

## Az „őshonos almafajták” jelenléte a Felső-Tisza Vidékén

Valami történik napjainkban a gyümölcs-fajok régi, lassan megfeledett fajtái körül. Az elmúlt egy-két évtizedben egyes szakemberek, - talán a megszállottabbak - megmenteni, vagy újból megismertetni kívánják azokat a fajtákat, amelyekkel nagyapáink, dédapáink foglalkoztak, s termelték meg hazánk gyümölcs szükségletét, mitöbb, külföldi piacokon is értékesítették. Nagy öröm az almatermesztő ember számára, hogy ma már igyekeztüket nemcsak a szakhatalom, hanem hazánk kormánya is figyelemmel kíséri, mitöbb anyagilag támogatja. Így van ez megyénk almafajtáinak vonatkozásában is (Pethő 1984).

Aki valaha, valamilyen megfontolásból foglalkozott az alma természetével, nem kerülhette meg azt a kérdést, milyen fajtákat telepítsen, természetesen? Az az ember, még ha „műkedvelő” is, s nem foglalkozott komolyabban, behatóbban az almatermesztés irodalmával, ill. csak bizonyos szemszögből ismeri e termesztett gyümölcsstermő növényünket, megbecsülni sem tudja szakirodalmi háttérét. Nem túlzok, ha azt feltételezem, hogy könyvtárakra való mennyiség között kutakodhat.

Felvetődhet az a kérdés, hogy alkalmazhatók-e még a régi, megfeledett almafajták a termesztés valamely szintjén, szükséges-e újabbakat behozni külföldről, vagy idehaza nemesíteni újakat? Ez leszűkített megközelítése a dolgoknak, mert nemcsak erről van szó! Aki elsajátította az almatermesztési praktikumot, jól tudja, hogy a fajták száma, érendi és piaci tulajdonságainak terén nincs megállás. Mint az idők folyamán, jöttek az almafajták – olykor az ismeretlenségből -, majd visszaszorultak, esetleg eltűntek, de bizonyos lenyomatot, emléket hagytak maguk után.

Az almatermesztés alapberuházása a telepítés, amely nem egy esztendőre determinálja annak tulajdonosi elkötelezettségét, több évtizedre elkötelezettje lesz. Tehát ismernie kell a fajtákat, a honi, külföldi piac igényeit, amelyek napjainkban már gyorsan változnak. Valamiféle „divat” alakult ki az igények,

szokások megfogalmazásakor, amit a vevő pontosít. A fogyasztóhoz illik alkalmazkodni, ha számításunkat keressük az almatermesztésben.

A régi, megfeledett fajtákat ismerni kell, olykor képességeiket illik felülbírálnunk, vagy beemelnünk ismételtlen a termesztésbe. A jövőt az új – de a régi fajták is – szolgálhatják, tehát jó dolog a megfeledetteket és az újakat is ismerni. A fajtakérdés nemcsak a kor divatjának kérdése, de a jövő szakembereinek, az igények kielégítésének is lényeges kérdése, amit tizenöt – húsz éves időtávlatra célszerű megfogalmazzunk.

Egy-egy fajta előállítás, szaporítása, forgalmazása, majd termesztése, piaci elismertettsége bizony nagy óvatosságot, körültekintést, figyelmet, szakmaiságot, érdemel, amelyekhez nem hátrány, ha társul némi szerencse is. A felelőtlen döntés fajtakérdésben évtizedekre hátrányt, más esetben gazdasági előnyt jelenthet, tehát rossz döntést nem szabad hozni sem a kiskertek tulajdonosainak, sem a nagyobb piacok szereplőinek.

Amikor a termelő információkat gyűjt be egy-egy fajtáról, tanulmányozza azokat, mindent kizáróan a számára, céljainak megvalósítására, a fajtaválasztásra gondol (Tomcsányi /szerk./ 1979). E tevékenysége magában foglalja az új, újszerű iránti érdeklődését, s nagyon érzékenyen reagál a régi és friss információkra.

