



JABŁONIE



# RAPORT

## Z INWENTARYZACJI DAWNYCH ODMIAN JABŁONI

2023  
2024

w Starych Jabłonkach

---





## PROJEKT

### NASZA WIEŚ NASZYM SADEM

Niniejszy raport jest wynikiem inwentaryzacji dawnych odmian jabłoni przeprowadzonej w miejscowości Stare Jabłonki w latach 2023 - 2024. Inwentaryzacja została przeprowadzona w ramach projektu „Nasza wieś naszym sadem”, realizowanego przez Stowarzyszenie „Wieś Jabłkowych Smaków” finansowanego z Rządowego Programu Fundusz Inicjatyw Obywatelskich na lata 2021-2030 (NOWEFIO).

## CELE I ZAŁOŻENIA PROJEKTU

Głównym założeniem projektu była identyfikacja, dokumentacja oraz promocja starych odmian jabłoni rosnących na terenie wsi Stare Jabłonki. Przeprowadzona inwentaryzacja miała na celu dokładne zlokalizowanie drzew, określenie ich odmian oraz ocenę stanu zdrowotnego, co stanowi istotny krok w kierunku ochrony bioróżnorodności oraz dziedzictwa przyrodniczego regionu.

Działania projektowe obejmowały również edukację ekologiczną lokalnej społeczności poprzez organizację warsztatów z zakresu pielęgnacji i szczepienia drzew owocowych. W ramach projektu stworzono mapę lokalizacji zinwentaryzowanych drzew oraz opracowano raport opisujący odnalezione historyczne odmiany jabłoni.

Zebrane dane posłużą jako podstawa do dalszych działań mających na celu ochronę dawnych odmian jabłoni.

Niniejszy raport przedstawia szczegółowe wyniki inwentaryzacji, opisuje odmiany i wskazuje lokalizacje występowania na terenie Starych Jabłonek.



# PRZEBIEG INWENTARYZACJI

Inwentaryzacja jabłoni przeprowadzona była przez eksperta- Ryszarda Rawskiego, na co dzień pracującego w Ogrodzie Botanicznym w Powsinie. Pan Ryszard na co dzień zajmuje się kolekcją dawnych odmian jabłoni i posiada wieloletnie doświadczenie w oznaczaniu dawnych odmian. Inwentaryzacja została podzielona na kilka kluczowych etapów:

## ETAPY INWENTARYZACJI:

### I. Etap przygotowawczy:

Pierwszym krokiem było zbieranie informacji na temat lokalizacji starych drzew. Działanie to poprzedziła szeroka kampania promocyjna skierowana do mieszkańców. Wykorzystano różne kanały informacyjne, takie jak plakaty, strona internetowa organizacji, media społecznościowe oraz spotkania w świetlicy wiejskiej i zebrania sołeckie. Mieszkańcy zostali zaangażowani do przekazywania informacji o drzewach poprzez specjalnie przygotowane karty lokalizacji, które mogli dostarczyć osobiście lub przesłać drogą elektroniczną. Zgromadzone dane zostały następnie zweryfikowane przez grupę roboczą złożoną z mieszkańców.

### II. Inwentaryzacja właściwa:

została przeprowadzona przez eksperta zewnętrznego. Proces ten został rozłożony na dwa lata tj. 2023/2024. Inwentaryzacja obejmowała oględziny drzew oraz identyfikację odmian na podstawie cech owoców, kwiatów i liści.

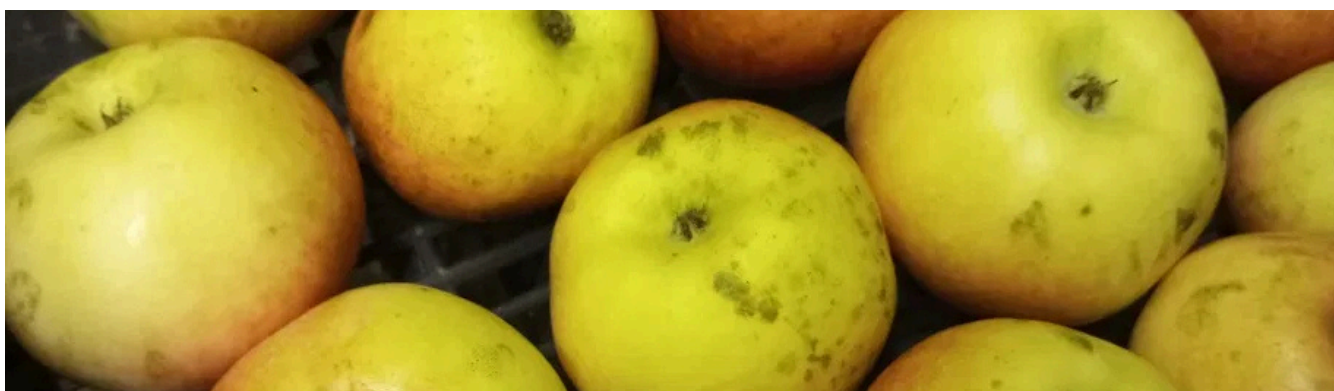
### III. Opracowanie raportu i mapy jabłoni:

Po zakończeniu inwentaryzacji powstał szczegółowy raport zawierający opisy wszystkich odnalezionych odmian jabłoni wraz z mapą lokalizacji drzew. Mapa ta została opublikowana na stronie internetowej organizacji w formie cyfrowej:

<https://jablkowesmaki.pl/mapa-jabloni>

### IV. Zaangażowanie społeczności:

W trakcie całego procesu mieszkańcy wsi Stare Jabłonki aktywnie uczestniczyli w pracach inwentaryzacyjnych, wspierając pomologa w lokalizacji i badaniu drzew. Organizowano również warsztaty edukacyjne z zakresu pielęgnacji, szczepienia i ochrony dawnych odmian jabłoni, aby utrwalić wiedzę i zaangażowanie społeczności lokalnej.







