

FRUITBOMEN

Buurtvereniging Het Dijkhuis
Aalsmeerderdijk 77
1438 AT Oude Meer



Aangeboden door:

Lionsclub Haarlemmermeer/XXY



Met speciale dank aan:

Den Daas Terracotta

Appelbomen 5 verschillende rassen(*Malus domestica*)

- Rode Dijkmanszoet
- Ecolette
- Elstar
- Jacques Lebel
- Jan Steen

Het geslacht *Malus* kan grofweg ingedeeld worden in twee type appels: Sierappels en Consumptieappels.

De sierappels worden gekweekt vanwege hun mooie kleur. Ze zijn minder lekker dan de consumptieappels. Over de hele wereld zijn duizenden appelrassen voor consumptie bekend. Ze stammen af van de nog altijd in de Kaukasus aanwezige *Malus sieversii*. Tijdens de handel langs de zijderoute zijn de appels verspreid naar het Romeinse Rijk alwaar de teelt van appels zich ontwikkelde. Van hieruit is de appelteelt over Europa verspreid geraakt. Omdat de appel al lang tot het dagelijks eten wordt gerekend, zijn er ook veel verhalen over. Van sprookjes zoals Sneeuwwitje tot de Griekse mythologie waarin de twistappel met de tekst 'aan de mooiste' tweespalt onder de godinnen veroorzaakt. Het aardige van appelbomen is dat ze voor vruchten in het najaar maar ook voor mooie bloesem in het voorjaar en een prima bladerdek in de zomer zorgen. Voor goede vruchtvorming, zowel in aantal als grootte, hebben bijna alle appelrassen kruisbestuiving nodig. Dat betekent dat minimaal twee appelrassen elkaar moeten bestuiven.

Perenbomen 3 verschillende rassen(*Pyrus communis*)

- Charneux
- Concorde
- Zoete Brederode

Peren zijn grofweg te onderscheiden in [handperen](#) en [stoofperen](#). De handpeer heeft over het algemeen een [groene](#) kleur met soms een rode blos aan de zonzijde, een zachte schil die eenvoudig te verwijderen is, en sappig en zacht [vruchtvlees](#). De stoofpeer is ook groen maar is droog en hard, en wordt alleen na lang koken eetbaar.

Al deze bomen zijn afkomstig van de



Appelbomen

Ecolette (*Malus domestica Ecolette*)

Plaats op locatie	A7
Afkomst	De Ecolette is een zeer moderne appel. In 1978 gevonden door een kruising van de Elstar met het resistente Amerikaanse ras Prima
Uiterlijk	Dieprode kleur die prachtig is om naar te kijken
Smaak	Sappige zachtzure handappel
Pluktijd	September
Consumptie	Is lang te bewaren
Gebruik	Consumptie appel
Opmerkingen	Hoog resistent tegen schurft en meeldauw



Elstar (*Malus domestica Elstar*)

Plaats op locatie	A8
Afkomst	Elstar is in 1955 in Wageningen "gevonden" in een kruising tussen Golden Delicious en Ingrid Marie. Elstar was oorspronkelijk gekweekt in Nederland, en is nu overal in Europa verkrijgbaar
Uiterlijk	Het is een sappige, knapperige appel met een roomwit vruchtvlees. De meeste Elstar appels zijn groengeel/goudegeel met een helderrode bos. Maar er zijn verschillende variëteiten, die iets anders van kleur zijn, zoals de Rode Elstar, Elshof of Elstar Ruby
Smaak	Het is een appel die nooit verveelt! Hij heeft een unieke aroma en smaak: fris en heerlijk zoet
Pluktijd	September
Consumptie	Handappel
Gebruik	Heeft een redelijke bewaartijd
Opmerkingen	In de winkels treft u voornamelijk de Elstar aan. Elstar is heerlijk om zo uit de hand te eten, of in salades en is goed geschikt voor het maken van sap.



Jacques Lebel (*Malus domestica Jacques Lebel*)

Plaats op locatie	A5
Afkomst	Door Jacques Lebel, boomkweker in Amiens, Frankrijk, omstreeks 1825 ontdekt en door A.Leroy in de handel gebracht sinds 1849. Internationaal ras met grote verspreiding in de hoogstamboomgaarden
Uiterlijk	Grote tot zeer grote gele vrucht met enige rode strepen. Erg taaie vettige schil.
Smaak	Zeer sappig en zuur, maar met weinig zoet en weinig aroma. Na rijping ook als handappel geschikt.
Pluktijd	de pluk kan al beginnen vanaf eind augustus en voortgezet worden tot einde september. Men kan de vruchten niet langer aan de boom laten hangen vanwege zijn korte steel en is uitermate windgevoelig. Bovendien duwen de vruchten elkaar letterlijk af
Consumptie	Vanaf oktober tot januari.
Gebruik	Is bij uitstek een compoteappel en bak appel en wordt tevens gebruikt voor het maken van stroop. Uit de appels wordt pectine gewonnen. De vruchten worden tevens gedroogd voor het maken van appelringen. Kort na de pluk is Jacques Lebel ook lekker als dessertappel. De vruchten kennen een goede natuurlijke bewaring tot half november- begin december, waarbij het typisch aroma behouden blijft Na rijping ook als handappel geschikt
Opmerkingen	De boom heeft weinig last van ziekten, soms schurft en stip op blad en vrucht. Is ten gevolge van de grote groei kracht gevoelig voor bloedluis.



