie până în decembrie, ianuarie; uneori se por păstra până în martie, aprilie.

Utilizare: fructe de masă, uscare.

31. Roșu de Stettin

Caracteristicile fructului: mijlociu, uneori chiar mare, formă sferică sau sferic-turtită, foarte regulată. Culoarea de fond verde, apoi gălbuie la maturitate, este acoperită aproape în întregime de un roșu-zmeuriu, pe partea expusă la soare roșu-sângeriu, astfel încât întregul fruct pare roșu. Pelița groasă, tare, se dezlipește de pulpă și e acoperită de un strat subțire de pruină.



Pulpă este verde-albicioasă, rar albă la maturitate, cu fascicule verzi, foarte tare, rar crocantă, plăcut succulentă.

Gust: acidulat, fără aromă.

Maturitatea de consum: din decembrie până în mai, iunie.

32. Delicios dublu roșu (Starkrimson)

Caracteristicile fructului: fructe de mărime supramijlocie sau mare, cu greutate de 130-300 g, formă conic-trunchiată, strangulată către vârf, turtită la bază, cu cinci coaste; suprafața fructului este netedă, foarte rar ondulată. Culoarea de fond galben-verzuie este acoperită de cea roșiatică pe toată suprafața fructului și în special pe cea expusă la soare, peste care se suprapun dungi scurte, late, neregulate, de



culoare carmin închis. Sub piele există numeroase puncte albe. Pielea e groasă, tare, lucioasă, acoperită cu rugină violacee, foarte abundentă. Pulpa de culoare gălbuie, cu slabe infiltrații roșii, imediat sub piele, e destul de densă, fină, uneori crocantă. Este foarte succulentă, dulce, cu aromă pronunțată, însă lipsită de aciditate.

Maturitatea de consum: sfârșitul lui noiembrie până în februarie.

Utilizare: fructe de masă foarte bune.

33. Șovar

Caracteristicile fructului: mărime mijlocie, cu greutatea medie de 140-150 g. Forma este conic-trunchiată sau sferic-alungită. Culoarea de fond este verde-gălbuie, cea acoperitoare roșu-violacee, peste care se suprapun dungi mai mult sau mai puțin late, neregulate. Punctele ies bine în evidență. Pielea groasă, netedă, lucioasă e aderentă la pulpă. Pulpa alb-verzuie, este la început crocantă, iar mai târziu, la maturitatea



completă, fondantă, dulce-acrișoară și cu aromă plăcută; în jurul inimii este buretoasă și se strică începând de la mijloc.

Maturitatea de consum: din decembrie până în aprilie, mai.

Utilizare: must, compot, țuică.

34. Mărul pădureț (*Malus silvestris* L. Mill)

Malus silvestris este una dintre cele 33 de specii de măr cunoscute în emisfera nordică, ce crește spontan din semințe. În stare sălbatică crește în păduri, pe coaste bine luminate, precum și în poienile adăpostite de vânt.

Arborele este relativ înalt, de 5-15 m, uneori chiar 20 m. Fructele sunt sferic-turtite, ovoidale sau conic-trunchiate, de dimensiuni variabile, în general mici, cu un diametru de 20-25 mm, cu pielea de culoare verde, galbenă sau rumenită pe o parte și pulpa tare, lipsită de suculență, acră și astringentă.

Mărul pădureț, ca și celelalte specii de măr, nu s-a păstrat în forma inițială, deoarece, fiind o plantă alogamă (cu polenizare încrucișată), prezintă numeroase forme ce se deosebesc între ele. Cele mai multe dintre formele de măr pădureț sunt rezistente la ger, însușire pe care o transmit și soiurilor din cultură.

Soiurile de măr care se trag din mărul pădureț se caracterizează prin creștere viguroasă și ramificație pronunțată.

În pomicultură se folosește ca portaltoi.



SOIURI DE PERE

1. Qurelle (Cure)

Caracteristicile fructului: fructe mari sau foarte mari, de greutate 100-500 g, formă asimetrică alungită, cu o brazdă marcată de o linie groasă de rugină; culoarea este verde deschis la recoltare, iar la maturitate galben-limonie, acoperită uneori cu o nuanță vișinie pe partea expusă la soare. Pieluța netedă, groasă, aspră la pipăit este aderentă la pulpă. Pulpă este albă cu nuanță verzuie și devine gălbuie la maturitate; este foarte succulentă.



Gust: dulce-acidulat, puțin astringent, fondant, fără aromă.

Maturitatea de consum: de la sfârșitul lui noiembrie până în ianuarie sau chiar până în februarie.

Utilizare: fructe de masă, materie primă în industria alimentară.

Știați că: soiul se recunoaște foarte ușor datorită liniei groase de rugină întinsă pe toată înălțimea fructului.