# LISTA ZINWENTARYZOWANYCH DAWNYCH ODMIAN JABŁONI W STARYCH JABŁONKACH



**GRAFSZTYNEK  
INFLANCKI**



**PAPIERÓWKA**



**KOSZTELA**



**GRAFSZTYNEK  
PRAWDZIWY**



**WHEALTHY**



**SZARA RENETA**



**BURSZTÓWKA  
SZLACHETNA**



**ANTONÓWKA  
PÓŁTORAFUNTOWA**



**MALINÓWKA  
OBERLANDZKA**



**ANTONÓWKA**



**KSIAŻĘCA**



**ANANAS  
BERŻENICKI**



**JONATHAN**



# GRAFSZTYNEK PRAWDZIWY

Jabłoń 'Grafsztynek Prawdziwy' to jedna z najstarszych europejskich odmian, która wywodzi się z XVII-wiecznej Danii, z regionu Szlezwik-Holsztyn. Znana jest z wyjątkowego smaku i aromatu swoich owoców oraz szerokiej kulistej korony drzewa. Dawniej ceniona była zarówno w sadach przyklasztornych, jak i w ogrodach dworskich, gdzie pełniła funkcję użytkową oraz dekoracyjną. Mimo że obecnie jej popularność zmalała, wciąż jest chętnie uprawiana przez miłośników tradycyjnych, historycznych odmian jabłoni.



**LOKALIZACJA: PRZY ŚWIETLICY WIEJSKIEJ**



# GRAFSZTYNEK PRAWDZIWY



## Charakterystyka drzewa

Jabłoń 'Grafsztynek Prawdziwy' to odmiana pochodząca z XVII wieku, najprawdopodobniej z regionu Szlezwik-Holsztyn w Danii. Drzewo rośnie silnie, tworząc szeroką, kulistą koronę o mocno rozgałęzionej strukturze. Kwitnie wcześnie, przyciągając owady zapylające, ale wchodzi w okres owocowania stosunkowo późno, owocując nieregularnie i średnio obficie.



## Owoce

Owoce tej odmiany są średniej wielkości, kuliste, lekko spłaszczone i charakteryzują się wyraźnym żebrowaniem. Skórka jest jasnożółta z subtelnym, purpurowo-czerwonym, paskowanym rumieńcem. Miąższ jest biały z zielonkawym odcieniem, bardzo soczysty, o luźnej strukturze, a jego smak jest słodko-winny, z intensywnym aromatem. Owoce dojrzewają do zbioru w pierwszej połowie września i mogą być przechowywane do połowy listopada. Transport znoszą niezbyt dobrze.



## Wymagania uprawowe

Jabłoń 'Grafsztynek Prawdziwy' najlepiej rośnie na stanowiskach słonecznych, osłoniętych od zimowych wiatrów, choć toleruje również półcień. Preferuje gleby żyzne, próchnicze, średnio wilgotne, o odczynie lekko kwaśnym lub obojętnym. Odmiana ta wykazuje umiarkowaną odporność na choroby, ale może być wrażliwa na niekorzystne warunki pogodowe.



## Zastosowanie

Grafsztynek Prawdziwy' to jedna z najstarszych odmian jabłoni w Europie, znana ze swojego tradycyjnego smaku i aromatu, który zachwyca od pokoleń. Dawniej była szczególnie ceniona w przyklasztornych sadach, gdzie służyła zarówno do celów kulinarnych, jak i leczniczych. Współcześnie jej uprawa jest rzadziej spotykana, ale pozostaje popularna wśród miłośników dawnych odmian.



## Ciekawostki

Ciekawostką jest, że w Norwegii ogrodnik Johann Petersen Aga (1767–1838), który posadził pierwszą jabłoń tej odmiany w kraju, został uhonorowany pomnikiem



# GRAFSZTYNEK INFLANCKI

Jabłoń 'Grafsztynek Inflancki' to stara odmiana pochodząca z krajów nadbałtyckich, znana również pod nazwami 'Rosenstreifling' czy 'Autumn Streaked Gravenstein'. W Polsce była popularna w uprawie amatorskiej od lat trzydziestych do sześćdziesiątych XX wieku, szczególnie w chłodniejszych rejonach kraju.



**Lokalizacja: ul. Ogrodowa, ul. Olsztyńska**



# GRAFSZTYNEK INFLANCKI



## Charakterystyka drzewa

Drzewo rośnie niezbyt silnie, tworząc gęstą, kulistą koronę z lekko przewisającymi gałęziami.

