

Gyümölcse középnagy vagy annál kisebb, tompa, kúp alakú vagy lapos gömb alakú, egyik felén kissé húzottabb, napnak kitett példányai többé-kevésbé pirossal bevont színezetűek, alapszíne a teljes beéredésig zöldessárga, értével világossárga, amelyből szembetűnő pontozata jól kivehető. Húsa értével sárga, kellemes, fűszeres savanyúsággal, eléggé leves, kásásodásra nem hajlamos. Vadra oltva igen alkalmas közép magas törzsű fának vagy alacsony törzsű fának is. Koronája eleinte erőteljesen fejlődik, később termőre fordulással felfelé törekvő, majd később kissé szétterülő alakot vesz föl. A Jász vadóka előnyös termesztési értékeit felismerve Budai József pomológus, aki jó minőségű nyugati fajtákat igyekezett jeles hazai fajtákkal keresztezni, 1883 tavaszán a szépségéről és termékenységről híres Téli arany parmén virágját a tartósságáról és edzettségéről neves Jász vadóka himporával termékenyítette meg. A megporzott virágból született gyümölcsnek három magja lett – melyekből 1884-ben két csemete cseperedett. Egyikőjükből nevelődött ki a Budai Domokos alma – amely nemesítése óta a Kárpát-medence, de különösen Erdővidék és Budai szülőfaluja, Bodos büszkesége lett. (A faluban még tíz éve is az almák 60%-a Budai Domokos fajta volt.) A Jász vadóka Bereczki szerint megérdemelné, különösen az Alföldön, hogy annak mostoha viszonyai közt, hisz az Alföld „édes szülőtte” – mindenfelé helyet kapjon. A tündérvadkert gyűjtemény Jász vadóka almája Békésről (Békés vm.) való.



JÓ ALMA (FEHÉR VAGY KORAI ALMA)

A Jó alma egyike azon almafajtáknak, melyeknek feltehetően végleg – az utolsó idős példánya is – elveszett az Őrség-Göcsej gyümölcs-hagyatékából.

Nyári alma, július közepétől érik. Közepes vagy valamivel nagyobb, szabályosan kerek, halványsárga színű, később túlértetlen besárgul. Húsa sárgásfehér, roppanó, kellemesen savas. A régi időkben a térség egyes részeiben hagyomány volt, hogy a gyermek születésekor ezt az almát vitték a kismamának, mert azt tartották, hogy ettől nem lesz gyomorfájós a kisgyermek. Az almát különböző térségekben még Fehérmának és Korainak is hívták. Frissen fogyasztották. Fája közepes méretű vagy nagyobb.

A tündérvadkert Jó almája Milejszegről (Zala vm.) való.

JÓSZAGÚ ALMA – a tisztaszobák emléke

Gyerekkoromban, a '60-as években gyakran láttam a szobákban a szekrény tetején gyümölcsöt. Ezek általában illatos almák voltak, rendszerint pirosak, de emlékszem birsre, sőt körtére is, bár a körte ritkábban szerepelt.

Az almák pirosak vagy csíkosak voltak, fajtájukat tekintve a Piros pogácsalma volt a leggyakoribb. Ezek a gyümölcsök illatosították be a régi, hűvös tisztaszobákat, talán még dekorációként is szolgáltak.

„Jószagúak” voltak, de találtam gyűjtéseim során Szagosalmát, Illatosalmát, sőt Erdélyben még olyat is, melyet úgy hívtak: „Illateres”. (Beszélő név: a képzeletdús névadás terméke...)

Általában mind-mind helyi fajták voltak – jól tárolhatók, pirosak, csíkosak és főleg illatosak. A Jószagú almához hasonló névvel – például Szagosalma, Illatosalma – Erdélyben, de az ország nyugati részén is találkoztam.



„azok között
a kiváló gyümölcsök
között foglal helyet,
amelyekkel Pomona
istenasszony
jókedvében
ajándékozta meg
az ő híveit”

KANADAI RENET – a szépség ideálja

A Fontosrenetek közé tartozik – francia eredetű, de mivel Kanada valaha francia gyarmat volt, viseli a nevét. A Sárga bellefleurel a nyugati aranyalmák csoportjának értékes tagjaként a legkere-settebb téli almák közé tartozott – leginkább gyöngéd húsával hódítva. Azt mondhatni róla, Angyal Dezső pomológ szavaival, hogy „azok között a kiváló gyümölcsök között foglal helyet, amelyekkel Pomona istenasszony jókedvében ajándékozta meg az ő híveit”.