Újabbakat behozni külföldről, vagy idehaza nemesíteni újakat? Ez leszűkített megközelítése a dolgoknak, mert nemcsak erről van szó! Aki elsajátította az almatermesztési praktikumot, jól tudja, hogy a fajták száma, érendi és piaci tulajdonságainak terén nincs megállás. Mint az idők folyamán, jöttek az almafajták – olykor az ismeretlenségből -, majd visszaszorultak, esetleg eltűntek, de bizonyos lenyomatot, emléket hagytak maguk után.

Az almatermesztés alapberuházása a telepítés, amely nem egy esztendőre determinálja annak tulajdonosi elkötelezettségét, több évtizedre elkötelezettje lesz (Gyúró 1974). Tehát ismernie kell

a fajtákat, a honi, külföldi piac igényeit, amelyek napjainkban már gyorsan változnak. Valamiféle „divat” alakult ki az igények, szokások megfogalmazásakor, amit a vevő pontosít. A fogyasztóhoz illik alkalmazkodni, ha számításunkat keressük az almatermesztésben.

A régi, megfeledett fajtákat ismerni kell, olykor képességeiket illik felülbírálnunk, vagy beemelnünk ismételtlen a termesztésbe. A jövőt az új – de a régi fajták is – szolgálhatják, tehát jó dolog a megfeledetteket és az újakat is ismerni. A fajtakérdés nemcsak a kor divatjának kérdése, de a jövő szakembereinek, az igények kielégítésének is lényeges kérdése, amit tizenöt – húsz éves időtávlatra célszerű megfogalmazzunk.

Egy-egy fajta előállítás, szaporítása, forgalmazása, majd termesztése, piaci elismertettsége bizony nagy óvatosságot, körültekintést, figyelmet, szakmaiságot, érdemel, amelyekhez nem hátrány, ha társul némi szerencse is. A felelőtlen döntés fajtakérdésben évtizedekre hátrányt, más esetben gazdasági előnyt jelenthet, tehát rossz döntést nem szabad hozni sem a kiskertek tulajdonosainak, sem a nagyobb piacok szereplőinek.

Amikor a termelő információkat gyűjt be egy-egy fajtáról, tanulmányozza azokat, mindent kizáróan a számára, céljainak megvalósítására, a fajtaválasztásra gondol (Tomcsányi /szerk./ 1979). E tevékenysége magában foglalja az új, újszerű iránti érdeklődését, s nagyon érzékenyen reagál a régi és friss információkra.

Nagyon kiszolgáltatott az ember – legyen bár fogyasztó, vagy termelő – a settenkedő, álcázott, olykor nem korrekt reklámnak. A behozott, külföldi fajták iránt gyakran, megalapozatlanul nagy reményeket formálunk meg, s a termesztés, piacra kerülés során kiderül, bizony hamis volt a külföldi információ, mert az új fajta nem tud többet egy régi, vagy termesztett, bevált fajtánál.

A gyakori újdonsághajhászás – kellő tájékozódás híján – megbosszulja a hiszékenységre hajlamos embert. Tanácsos a fajtainformációkat kellő körültekintés-



sel, kritikával fogadnunk! Legyen helye az építő szándékú elővigyázatosságnak, a kétkedő szakmai befogadásnak. A fajtainformációk kvázi „áramlása” során végezzünk pontos, alapos piackutatást, a propaganda jellegű információkat próbáljuk kontrollálni a fajtát már külföldön, vagy itthon természetőkkel. A kapott adatokat vessük össze a gyakorlatban szereplő, esetleg már „visszaszorult” fajtáink tulajdonságaival.

### Irodalom

Entz Ferenc (1856-1858) volt az első, aki a saját korának fajtarenetegében tájékozódott, bizonyos „rendet” teremtett és megfogalmazta: „...vissza egy-két jól bevált és megbízható fajtához. Nem minden fajtát, csak egy pár jó fajtát termesszünk.” Bereczki Máté (1880-1900) munkássága során sok, jó almafajtát hozott be hazánkba, s javasolta termesztésbe vételüket, de nem feledkezett meg a régi magyar tájfajták termesztésének szorgalmazásáról sem (cit. Brózik – Regius 1957).