Wchodzi w okres owocowania stosunkowo późno, ale owocuje corocznie, początkowo umiarkowanie obficie, a w późniejszym wieku obficie, typowo przemienne.



## Owoce

Owoce są średniej wielkości do dużych, kulistostożkowate lub owalnostożkowate, o żółtawozielonej skórce z dużym, pomarańczowoczerwonym, marmurkowo-paskowanym rumieńcem. Miąższ kremowobiały, dość luźny, soczysty, kwaskowaty, lekko aromatyczny, z delikatnym malinowym posmakiem. Dojrzałość zbiorcza przypada na przełom sierpnia i września, a owoce można przechowywać do października.



## Wymagania uprawowe

Odmiana ta jest wytrzymała na mróz i mało podatna na choroby, w tym na parcha jabłoni. Nie ma dużych wymagań glebowych, dobrze rośnie na przeciętnych, lekko wilgotnych glebach o odczynie lekko kwaśnym do obojętnego.

Preferuje stanowiska słoneczne, ale toleruje także półcień.



## Zastosowanie

Owoce 'Grafstynka Inflanckiego' są cenione zarówno do bezpośredniego spożycia, jak i na przetwory, takie jak soki czy kompoty. Ich orzeźwiający, lekko kwaskowaty smak z malinową nutą sprawia, że są również idealne do pieczenia oraz produkcji cydru.



## Ciekawostki

Grafstzynek Inflancki' jest odmianą o dużej zdrowotności i wytrzymałości na niskie temperatury, co czyni ją odpowiednią do uprawy w chłodniejszych rejonach.

Dzięki małym wymaganiom glebowym i obfitemu plonowaniu była popularna w przydomowych sadach, zwłaszcza w mniej sprzyjających warunkach klimatycznych.



# BURSZTÓWKA SZLACHETNA

'Bursztówka Szlachetna' to jedna z najstarszych odmian jabłoni, której początki sięgają nawet XII wieku.

Jest ceniona za swoje wyjątkowe walory smakowe i długowieczność, co sprawia, że wciąż znajduje miejsce w kolekcjach botanicznych i sadach miłośników historycznych odmian



**Lokalizacja: Żurejny**



# BURSZTÓWKA SZLACHECKA



## Charakterystyka drzewa

Drzewo rośnie silnie, tworząc wzniesioną, kulistą koronę. Ma skłonność do оголаcania konarów, co może wpływać na plonowanie. Kwitnie w średniej porze kwitnienia jabłoni. Jest triploidem, co oznacza, że jest złym zapylaczem dla innych odmian.



## Owoce

Owoce są średniej wielkości lub duże, kulisto-splaszczone. Skórka jest gładka, błyszcząca, tłustawa, zielonkawo-żółta, w około 50% pokryta marmurkowo-paskowanym, czerwonym rumieńcem. Miąższ jasnokremowy, drobnoziarnisty, średnio zwięzły, o kwaskowatym smaku. Dojrzałość zbiorcza przypada na drugą połowę września lub początek października. W chłodni owoce można przechowywać przez około 4 miesiące.



## Wymagania uprawowe

Bursztówka Szlachetna' jest mało podatna na parcha i mączniaka jabłoni, a drzewa są wytrzymałe na mróz. Preferuje gleby żyzne, najlepiej lekko kwaśne, o pH 6,2-6,7. Najlepiej rośnie na stanowiskach słonecznych, ale toleruje także półcień. Wymaga odpowiedniego cięcia, aby zapobiec оголаcaniu się konarów.



## Zastosowanie

Owoce nadają się do spożycia w stanie świeżym oraz na przetwory, takie jak soki, kompoty czy suszone jabłka. Są również wykorzystywane do pieczenia i gotowania, a w niektórych regionach do produkcji domowych alkoholi.



## Ciekawostki

'Bursztówka Szlachetna' jest jedną z najstarszych odmian jabłoni uprawianych w Europie, a jej drzewa mogą osiągać wiek nawet 80-100 lat.



# KOSZTELA

'Kosztela' to jedna z najstarszych polskich odmian jabłoni, znana również jako Kosztel, Kosztyla, Kosztylka czy Wierzbówka Biała. Jej historia sięga XVI wieku, kiedy to została opisana w 1590 roku przez zakonników z klasztoru w Czerwińsku.



**Lokalizacja: ul. Spacerowa**





## Charakterystyka drzewa

Drzewo rośnie silnie, tworząc kulistą, silnie zagęszczoną koronę. W owocowanie wchodzi dość późno, zwykle po 4–7 latach od posadzenia, i ma tendencję do owocowania naprzemiennego – co drugi rok obficie. Jest długowieczne i wytrzymałe na mróz oraz choroby, co czyni je odpornym na niekorzystne



## Owoce

Owoce są średniej wielkości lub duże, kulistospłaszczone, o mocnej, twardej, błyszczącej skórce, początkowo zielonej, która w miarę dojrzewania staje się żółta. Miąższ jest twardy, zwarty, bardzo słodki, kruchy i soczysty, o specyficznym, deserowym smaku. Dojrzałość zbiorcza przypada na wrzesień, ale najlepsze walory smakowe osiągają po pewnym czasie przechowywania, stając się smaczniejsze w październiku i listopadzie. Owoce można przechowywać w chłodnych warunkach nawet do stycznia.