2. Untoase

Caracteristicile fructului: mărimea sub-mijlocie, cu o greutate de 60-90 g; suprafața este netedă, culoarea galbenă, acoperită pe partea însorită cu roșu-carmin. Pe toată suprafața fructului apar puncte de culoare cafenie. Pulpă este alb-gălbuie, fondantă, moale, succulentă.



Gust: dulce, ușor aromat.

Maturitatea de consum: în a doua jumătate a lunii septembrie și se prelungește 15-20 de zile.

Utilizare: compoturi și dulcețuri.

Știați că: este un soi autohton, format în bazinele pomicole din nord-estul Transilvaniei.

3. Untoasa Bosc

Caracteristicile fructului: fructe de mărime supramijlocie sau mare cu greutate de 150-260 g, cu formă piriform-alungită și gătită; culoarea este verde-gălbui la fructele în pârg și galben-aurie la recoltare, iar la maturitate sunt acoperite cu o rugină fină. Pelița e subțire și aspră și pulpa alb-gălbui deschisă.

Gust: fin de migdală sau scorțișoară.

Maturitatea de consum: lunile octombrie și noiembrie.

Utilizare: fructe de masă; se consumă eşalonat pe măsura ajungerii treptate la maturitate.

Știați că: este un soi rezistent la boli și dăunători, dar sensibil la ger, mai ales în tinerețe.



4. Împăratul Napoleon

Caracteristicile fructului: mărime mijlocie sau supramijlocie, formă de clopot foarte caracteristică, strangulată în treimea de la baza fructului, trunchiată și rotunjită la ambele capete, adesea asimetrică, cu suprafața netedă, fără ondulații. Culoarea este verde închis la recoltare și gălbui la maturitatea de consum, mai intensă pe partea dinspre soare; foarte rar prezintă o slabă roșeață. Pe suprafață se observă numeroase puncte de culoare ruginie, răspândite neuniform. Pelița subțire, netedă, semilucioasă, rezistentă, aderentă la pulpă, la maturitatea completă devine mată, uscată. Pulpa este albă sau gălbui, foarte fină și suculentă, fondantă, dulce, ușor acidulată sau dulce-vinurie, răcoritoare, ușor parfumată.

Gust: dulce-acidulat, puțin astringent, fondant, fără aromă.

Maturitatea de consum: în luna octombrie și noiembrie.

Utilizare: fructe de masă foarte bune.



5. Pergamute

Caracteristicile fructului: mărime mijlocie sau supramijlocie, mare, formă sferică, trunchiată la ambele capete, cu contur foarte regulat și cu suprafața netedă. Culoarea este verde-gălbui la recoltare și galbenă la maturitatea completă; pe întreaga suprafață sunt răspândite puncte și vinișoare cenușii, care pe partea umbrită se unesc și formează un desen reticulat de rugină. Pe porțiunile unde pielea este mai curată, se observă puncte de culoare verzuie, aureolate, de culoare vânăt-brun. În general, aspectul exterior al fructului nu este atrăgător. Pielea groasă, aspră din cauza încreșturilor foarte mărunte, căptușită la interior cu un strat de sclereide, este aderentă la pulpă. Pulpă alb-gălbui sau crem, fină sau semifină, fondantă, uneori granuloasă, moale este foarte suculentă, dulce-acidulată, parfumată, plăcută la gust.



Maturitatea de consum: din noiembrie până la începutul lui decembrie.
Utilizare: fructe de masă.

6. Ruginii

Denumire locală: Pere râioase, Pere de zăhăr.



Caracteristicile fructului: mărimea mică sau mijlocie, cu greutate de 30-80 g, culoare de fond galben-verzuie, acoperită în întregime cu rugină și cu o ușoară rumeneală pe partea însorită. Pulpă este alb-gălbui, moale, fondantă.

Gust: dulce, aromat și slab acidulat.

Maturitatea de consum: începe în a doua jumătate a lunii septembrie și se prelungește 40-50 de zile.

Utilizare: de masă; nu sunt rezistente la păstrare.

Șiați că: este un soi autohton din zona deluroasă a Hunedoarei; este foarte viguros, trăiește mult, depășind vârsta de 120 de ani.

7. Turcești

Caracteristicile fructului: mărimea mică sau mijlocie, cu greutate de 70-330 g, forma maliformă, sferic-turtită; culoarea este verde-gălbui în momentul recoltării, iar mai târziu galben-limonie. Pulpa este de culoare galben-verzuie și succulentă.

Gust: dulce-acrișor, puternic aromat și parfumat.

Maturitatea de consum: începe în primele zile ale lunii noiembrie și se prelungește până la începutul lunii februarie.

Utilizare: de masă și întrebuințări culinare.

Știați că: poate fi utilizat ca portaltol pentru gutui și păr.