2004-ben rendelet született hazánkban a „Kultúrtörténeti és genetikai szempontból kiemelkedő jelentőségű veszélyeztetett ritka szőlő- és gyümölcs fajtákról”, bár e jegyzék nem tartalmazza a teljesség igényével a listára érdemes fajokat a Felső-Tisza Vidékéről. A 150/2004. (X. 12.) FVM rendelet 5. számú melléklete – vélhetően, mert nincs földrajzilag jól pontosítva – az alábbi fajtákat tekinti térségünk besorolható almafajtái közé: Budai Domokos, Dani alma, Beregi, Beregi Sóvári, Nemes Sóvári, Kormos alma, Orbai alma (Fűzalma), Pogácsa alma, Simonffy piros (Cigányalma).

### Módszer

Felméréseinket a romániai „Vasile Goldis” Egyetem Szatmárnémeti Karának munkatársaival végeztük. A magyarországi Felső-Tisza Vidéken 6 mintaterületet jelöltünk ki. (A terepi felvételezést a véletlen bejárás módszerével hajtottuk végre.) A talált – általunk kultúrtörténeti és genetikai szempontból kiemelkedő jelentőségű veszélyeztetett ritka fajtákat – e mintaterületek szerint felsoroljuk, azok pomológiai jellemzését mellőzve. Ezt követően néhány fajtát ábrán szemléltetünk, némi fajtalaírással, a teljesség igénye nélkül (Lenti et al. 2013).

### Felvételezéseink eredménye

a., Felvételezett almafajták a Felső-Tisza Vidékéről:

#### Milotai mintaterületen:

*Sárga szépvirágú* (syn.: Csörgőalma, Téli citromalma, Jelov), *Asztraháni piros* (Asztragány alma, Asztragán), *Londoni pepin* (syn.: Magyar kálvil, London pippin, Londonpepi), *Nemes Sóvári* (syn.: Borka sóvári, Tiszaháti sóvári, Beregi sóvári, Piros sóvári), *Téli arany parmen* (syn.: Arany parmin), *Batul* (syn.: Zöld batúr, Sárga batúr), *Jonathán*, *Húsvéti rozmaring* (syn.: Rozmaring alma), *Parker pepin* (syn.: Bőralma, Kormos alma, Bőrkormos, Feketekormos alma, Sárgakormos alma), *Téli piros pogácsa* (syn.: Piros pogácsa alma), *Cox narancs renet*, *Kenézi alma* (syn.: Kenézi piros).

#### Túristvándi mintaterületen:

*Nemes Sóvári* (syn.: Borka sóvári, Tiszaháti sóvári, Beregi sóvári, Piros sóvári), *Téli arany parmen* (syn.: Arany parmin), *Batul* (syn.: Zöld batúr, Sárga batúr), *Jonathán*, *Húsvéti rozmaring* (syn.: Rozmaring alma), *Parker pepin* (syn.: Bőralma, Kormos alma, Bőrkormos, Feketekormos alma, Sárgakormos alma), *Nyári vajalma* (syn.: Édes alma).

#### Kisar-Nagygar mintaterületen:

*Asztraháni piros* (Asztragány alma, Asztragán), *Londoni pepin* (syn.: Magyar kálvil, London pippin, Londonpepi), *Nemes Sóvári* (syn.: Borka sóvári, Tiszaháti sóvári, Beregi sóvári, Piros sóvári), *Téli arany parmen* (syn.: Arany parmin), *Batul* (syn.: Zöld batúr, Sárga batúr), *Jonathán*, *Húsvéti rozmaring* (syn.: Rozmaring alma), *Parker pepin* (syn.: Bőralma, Kormos alma, Bőrkormos, Feketekormos alma, Sárgakormos alma), *Kenézi alma* (syn.: Kenézi piros).