## Wymagania uprawowe

'Kosztela' preferuje stanowiska słoneczne lub półcieniste oraz gleby piaszczysto-gliniaste, żyzne, umiarkowanie wilgotne, o odczynie lekko kwaśnym do obojętnego. Jest odmianą mrozoodporną i odporną na choroby, w tym na mączniaka i parcha jabłoni. Wymaga regularnego cięcia, aby zapewnić lepsze plonowanie i ułatwić zbiór owoców



## Zastosowanie

Owoce 'Koszteli' są cenione głównie jako odmiana deserowa, idealna do spożycia na surowo. Ze względu na bardzo słodki smak są również doskonałe do suszenia oraz mogą być wykorzystywane w ciastach, racuchach czy sokach. Jednak ze względu na szybkie ciemnienie miąższu po przekrojeniu, wymagają szybkiego przetwarzania



## Ciekawostki

'Kosztela' była ulubioną odmianą jabłek królowej Marysienki oraz króla Jana III Sobieskiego, uprawianą w ich ogrodzie przy Pałacu w Wilanowie. Za czasów króla nazywano ją Wierzbówką Białą. Odmiana ta jest długowieczna, a jej drzewa mogą osiągać wiek nawet 80–100 lat.



# ANTONÓWKA

Antonówka' to bardzo stara odmiana jabłoni domowej pochodząca z Rosji, prawdopodobnie z byłej guberni kurskiej. Jest popularna w uprawie na wschodzie i północy Europy, w tym w krajach bałtyckich i skandynawskich. W Polsce była szeroko uprawiana, a obecnie wraca do łask w uprawach amatorskich ze względu na swoją odporność i walory przetwórcze



**Lokalizacja: ul. Ogrodowa**





## Charakterystyka drzewa

Drzewo początkowo rośnie słabo, z krzywym pniem, ale z czasem osiąga średnią siłę wzrostu, tworząc dużą, kulistą, lekko spłaszczoną koronę. Nieliczne konary wyrastają pod ostrym kątem, a korona jest słabo zagęszczona. 'Antonówka' wchodzi w okres owocowania dość późno, owocując umiarkowanie obficie i przemiennie, co drugi rok. Kwitnie wcześniej i stosunkowo długo, co czyni ją dobrym zapylaczem dla innych odmian jabłoni.



## Owoce

Owoce są średniej wielkości, o zmiennym kształcie – najczęściej kulistym lub nieco wydłużonym, często asymetryczne. Skórka jest gładka, błyszcząca, początkowo zielona, w miarę dojrzewania zmieniająca się na słomkową, czasem z delikatnym rumieńcem koloru różowoczerwonego. Miąższ biały lub białozielonkawy, gruboziarnisty, kruchy, kwaskowaty, bardzo aromatyczny, o charakterystycznym landrynkowym zapachu. Dojrzałość zbiorcza przypada na początek września, ale owoce szybko przejrzewają i są wrażliwe na oparzelinę powierzchniową, dlatego najlepiej spożyć je lub przetworzyć w krótkim czasie po zbiorze.



## Wymagania uprawowe

'Antonówka' jest odmianą bardzo wytrzymałą na mróz i mało podatną na choroby, takie jak parch i mączniak jabłoni, choć może być podatna na zarazę ogniową. Preferuje gleby wilgotne i żyzne, ale jest mało wymagająca pod względem stanowiska. W upalne miesiące warto ją podlewać, gdyż słabo znosi suszę. Wymaga regularnego cięcia, podobnie jak inne odmiany jabłoni, aby utrzymać zdrowy wzrost i owocowanie.



## Zastosowanie

Owoce 'Antonówki' są cenione głównie w przetwórstwie ze względu na swój kwaskowaty smak i aromat. Są idealne do wyrobu soków, kompotów, suszu, dżemów, przecierów oraz wypieków i wyrobów cukierniczych. Choć można je spożywać na surowo, ich kwaskowatość sprawia, że są mniej popularne jako owoce deserowe.



# MALINOWA OBERLANDZKA

Malinówka Oberlandzka', znana również jako 'Malinowa Oberlandzka' czy 'Malinówka', to bardzo stara odmiana jabłoni, po raz pierwszy opisana w 1758 roku w Holandii. Jej pochodzenie nie jest do końca potwierdzone, ale przypuszcza się, że wyhodowano ją w Holandii lub Niemczech. W XIX wieku była jedną z najpopularniejszych odmian w Europie, a obecnie wraca do łask w uprawach amatorskich i ekologicznych



**Lokalizacja: ul. Spacerowa**



# MALINOWA OBERLANDZKA



## Charakterystyka drzewa

Drzewo rośnie średnio silnie, tworząc kulistą, zagęszczoną koronę z charakterystycznie zwisającymi pędami. Wcześnie wchodzi w okres owocowania, plonując obficie, choć ma tendencję do owocowania co drugi rok. Jest długowieczne, mogąc owocować nawet przez 50 lat.