UTILIZAREA MERELOR

Deoarece structura și textura merelor, raportul dintre componentele chimice ce condiționează gustul și aroma, variază de la un soi la altul, pentru preparatele din mere se pretează soiuri diferite. Astfel:

Pentru uscare și afumare se potrivesc soiurile Boiken, Parmen auriu, Pătul, Frumos de Boskoop, Roșu de Stettin, London Pepping.

Pentru transformarea în marmeladă, peltea, pastă și pistil se pretează cel mai bine cele mai mult soiuri autohtone de mere, care au un conținut apreciabil de substanță uscată, cât mai mare în aciditate și substanțe pectice și o aromă puternică. Dintre acestea cele mai răspândite sunt: Crețești, Domnesc, Mașanschi, Pătul etc..

Pentru prepararea sucului și a cidrului de calitate superioară se cere ca fructele să conțină minimum 14% zahăr total, 0,8% aciditate, 0,15% substanțe tanoide și 15% substanță uscată. Pentru suc și cidru se recomandă soiurile: Boiken, Frumos de Boskoop, Renet Bauman, Renet de Canada. Aceste soiuri conțin cantitățile potrivite de substanță uscată, zahăr aciditate și substanțe pectice.

Pentru compot se întrebuințează toate soiurile de mere care au o structură și textură fermă, aromă pronunțată și pulpa de culoare deschisă. Cele mai folosite sunt Parmen auriu, Boiken.

Pentru murat se folosesc toate soiurile de mere, în special cele care nu se pot valorifica foarte bine în stare proaspătă.



Pentru întrebuințări culinare (plăcinte, tarte) se pretează soiurile de mere ce nu întrunesc însușirile specificate mai sus.

Pentru prepararea țuicii sau a oțetului se utilizează fructele tuturor soiurilor care nu îndeplinesc condițiile pentru alte produse și care nu sunt stricate.

Stiați că: multe soiuri de măr sunt autosterile, motiv pentru care pentru a fructifica este nevoie ca în apropiere să existe unul din soiurile polenizatoare.

UTILIZAREA PERELOR

În ceea ce privește posibilitățile de valorificare a perelor, aproape toate soiurile cultivate la noi se pretează pentru consumul în stare proaspătă.

Din acest punct de vedere, principalele soiuri de păr se clasifică astfel:

Categoria I: Contesa de Paris, Untoasa Hardenpont, Ducesa de Angoulême, Decana de iarnă, Păstrăvioare și Untoasa Bosc;

Categoria II: Buna Luiza de Avranches, Favorita lui Clapp, Cure, Notarul Lepin și Passe Crassane;

Categoria III: Decana Levvasseur, Chetroase.

Pentru uscat se pretează soiurile care conțin cea mai mare cantitate de substanță uscată, din care minimum 65% este reprezentată de zahăr și care sunt aproape lipsite de sclereide. Cele mai importante dintre acestea sunt: Busuioace, Buna Luiza de Avranches, Contesa de Paris, Passe Crassane, Untoasa Hardenpont, Decana Levvasseur și Zaharata de Montluçon.



Pentru transformarea în marmeladă și pastă se potrivesc fructele tuturor soiurilor; în acest scop se întrebuințează însă numai fructele care nu satisfac cerințele pentru consumul în stare proaspătă.

Pentru compot sunt recomandate perele cu forma regulată, cu pulpa de culoare albă sau cel mult alb-gălbuie, lipsite de sclereide, cu structură și textură fermă. Compot de calitate superioară se obține din fructele soiurilor: Busuioace, Buna Luiza de Avranches, Fondanta de pădure, Contesa de Paris, Păstrăvioare, Decana Levavasseur, Saint Germain și Williams.

Pentru prepararea țuicii sau a oțetului se folosesc fructele sănătoase ale tuturor soiurilor, care nu îndeplinesc cerințele pentru alte moduri de întrebuințare.



BIBLIOGRAFIE

- Pomologie, vol. II, Mărul, Ed. Academiei R.P.R., 1964
- Pomologie, vol. III, Părul, Ed. Academiei R.P.R., 1964

Nu uitați:

**În penultima duminică a lunii octombrie la Fântânele și
în ultima duminică a lunii octombrie la Sibiel, are loc:**

**TÂRGUL ȘI DEGUSTAREA DE MERE DIN SOIURI
TRADIȚIONALE LOCALE**

Federația Trai Verde

Sibiu, Str. Mitropoliei nr. 5, ap. 3

Tel./Fax: 0369 452 089

office@traiverde.ro

www.traiverde.ro



***Reconectează-te
la natură!***



Broșură cofinanțată de Elveția prin intermediul Programului de Cooperare Elvețiano-Român pentru reducerea disparităților economice și sociale în cadrul Uniunii Europene extinse.