#### Olcsvaapáti mintaterületen:

*Asztraháni piros* (Asztragány alma, Asztragán), *Londoni pepin* (syn.: Magyar kálvil, London pippin, Londonpepi), *Nemes Sóvári* (syn.: Borka sóvári, Tiszaháti sóvári, Beregi sóvári, Piros sóvári), *Téli arany parmen* (syn.: Arany parmin), *Batul* (syn.: Zöld batúr, Sárga batúr), *Jonathán*, *Húsvéti rozmaring* (syn.: Rozmaring alma), *Parker pepin* (syn.: Bőralma, Kormos alma, Bőrkormos, Feketekormos alma, Sárgakormos alma), *Cox narancs renet*, *Kenézi alma* (syn.: Kenézi piros).

#### Cégénydányádi mintaterületen:

*Nemes Sóvári* (syn.: Borka sóvári, Tiszaháti sóvári, Beregi sóvári, Piros sóvári), *Jonathán*, *Húsvéti rozmaring* (syn.: Rozmaring alma), *Parker pepin* (syn.: Bőralma, Kormos alma, Bőrkormos, Feketekormos alma, Sárgakormos alma), *Cox narancs renet*, *Kenézi alma* (syn.: Kenézi piros).

#### Tiborszállási mintaterületen:

*Asztraháni piros* (Asztragány alma, Asztragán), *Londoni pepin* (syn.: Magyar kálvil, London pippin, Londonpepi), *Nemes Sóvári* (syn.: Borka sóvári, Tiszaháti sóvári, Beregi sóvári, Piros sóvári), *Téli arany parmen* (syn.: Arany parmin), *Batul* (syn.: Zöld batúr, Sárga batúr), *Jonathán*, *Húsvéti rozmaring* (syn.: Rozmaring alma).

b., A felvételezett mintaterületeken az alábbi gyakorisággal fordulnak elő az egyes, régen (is) termesztett almafajták:

*Sárga szépvirágú* = 1 mintaterületen.

*Asztraháni piros* = 4 mintaterületen.

*Londoni pepin* = 4 mintaterületen.

*Nemes Sóvári* = 4 mintaterületen.

*Téli arany parmen* = 5 mintaterületen.

*Batul* = 5 mintaterületen.

*Jonathán* = 6 mintaterületen.

*Húsvéti rozmaring* = 6 mintaterületen.

*Parker pepin* = 5 mintaterületen.

*Téli piros pogácsa* = 1 mintaterületen.

*Cox narancs renet* = 3 mintaterületen.

*Kenézi alma* = 3 mintaterületen,

*Nyári vajalma* = 1 mintaterületen,

A 6 mintaterületen felvételezett 13 "ősi", vagy termesztésből kiszorult almafajtából 2 található meg mindegyik biotópban. 5 mintaterületen 3 fajta, 4 mintaterületen ugyancsak 3, míg 3 mintaterületen 2, 1 mintaterületen pedig 3 fajta tenyészik.

c., A 13 almafajta bemutatása

**Sárga szépvirágú** (syn.: Csörgőalma, Téli citromalma, Jelov): Egykoron üzemi és házi kerti termesztésben volt nagy jelentősége. Üzemi állománya Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében 23,9 %, az összes almatermesztés csaknem egynegyedét tette ki, mára csaknem eltűnt.

Termése nagy, darabos, éretten szép sárga színű. Késő őszi, kora téli fajta. Hússzerkezete finom, inkább enyhén puha. Tárolhatósága kívánni valót hagy maga után, bár a modern hűtőtárolókban tárolva, nem ismerjük viselkedését. Igényes fajta, károsítókkal szembeni ellenállása gyenge, ez a tulajdonsága nem teszi előnyössé termesztését.