## Owoce

Owoce są średniej wielkości lub duże, kuliste, mocno żebrowane przy kielichu. Skórka jest żółto-zielona, w całości pokryta intensywnym, czerwono-bordowym rumieńcem. Miąższ biały lub zielonkawobiały z różowym zabarwieniem pod skórą, kwaskowato-słodki, o silnym aromacie z wyczuwalnym malinowym posmakiem. Dojrzałość zbiorcza przypada na drugą połowę września, a owoce można przechowywać do stycznia.



## Wymagania uprawowe

Malinówka Oberlandzka' jest odmianą niewymagającą, dobrze rośnie na przeciętnych glebach, najlepiej lekko kwaśnych (pH 6,2-6,7). Preferuje stanowiska słoneczne, ale toleruje także półcień. Jest odporna na mróz i choroby, w tym na parcha i mączniaka jabłoni. W uprawie ekologicznej zaleca się jej sadzenie ze względu na niską podatność na choroby



## Zastosowanie

Owoce 'Malinówki Oberlandzkiej' są doskonałe do spożycia na surowo, charakteryzując się unikalnym malinowym posmakiem. Są również wykorzystywane do wypieków, takich jak szarlotka czy tarta, oraz do produkcji domowych alkoholi, w tym cydru i wódek owocowych. W niektórych regionach Niemiec, zwłaszcza w okolicach Stuttgartu, alkohole z tych jabłek stanowią regionalną specjalność



## Ciekawostki

Nazwa 'Malinowa Oberlandzka' nawiązuje do regionu Oberland na południu Niemiec, choć jej pochodzenie przypisuje się Holandii. Do Polski odmianę tę sprowadził Piotr Hoser, słynny warszawski ogrodnik, prawdopodobnie w latach 50. XIX wieku. Przed II wojną światową najwięcej drzew tej odmiany rośło w Warszawie i okolicach, a jabłka były popularne na lokalnych targach



# JONATHAN

'Jonathan' to stara odmiana jabłoni, odkryta na początku XIX wieku w Stanach Zjednoczonych. Szybko zyskała popularność na całym świecie, w tym w Polsce, gdzie była szczególnie ceniona w latach 70 XX wieku. Obecnie uprawiana głównie w ciepłych regionach ze względu na swoje wymagania klimatyczne



**Lokalizacja: Żurejny**





## Charakterystyka drzewa

Drzewo początkowo rośnie silnie, ale po wejściu w pełnię owocowania jego wzrost znacznie spowalnia, osiągając docelowo około 4 metrów wysokości. Tworzy średniej wielkości, kulistą koronę z dość mocno zagęszczonymi, zwisającymi gałęziami. Zaczyna owocować bardzo wcześnie, regularnie i obficie. Kwitnie w średnim terminie, co czyni ją kompatybilną z wieloma innymi odmianami jako zapylacz.



## Owoce

Owoce są średniej wielkości, o regularnym, kulisto-stożkowym kształcie. Skórka jest jasnożółta, błyszcząca, z czerwonym, smużkowym rumieńcem. Miąższ kremowo-biały, aromatyczny, średnio soczysty, o słodko-winnym smaku. Dojrzałość zbiorcza przypada na koniec września. Owoce, które będą wisały dłużej, lepiej się wybarwiają, ale stają się bardziej podatne na tzw. plamistość Jonathana.



## Wymagania uprawowe

Jonathan' preferuje ciepłe, osłonięte stanowiska oraz żyzne, lekko kwaśne gleby o umiarkowanej wilgotności. Na słabszych ziemiach owoce mogą drobnieć. Ze względu na niską mrozoodporność zaleca się uprawę w regionach o łagodniejszych zimach. Wymaga regularnego cięcia, aby utrzymać zdrowy wzrost i obfite plonowanie.



## Zastosowanie

Owoce 'Jonathana' są uniwersalne – doskonałe do spożycia na surowo, a także do przetworów, takich jak soki, dżemy czy galaretki. Są również cenione w cukiernictwie, szczególnie do wypieku szarlotek i innych ciast. W Polsce jabłka tej odmiany były używane do wyrobu Cydru Trzebnickiego, tradycyjnego napoju alkoholowego.



## Ciekawostki

Jonathan' jest podstawą dla wielu innych odmian jabłoni, takich jak 'Jonagold' czy 'Jonared'. Mimo że jest odmianą samopylną, lepsze plony uzyskuje się w obecności zapylaczy, takich jak 'Idared', 'Wealthy' czy 'McIntosh'. Ze względu na niską odporność na mróz, uprawa tej odmiany w chłodniejszych regionach może być ryzykowna.



# KSIĄŻĘCA

Książę Albrecht Pruski' (znana również jako 'Prinz Albrecht von Preussen' lub 'Albrechtapfel') to stara niemiecka odmiana jabłoni, wyhodowana w 1865 roku przez królewskiego ogrodnika C. Brauna w pałacu w Kamieńcu Żąbkowskim. Powstała ze skrzyżowania odmian 'Aporta' (Cesarz Aleksander) i 'Reneta Baumanna'.



