

Téli arany parmen



Minden meghozza a maga gyümölcsét: ember, istenség, világ, mégpedig mindegyik a maga idejében. /Marcus Aurelius/



Fotó: Zaja Péter

(Parmen, Arany renet)

Származása: Vélhetően francia eredetű középkori fajta. A múlt század egyik világfajtájává vált, egész Európában elterjedt.

Érési idő: Augusztus végétől szeptember közepéig szedik éretten. December végéig fogyasztják.

Termőképessége: Rendszeres és bő, korán termőre fordul.

Termékenyülése: Jó virágport adó fajta. Jól termékenyíti a Cox narancs renet, Jonathán.

Gyümölcse: Középnagy, alig lapított, tompa kúp alakú. Színe zöldes, majd narancssárga alapon narancspirossal csíkozott. Kocsánya néha húsos, középszéles mélyedésben, csészemélyedése ráncos falú, széles. Húsa sárgásfehér, félkemény, lédús, későn szedve lisztesedő. Íze kellemes savas-édes zamatú, illatos. Tárolásra nem való, a szállítást jól bírja.

Hajtásrendszere: Koronája mereven feltörő, ritka elágazódás nélküli rövid termőrészekkel.

Ellenállóképessége: Az almamolyra érzékeny, de támadja a lisztharmit, vértetű és varasodás is.

Termőhely-igénye: Alkalmazkodó, de a szárazságot nem viseli. A szél leveri a gyümölcsét és a fagy iránt is érzékeny.