1. ábra. A Sárga szépvirágú  
(fotó: Szabó Tibor)

**Asztraháni piros** (Asztragány alma, Asztragán): Termesztése házi kertekben volt jellemző. Előnye koraiságában mutatkozik, mint étkezési fajtának, bár gyakran vitték piacra is. Hamvas, szép piros színe, kellemes savas íze forró nyári időben keresetté tette e fajtát (2. ábra). A család napi gyümölcsfogyasztását elégítette ki. Ma is erre szolgál. Kiváló étkezési, piaci fajta. Hátránya az elhúzódó érés, az egyenetlen termésméret.



2. ábra. Asztraháni piros

**Londoni pepin** (syn.: Magyar kálvil, London pippin, Londonpepi): A XX. sz. közepén üzemi állománya Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében 30,9 % (3. ábra). Domináns fajtaként ismerték. Igen kedvelt fajtánk volt. Szép termése sárga színű, finom hússzerkezetű. Kevésbé jól tárolható, bár a mai tárolástechnika, technológia melletti viselkedését nem ismerjük. Elsőrendű étkezési és kereskedelmi fajta. Hátránya az igényessége, a károsítókkal szembeni érzékenység. Hajlamos a magháztrohadásra. A szárazságot rosszul viseli.



3. ábra. London pepin

**Nemes Sóvári** (syn.: Borka sóvári, Tiszaháti sóvári, Beregi sóvári, Piros sóvári): Régi magyar fajta, valószínűleg a Tisza felső folyásánál volt a Sóvári fajták termesztésének centruma, Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében 20,2 %. Ma is itt találjuk a legnagyobb elterjedésben (4. ábra). Kiváló a fajta alkalmazkodó képessége. Későn ér, igen jól tárolható. Termésének színe egyedülállóan szép, hamvas, húsa hófehér. Jó étkezési, elsőrendű piaci fajta.



4. ábra. Nemes sóvári

**Téli arany parmen** (syn.: Arany parmin)  
**Batul** (syn.: Zöld batúr, Sárga batúr): Hajdan elterjedt nagyüzemi fajta volt, házi kertbe is gyakran telepítették (5. ábra). Szabolcs - Szatmár - Bereg megyében 5,3 %-al volt jelen. Sok rossz és jó tulajdonsága van. Jó tulajdonságai még ma is indokolhatják házi kerti termesztését, így a korai termőre fordulás, jó tárolhatóság, nagy terméshozam, szép szín, kiváló aromás ízvilág, s jó pollenadó képesség. Hátránya a károsítókkal szembeni fogékonyság, vontatottan ér, nem bírja a szárazságot, de megkívánja a magas páratartalmat.



5. ábra. A Téli arany parmen

**Jonathán:** Közismert nagyüzemi és házi kerti fajta, hajdan „Szabolcs aranya” néven illették (6. ábra). Óriási szakirodalma van, s Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében (43,7 % részarány) a gazdák nagy gyakorlatra tettek szert termesztésében. Ma is gyakran ültetik, főleg házi kertekben. A XX. sz. második felében a nagyüzemi termesztés fő fajtája volt. Mára érdemtelenül visszaszorult.



6. ábra. Jonathán

**Húsvéti rozmaring** (syn.: Rozmaring alma): Talán magyar eredetű fajta, 1535 óta ismert. Inkább házi kerti, mint üzemi fajta (7. ábra). Termése nagy, s ezzel értéket képvisel a nyári fajták között. Kiváló rétes- és főzőalma. Hatalmas lombkoronát fejleszt, későn fordul termőre. Intenzív koronaformát nem lehet kialakítani belőle. Rossz tulajdonsága, hogy termőképessége szakaszos és nagyon érzékeny a varasodás betegségre.



7. ábra. A Húsvéti rozmaring

**Parker pepin** (syn.: Bóralma, Kormos alma, Bórkormos, Feketekormos alma, Sárgakormos alma): Nagyüzemi és házi kerti fajta volt (8. ábra). A Bóralmák közül a legkiválóbb. Hajdan részaránya Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében 29,1 % körüli termőterülettel. Gyümölcse teljesen parafoltos. Jó ízű és hússzerkezetű. Kiváló pollen adó fajta. Rossz tulajdonsága, hogy szárazságra és lisztharmatra érzékeny, olykor aprók maradnak termései, melyek gyakran felrepednek. Hagyományosan rosszul tárolható, modern tároló berendezésben nem ismerjük viselkedését. Kiváló étkezési alma, piacossága kevésbé jó.