**LOKALIZACJA: UL. POCZTOWA**





## Charakterystyka drzewa

Drzewo rośnie początkowo średnio silnie, tworząc kulistą, lekko spłaszczoną koronę o grubych i sztywnych pędach. Wcześnie rozpoczyna owocowanie, dając obfite plony, choć zdarza się owocowanie przemienne. Jest wytrzymałe na mróz oraz odporne na choroby, takie jak parch i mączniak jabłoni



## Owoce

Owoce są średniej wielkości lub duże, kuliste, lekko spłaszczone. Skórka gładka, mocna, zielonożółta z intensywnie czerwonym, prążkowanym rumieńcem pokrywającym połowę owocu. Miąższ średnio ścisły, lekko ziarnisty, soczysty, kwaskowaty i smaczny. Dojrzałość zbiorcza przypada na połowę września, a dojrzałość konsumpcyjną owoce osiągają w połowie października



## Wymagania uprawowe

'Książę Albrecht Pruski' preferuje stanowiska słoneczne lub półcieniste oraz gleby żyzne, umiarkowanie wilgotne. Jest odmianą wytrzymałą na mróz i odporną na choroby, co czyni ją odpowiednią do uprawy w różnych warunkach klimatycznych, w tym na terenach podgórskich



## Zastosowanie

Owoce tej odmiany są doskonałe zarówno do bezpośredniego spożycia, jak i na przetwory. Ze względu na swój kwaskowaty smak świetnie nadają się do wyrobu soków, dżemów oraz do wypieków.



## Ciekawostki

Odmiana 'Książę Albrecht Pruski' była szczególnie popularna na Śląsku, zwłaszcza w regionach podgórskich, ze względu na swoją odporność na mróz i choroby. Obecnie jest rzadziej spotykana, ale wciąż ceniona w starych sadach i nasadzeniach kolekcyjnych



# ANTONÓWKA PÓŁTORAFUNTOWA

Antonówka Półtorafuntowa', znana również jako 'Antonówka Śmietankowa' lub 'Antonówka Masłowa', to stara odmiana jabłoni pochodząca z Rosji, odkryta w 1888 roku jako sport 'Antonówki Mohylewskiej'. W Polsce była popularna ze względu na swoją odporność na mróz i choroby.



**LOKALIZACJA: UL. POCZTOWA**



# ANTONÓWKA PÓŁTORAFUNTOWA



## Charakterystyka drzewa

Drzewo rośnie silnie, tworząc okazałe, kuliste korony. Młode drzewa mają proste pnie, co odróżnia je od 'Antonówki Zwykłej'. W okres owocowania wchodzi średnio późno, owocując zazwyczaj przemiennie. Kwitnie średnio wcześnie, co czyni ją dobrym zapylaczem dla innych odmian jabłoni.



## Owoce

Owoce są bardzo duże, osiągające wagę nawet do 600 g, o zmiennym, często niesymetrycznym kształcie, kulistostołkowate lub lekko spłaszczone. Skórka jest cienka, żółtawobiała, delikatna. Miąższ biały, drobnoziarnisty, mniej kwaśny i aromatyczny niż u 'Antonówki Zwykłej'. Dojrzałość zbiorcza przypada na koniec sierpnia, a owoce dojrzewają nierównomiernie, co wymaga kilkukrotnego zbioru.



## Wymagania uprawowe

'Antonówka Półtorafuntowa' jest odmianą wytrzymałą na mróz i mało podatną na choroby, co czyni ją odpowiednią do uprawy w różnych warunkach klimatycznych. Preferuje gleby żyzne, umiarkowanie wilgotne, o odczynie lekko kwaśnym do obojętnego. Wymaga stanowisk słonecznych lub półcienistych.



## Zastosowanie

Owoce 'Antonówki Półtorafuntowej' są cenione głównie w przetwórstwie ze względu na swój kwaskowaty smak i delikatny aromat. Idealnie nadają się do wyrobu kompotów, przecierów, suszu oraz wypieków. Mogą być również spożywane na surowo, choć ich kwaskowatość sprawia, że są mniej popularne jako owoce deserowe.



## Ciekawostki

Nazwa 'Półtorafuntowa' odnosi się do wagi owoców, które mogą osiągać nawet 600 g, co odpowiada około 1,5 funta. Odmiana ta była szczególnie popularna w dawnym ZSRR i w Polsce, gdzie ceniono ją za dużą odporność na mróz i choroby oraz za małe wymagania uprawowe.



# ANANAS BERŻENICKI

Ananas Berżenicki' to stara, letnia odmiana jabłoni pochodząca z Wileńszczyzny, odkryta przez profesora Adama Hrebnińskiego w miejscowości Berżeniki jako przypadkowa siewka. W okresie międzywojennym była popularna na terenie całej Polski, jednak z czasem jej uprawa zaczęła zanikać. Obecnie spotykana głównie w nasadzeniach kolekcyjnych i starych sadach.