Jan Steen (*Malus domestica Jan Steen*)

Plaats op locatie	A4
Afkomst	Is een Nederlandse kruising van Cox's Orange Pippins met Sterappel
Uiterlijk	De vrucht is breder dan hij hoog is. De vruchtkleur is groen met dieprode blos.
Smaak	Aromatische zoetzure appel die zeer lekker is, is iets zuurder dan Cox's Orange Pippins.
Pluktijd	De appels zijn in september rijp om te plukken
Consumptie	In november zijn ze rijp voor consumptie
Gebruik	Geschikt als handappel, bewaarappel en als moesappel
Opmerkingen	Deze appel valt gemakkelijk op het einde van de rijptijd. Weinig gevoelig voor ziekten. Is matig vruchtbaar, maar draagt zeer regelmatig.



Rode Dijkmanszoet (*Malus domestica* Rode Dijkmanszoet)

Plaats op locatie	A1
Afkomst	Dijkmanszoet' is een appelboom die weinig voorkomt. Zijn oorsprong is onbekend maar waarschijnlijk komt hij uit het midden van Nederland
Uiterlijk	De kleur van de appel is groen, bij rijpheid bleek geel en aan de zonzijde rood gestreept en gevlekt. De Dijkmanszoet is een stevige, sappige appel
Smaak	Kook- en dessertappel, zoet van smaak
Pluktijd	September Oktober
Consumptie	als handappel wat te droog en zoet, maar is erg geschikt om te drogen of te verwerken in hete bliksem en andere stampotten.
Gebruik	De appel is goed te bewaren tot half januari
Opmerkingen	Het is ook een erg gezonde appelboom die een goede productie geeft De appels hebben een heerlijk zoete smaak en zijn echte kookappels. Helaas is de appel niet geschikt als moesappel, maar wel goed te gebruiken in salades en andere gerechten. Eenmaal opengesneden kleuren de appels snel bruin. De appels hebben een prachtige groengele kleur, met een rode blos. Je kunt de appels tot ver in de winter bewaren en ervan genieten.



Perenbomen

Charneux (*Pyrus communis Charneux*)

Plaats op locatie	P3
Afkomst	Deze soort werd omstreeks 1800 door Martin-Joseph Léqipont (5 april 1778 - 26 augustus 1862) uit het plaatsje Larbuisson bij Charneu in de provincie Luik (België) rond 1800 gevonden, als een spontane zaailing in een vergeten hoek, en naar zijn eigen tuin overgebracht. Men moest tot 1825 wachten op een degelijke beschrijving, die dan door Dr. Diel uit Stuttgart werd verschaft. Intussen is er een Babylonische spraakverwarring rond deze soort ontstaan en zo verkreeg men wel meer dan 35 synoniemen.
Uiterlijk	Kleur van de peer is groengeel.
Smaak	Lichtzoet
Pluktijd	Eind september
Consumptie	Rijptijd: eind november
Gebruik	Handpeer goed bewaarbaar
Opmerkingen	Witbloeiende perenboom met grote vruchten. Geschikt als: handpeer, Zelf bestuivend: nee,



Concorde (*Pyrus communis Concorde*)

Plaats op locatie	P6
Afkomst	Afkomstig uit Groot-Brittannië Is ontstaan uit een kruising tussen Conference en Doyenne du Comice.
Uiterlijk	Peer matig groot, langwerpig, groen/geel
Smaak	Sappig zoet.
Pluktijd	September
Consumptie	Handpeer
Gebruik	Oktober - januari
Opmerkingen	Concorde lijkt erg op Conference, maar is minder gevoelig voor de schimmelziekte takschurft. Hierdoor is 'Concorde' beter geschikt voor bio fruitteelt.
Bestuivers	zelf bestuivend, maar d.m.v. kruisbestuiving met o.a. Doyenne du Comice of Gieser Wildeman meer succes.



Zoete Brederode (*Pyrus communis* Zoete Brederode'

Plaats op locatie	P2
Afkomst	Waarschijnlijk een uit 1800 stammende Nederlandse peer welke vermoedelijk uit de veel voorkomende Brederode is ontstaan
Uiterlijk	De Zoete Brederode is een groen/rode ronde zoete rood kokende stoofpeer
Smaak	De Zoete Brederode heeft korrelig vruchtvlees en een iets rinzige smaak
Pluktijd	Oktober/november
Consumptie	Middelgrote peer breder dan lang, groen van kleur met aan de zonzijde een mooie bruinrode blos. smaak: een goede rood kokende stoofpeer met iets korrelig vruchtvlees en een iets rinzige smaak. gebruik: stoofpeer van december tot half maart
Gebruik	De Zoete Brederode is een rustige tot goede groeier voor de zwaardere gronden.
Opmerkingen	Brederode is een zeer bekende oude stoofpeer.
Deze peer bloeit zeer vroeg en heeft een goed stuifmeel, is niet zelf bestuivend en wordt bestoven door Beurré Hardy en Kleipeer.	



ZIE OOK.....

<http://www.dendaas-terracotta.nl/index.htm>



<https://www.lions.nl/?club=haarlemmermeerXXY>



Lions Club Haarlemmermeer



<http://www.lionssmulbos.nl/>