8. ábra. Parker pepin

**Téli piros pogácsa** (syn.: Piros pogácsa alma): Mi ősi magyar fajtának tekintjük. Kisüzemi és házi kerti termesztésben volt keresett. Nagy értéke, hogy az Alföld homokjain is jól tenyészik. Erős növekedésű, igénytelen fajta (9. ábra). Szép színű, jól tárolható fajta. Termesztésben tartása igénytelensége miatt indokolt. Szakszosan terem. Íze kissé fanyar, „timsós”. Gyengébb asztali fajta, viszont a piacon elsőrendű.



9. ábra. Téli piros pogácsa

**Cox narancs renet:** Üzemi és házi kerti fajta. Hajdan részaránya Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében 17,9 % volt (10. ábra). Termése igazán kellemes ízű, zamatú. Nem minden évben szép a színe. Pirosan csíkozott. Érzékeny az edafikus és klimatikus tényezőkre. Gyümölcsre erősen perzselődhet. Károsítóknak kevésbé ellenálló. Nem tárolható jól. Fája speciális metszést igényel, gyorsan megöregszik. Elsőrendű étkezési és piaci fajta.



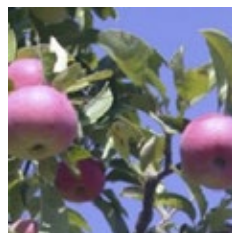
10. ábra. Cox narancs renet

**Kenézi alma** (syn.: Kenézi piros): fái igen nagyok, terebélyesek. Termése sárgás, egyik oldala pirosan csíkozott (11. ábra). Húsa kemény, jól tárolható. A história szerint szedése Kisasszony nap, azaz szeptember 8-a után kezdődött, s csaknem egy hónapig is elhúzódott. Nagy termésmennyiségét mi sem jellemzi jobban, hogy egy fáról közel egy szekérnyi almát szüreteltek. 1930-as években telepítették be a Szamos gátján belül, Szamoszeghez nem messzire fekvő Barát-rév kertjeit. Gulácson szívesen aszalták a kissé édeskés almafajtát.



11. ábra. A Kenézi alma  
(fotó: Szabó Tibor)

**Nyári vajalma** (syn.: Édes alma, Kecskeméti vajalma): Nyári csíkos fűszeres alma (Fahéj alma): Július második felében és augusztus végén érik. Termése közepes nagyságú, olykor kisebb, kiváló piaci és háztartási, másodrendű asztali minőségű alma (12. ábra). Alakja hengeres-kúpos, valamint tojásdad, máskor gömbölyű, szabálytalanul boltozódott. Bőre vékony, sima, ragyogó fényes, sokszor egész felülete rikító pirossal fedett, vagy gyengén pirossal érintett, közben élénkpirossal szakadozottan csíkozott. Fehér húsa a héj alatt enyhén rózsaszínű. Fája erős, gyors növekedésű, edzett, viszonylag bőven terem. Koronája sűrű, magas. Minden alanyon jól fejlődik. Közepes- és magas törzsű, de bokoralakú fának is alkalmas. Homoktalajon kitűnően terem. Augusztus végén érik, olykor novemberig is eltartható.



12. ábra. Nyári vajalma

**Batul** (syn.: Zöld batúr, Sárga batúr): Régi magyar fajta, feltehetően Erdélyből származik. Legnagyobb mennyiségben Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében termesztették (34,7 %). Kellemes íze miatt elsőrendű asztali alma (13. ábra). A károsítókkal szemben igen ellenálló. Fája nagyon edzett, s nagy termőképességű (14. ábra). Egyes adatok szerint kifejlett termőfája 1 t termést is produkál. Hátrányos tulajdonsága, hogy termése beérve, könnyen le hull. Szárazságra nagyon érzékeny. Kíméletes kezelést kíván gyümölcsre, mert nyomásra érzékeny.