**LOKALIZACJA: UL. SPACEROWA**



# ANANAS BERŻENICKI



## Charakterystyka drzewa

Drzewo rośnie bardzo silnie, tworząc dużą, rozłożystą, lekko spłaszczoną koronę, która nie zagęszcza się zbyt. Konary są mocno zrosnięte z pniem, co sprawia, że nie łamią się pod ciężarem owoców. 'Ananas Berżenicki' późno wchodzi w okres owocowania, ale owocuje corocznie i średnio obficie. Kwitnie w maju, a jej kwiaty są pojedyncze, pachnące, w kolorze białym lub różowym, przyciągające pszczoły



## Owoce

Owoce są duże, kuliste, lekko spłaszczone, o błyszczącej, żółtawej skórce, często pokrytej delikatnym, rozmytym różowym lub czerwonym rumieńcem. Miąższ jest kruchy, zwięzły, średnio soczysty, o kwaskowato-słodkim smaku i bardzo smaczny. Dojrzałość zbiorcza przypada na koniec sierpnia, jednak owoce dojrzewają nierównomiernie i w pełni dojrzałe łatwo opadają z drzew, dlatego zaleca się ich zbiór przed tym momentem



## Wymagania uprawowe

Ananas Berżenicki' preferuje stanowiska słoneczne, ale toleruje także półcień. Najlepiej rośnie na glebach żyznych, umiarkowanie wilgotnych, o odczynie obojętnym lub lekko kwaśnym. Jest odmianą bardzo wytrzymałą na mróz, znoszącą temperatury do  $-30^{\circ}\text{C}$ , oraz mało podatną na choroby, w tym na parch i mączniak. Dzięki temu nadaje się do uprawy w całej Polsce, również w chłodniejszych rejonach.



## Zastosowanie

Owoce 'Ananasa Berżenickiego' są doskonałe do spożycia na surowo ze względu na swój wyjątkowy smak. Świetnie nadają się również do różnego rodzaju przetworów, takich jak soki, dżemy, kompoty czy wina. Są także cenione w cukiernictwie, zwłaszcza do wypieku ciast i deserów.



## Ciekawostki

Nazwa 'Ananas Berżenicki' nawiązuje do miejscowości Berżenicki na Litwie, gdzie odmiana została odkryta. Jest to jedna z odmian preferowanych w polskim programie rolnośrodowiskowym, mającym na celu ochronę zagrożonych zasobów genetycznych. Mimo że jej uprawa zmniejszyła się na przestrzeni lat, wciąż jest ceniona w starych sadach i ogrodach za swoje smaczne owoce i odporność na niekorzystne warunki



# SZARA RENETA FRANCUSKA

'Szara Reneta Francuska' to bardzo stara odmiana jabłoni, pochodząca z Francji, opisana już w 1653 roku. Prawdopodobnie została wyhodowana w klasztorze cystersów i z czasem zyskała popularność w całej Europie



**LOKALIZACJA: ŻUREJNY**



# SZARA RENETA FRANCUSKA



## Charakterystyka drzewa

Drzewo rośnie silnie, tworząc kulistą, lekko spłaszczoną koronę o średnim zagęszczeniu. Osiąga wysokość do 4 metrów. Wchodzi w okres owocowania średnio wcześnie, plonując obficie, ale często naprzemiennie co drugi rok. Kwitnie w maju, a jej kwiaty są białe lub delikatnie różowe



## Owoce

Owoce są średniej wielkości lub duże, o kulistospłaszczonym kształcie. Skórka jest gruba, chropowata, oliwkowo-szara, czasami z delikatnym rumieńcem. Miąższ zielonożółty, kwaskowaty, winny, z delikatną nutą korzenną, średnio słodki. Dojrzałość zbiorcza przypada na koniec września lub początek października, a do spożycia owoce nadają się od grudnia do kwietnia.



## Wymagania uprawowe

Szara Reneta Francuska' preferuje stanowiska słoneczne, osłonięte od wiatru. Najlepiej rośnie na glebach żyznych, piaszczysto-gliniastych, umiarkowanie wilgotnych, o lekko kwaśnym pH (6,2-6,7). Młode drzewa są średnio odporne na mróz, dlatego zaleca się ich zabezpieczanie w pierwszych latach uprawy. Odmiana ta jest mało podatna na choroby, co czyni ją odpowiednią do uprawy w różnych warunkach klimatycznych.



## Zastosowanie

Owoce 'Szarej Renety Francuskiej' są doskonałe do przetworów, takich jak soki, dżemy, kompoty, a także do suszenia. Są szczególnie cenione w cukiernictwie, zwłaszcza do wypieku szarlotek i innych ciast, ze względu na swój charakterystyczny winno-korzenny smak. Mogą być również spożywane na surowo, choć ich kwaskowaty smak sprawia, że są mniej popularne jako owoce deserowe.



## Ciekawostki

Szara Reneta Francuska' jest składnikiem wielu tradycyjnych specjałów wpisanych na polską "Listę Produktów Tradycyjnych", takich jak "Nadwiślański sok jabłkowy" czy "Placek z jabłkami" z gminy Dębowiec. Mimo że jej owoce nie są szczególnie atrakcyjne z wyglądu, są niezwykle cenione za swoje walory smakowe i szerokie zastosowanie kulinarne.