13. ábra. A Batul



14. ábra. A Batul fajta termőfája

**Összefoglalás**

Mai világunkban talán még hangsúlyosabb az a szakmai megállapítás, amely szerint az almafajták ismerete nélkül nincs eredményes termesztés, piaci jelenlét. A vásárlókat csak úgy tudjuk eredményesen megközelíteni, megnyerni, ha megismerjük szokásaikat, s azok kielégítésére törekszünk. Az „ősi”, valamilyen okból csaknem elfeledett almáink széles választékot nyújtottak nemcsak forma és szín szerint, hanem ízviláguk is választási lehetőséget adott. A termesztő felé „igényt formált” egy-egy régi fajta, hisz’ jól megfogalmazható jellemvonásuk van. Ahány fajta, annyi kíváncsi fogalmazódik meg a termesztővel, a szakemberrel szemben is.

A piacon történő megjelenéssel, a termesztésbe ismét beemelt fajta, választékbővítést jelent. A kutató, nemesítő „alapanyagul” használhatja fel tulajdonságait, nem kényszerül olyan munkákra, amelyek egy jól kiválasztott, de a termesztésből kiszorult fajtában, már megtalálhatók. A fajta valahol hordozza magában múltunk egyes jellemzőit, mert része volt agrártörténelmünknek.

Agrárszociológiai jelentőségük van. Számptalan oka volt, hogy kiszorult a termesztésből, de a „divat” állandóan változik, az emberi igények – tudattalanul is – gyakran keresik az elmúlt idők stílusát. Erre pedig mindig figyelniünk kell, még az almatermesztés területén is.

Mi sem lehet erre jobb példa, mint az egyetemünk portásának Sándor bácsinak meglepő kérdése felém, amikor távozni akartam munkahelyemről, így: *„Tanár úr, miért nem csinálnak már olyan almát, amely roppanós, kemény és jó ízű? Már az a régi Jonathán is eltűnt a piacról...bezzeg, azt szerettem, az volt az alma! A maiak...?”* E rövid írásnak talán semmi nem tud úgy hitelt, értelmet adni, mint ennek az embernek az emlék-gondolata!

**Dr. Lenti István**

Nyíregyházi Egyetem

**Felhasznált irodalom**

Brózik S. – Regius J. (1957): Termesztett gyümölcsfajtáink 1. Almástermésűek. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Gyúró F. /szerk./ (1974): A gyümölcsstermesztés technológiája. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Lenti I., Vágvölgyi S., Györkös I. (2013): A Felső-Tisza és bal parti mellékfolyóinak ártéri gyümölcsöseiben tenyésző „ősi” gyümölcsfajok (HURO 1001-094-1331). (Ancient fruit varieties in the flood areas orchard at the upper left bank Tisza’s tributary stream (HURO 1001-094-1331). IX. Kárpát-medencei Környezettudományi Konferencia, Konferencia Kiadvány, Miskolc. (ISBN 978-963-358-032-5). 30-36.

Pethő F. (1984): Alma. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Tomcsányi P. /szerk./ (1979): Gyümölcsfajtáink. Gyakorlati pomológia. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

150/2004. (X. 12.) FVM rendelet 5. számú melléklete: *Kultúrtörténeti és genetikai szempontból kiemelkedő jelentőségű veszélyeztetett ritka szőlő- és gyümölcsfajták jegyzéke.*

**19 91**  
**CONT-ECO**  
 KERÍTÉSTECHNIKA

**VILLANYPÁSZTOR**

**TORNADO VADHÁLÓ**

**KERÍTÉSEPÍTÉS**

[www.cont-eco.hu](http://www.cont-eco.hu)

+36 94 325 672 • +36 70 9 49 59 69