# WEALTHY

'Wealthy' to stara odmiana jabłoni pochodząca z USA, wyhodowana w 1868 roku przez Petera Millera Gideona. W Polsce znana również jako 'Łęsy', wprowadzona do uprawy w latach 30. XX wieku. Ceniona za odporność na ekstremalne warunki klimatyczne i choroby



**LOKALIZACJA: UL SPACEROWA, ZAWADY MAŁE**





## Charakterystyka drzewa

Drzewo rośnie średnio silnie, tworząc umiarkowanie zagęszczoną, kulistą koronę. Wchodzi wcześnie w okres owocowania, plonując obficie, choć może owocować przemiennie. Kwitnie w maju, a kwiaty są białe lub różowe, przyciągające owady zapylające



## Owoce

Owoce są średniej wielkości, kuliste, lekko spłaszczone, o gładkiej, błyszczącej skórce, zielonkawożółtej z prążkowanym karminowoczerwonym rumieńcem. Miąższ biały, pod skórą zaróżowiony, delikatny, soczysty, jędrny, słodko-winny, lekko korzenny, aromatyczny i smaczny. Dojrzałość zbiorcza przypada na przełom września i października, a owoce nadają się do spożycia od razu po zbiorze.



## Wymagania uprawowe

'Wealthy' preferuje stanowiska słoneczne oraz gleby przeciętne, najlepiej lekko kwaśne (pH 6,2-6,7). Jest odmianą mało wymagającą co do ziemi, odporna na silne wiatry oraz ekstremalne mrozy i upały. Może się sama zapylać, ale lepsze plony uzyskuje w obecności zapylaczy, takich jak 'Antonówka Zwykła', 'Cortland' czy 'James Grieve'.



## Zastosowanie

Owoce 'Wealthy' są uniwersalne – doskonałe do spożycia na surowo, a także do ciast, soków, cydru i przetworów. Dają dużo słodkiego soku o miodowym kolorze, idealnego na przetwory



## Ciekawostki

Odmiana 'Wealthy' została nazwana na cześć żony hodowcy, Wealthy Gideon. Jest odporna na ekstremalne mrozy, co czyni ją odpowiednią do uprawy w chłodniejszych rejonach. W USA jabłka tej odmiany były używane jako ozdoby bożonarodzeniowych choinek



# PAPIERÓWKA

'Papierówka', znana również jako 'Oliwka Żółta' czy 'Oliwka Inflancka', to jedna z najwcześniejszych odmian jabłoni, pochodząca z krajów nadbałtyckich. W Polsce cieszy się dużą popularnością ze względu na wczesne dojrzewanie owoców oraz ich charakterystyczny smak.



**LOKALIZACJA: OLSZTYŃSKA**





## Charakterystyka drzewa

Drzewo rośnie umiarkowanie silnie, tworząc wzniesioną, luźną, szerokostojkową koronę. Corocznie wytwarza wiele sztywnych, widlasto rozgałęzionych pędów. Kwitnie w maju, prezentując białe lub jasnoróżowe kwiaty. 'Papierówka' wchodzi w okres owocowania bardzo wcześnie i owocuje obficie, choć może wykazywać tendencję do owocowania przemienne.



## Owoce

Owoce są średniej wielkości lub duże, o kulistym lub owalnym kształcie, czasami lekko żebrowane. Skórka jest jasnozielona, cienka i gładka, z czasem nabierająca białego nalotu, a w pełnej dojrzałości staje się żółtawa. Miąższ biały, kruchy, soczysty, początkowo wyraźnie kwaskowaty, a w pełnej dojrzałości słodkokwaskowaty i smaczny. Dojrzałość zbiorcza przypada na koniec lipca lub początek sierpnia.



## Wymagania uprawowe

'Papierówka' preferuje stanowiska słoneczne oraz gleby żyzne, gliniaste i lekko wilgotne. Jest odmianą bardzo wytrzymałą na mróz, co pozwala na jej uprawę w różnych regionach Polski. Jednak w miejscach o dużej wilgotności młode drzewa mogą być podatne na choroby kory i drewna. Wykazuje dość dużą odporność na choroby, takie jak parch i mączniak. Do obfitego owocowania potrzebuje obecności innych jabłoni o podobnym terminie kwitnienia, np. 'Antonówki Zwykłej', 'Gloster' czy 'Szampiona'.



## Zastosowanie

Owoce 'Papierówki' są doskonałe do spożycia na surowo, a także stanowią świetny surowiec do przetworów, takich jak soki, dżemy czy kompoty. Ze względu na delikatną skórkę i miąższ, owoce te mają ograniczoną zdolność przechowalniczą i najlepiej spożywać je lub przetwarzać wkrótce po zbiorze.



## Ciekawostki

Nazwa 'Papierówka' pochodzi od charakterystycznej, bardzo cienkiej skórki jabłek tej odmiany, przypominającej delikatny, wręcz papierowy materiał. Ze względu na swoją delikatność, owoce są bardziej wrażliwe na transport i przechowywanie w porównaniu do innych jabłek.



# WIECEJ O NAS



## TELEFON :

516 340 277

## E-MAIL :

[jablkowesmaki.starejablonki@gmail.com](mailto:jablkowesmaki.starejablonki@gmail.com)

## STRONA INTERNETOWA :

[www.jablkowesmaki.pl](http://www.jablkowesmaki.pl)

## ADRES :

14-133 Stare Jabłonki, Słoneczna Polana 3

