



Æblesæsonen har tre kapitler.

Friske sommeræbler som nydes straks, fuldmodne efterårsæbler og vinteræbler, der holder længst og har den kraftigste smag.

Sommeræbler – august, september og lidt af oktober

Discovery

Middelstort spiseæble med lysende rød dækfarve. Sødt, let aromatisk frugtkød. Smager fantastisk og er perfekt til desserter og salater.

Discovery er et tidligt æble med et fast, sødt og let aromatisk frugtkød. Æblerne er middelstore og let fladrunde med en lysende rød dækfarve. Æblet er et vidunderligt spiseæble, men det egner sig også til desserter og salater. Det nordiske klima giver Discovery optimale udviklingsbetingelser, så hvert eneste æble opnår perfekt smag og en udsøgt aroma.

Discovery er en sort fra 1962 og kommer oprindeligt fra Suffolk i England. Discovery er antagelig en krydsning mellem 'Worcester Pearmain' og 'Beauty of Bath'.

I SÆSON august til september

Guldborg

Lille, grønt spiseæble med røde striber. Gammel dansk sort, der dufter af mormors have. Sylrigt og stærkt aromatisk, god til salater. Spises helt friske.

Stammer fra landsbyen Guldborg på Lolland. Den er angiveligt fundet i 1800-tallet, men er først blevet udbredt af plantageejer Otto Nielsen fra Guldborghave frugtplantage i 1911.

Guldborg udmærker sig ved den fine spisekvalitet, den smager godt, er fast, saftig og meget sprød. Det er et lille æble med en ret kort holdbarhed og er derfor bedst lige fra træet. Udbyttet er til den lave side, men skal alligevel tyndes for at opnå tilfredsstillende størrelse. Der er i dag også en rød variant af Guldborg. Guldborg er eftertragtet som en specialitet.

I SÆSON august til september

Sunrise

Lille gyldent spiseæble med rød kind. Meget sødt og aromatisk. God til desserter. Spises helt friske.

Sunrise er en ret ny sort som stammer fra Summerland i Canada. Sunrise er saftigt, sødt, med god smag og er meget sprødt. En rigtig god sommersort!

Det er en meget tidlig sort, som plukkes sidst i august og som har en kort holdbarhed (4-5 uger).

I SÆSON august til september

Rød Gråsten

Middelstort rødt spiseæble med grønne farvetoner. Sprødt og saftigt med syrlig-sødaroma. Skøn i desserter og bagværk. Gråsten er Danmarks nationalæble.

Gråsten er sprøde og saftige æbler med en syrlig-sød og meget fin aroma. Gråsten stammer fra begyndelsen af 1700-tallets. Gråsten er et pragtfuldt spiseæble, men egner sig også godt til desserter og bagværk.

Gråsten har en smag og aroma, der er blandt det ypperste.

I SÆSON september til oktober

Efterårsæbler – oktober, november og december

Rød Aroma

Middelstort sensommeræble med en stærk aromatisk smag – forældresorterne er de gamle sorter Filippa og Ingrid Marie. Det sprøde æble er lige til at spise og god som madæble i salater og desserter.

Rød Aroma er et sensommeræble. Et æble, der modner efter sommeræblerne, men før efterårsæblerne. Rød Aroma høstes, når det er fuldmønt og lækkert og er ude i butikkerne i løbet af kort tid. Forældresorterne er Filippa og Ingrid Marie.

Rød Aroma har den klassiske krydrede æbleduft. Smagen er frisk, saftig, krydret og sprød. Friskheden minder om en frisk syrlig ananas, men samtidig skaber sødmen balance

I SÆSON september til oktober

Gala Must

Middelstort rødt spiseæble med gule farvetoner. Meget saftigt og sødt, mange børns favorit.

Gala er en æblesort som stammer fra New Zealand og er en krydsning af Kidds Orange og Golden Delicious.

Der findes flere varianter af Gala og den mest dyrkede hedder Gala Must.

Et meget flot rødt, glat og regelmæssigt rundt æble, som er meget saftigt og sødt. Et rigtigt børneæble!

Gala modner først i oktober.

I SÆSON oktober til oktober

Elstar

Mellemstort rød-gult spiseæble. Fast og saftigt med fin syrlig-sød smag og aroma – forældresorterne er Golden Delicious og Ingrid Marie. Et af de bedste spiseæbler, men også god til madlavning.

Elstar æbler er faste, saftige æbler i varierende røde farver med en fin syrlig-sød smag og aroma og hører til blandt de bedste spiseæbler, men er også velegnede til madlavning. Æblet har nuancer af blomster og frugt og en anelse af nød og citrus.

Elstars forældre er Golden Delicious og Ingrid Marie.

I SÆSON oktober til marts

Rød Ingrid Marie

Mellemstort, mørkerødt spiseæble. Fast og saftigt med frisk syrlig-sød smag. Dejligt at spise, og god i madlavning og til bagværk.

Ingrid Marie er faste, dejlige, frisk syrlig-søde æbler. Rød Ingrid Marie er en variant af Ingrid Marie og er et fortrinligt spiseæble, men det egner sig også godt til bagværk og madlavning.

I SÆSON oktober til november

Cox Orange

Mellemstort rød-grønt spiseæble. Fast halvtørt, sødligt frugtkød med kraftig aroma. Fortrinligt til bagværk, madlavning, salater og desserter.

Cox Orange er et velsmagende æbler med fast, halvtørt og sødligt frugtkød med kraftig aroma. Smagen er frugtig, krydret juleagtig og sød med en blid syre.

Cox Orange er et dejligt spiseæble, men egner sig også fortrinligt til bagværk, desserter, salater og madlavning.

Sorten stammer fra England omkring 1825 og er antagelig en krydsning mellem 'Ripston Pippin' og 'Blenheim Orange'.

I SÆSON oktober til december

Holsteiner Cox

Mellemstort, spættet rød-gult spiseæble. Fast, saftigt, lidt syrligt med god aroma, der minder om Cox Orange.

Holsteiner Cox stammer fra Tyskland og er en frøplante af Cox Orange. Der findes 2 røde

Holsteiner Cox stammer fra Tyskland og er en frøplante af Cox Orange.

Der findes 2 røde varianter Ehlers og Esselborn.

Frugten modner først i oktober og er et stort rød-gult æble som ligner Cox Orange. Spisekvaliteten er god.

Æblet er fast, saftigt, lidt syrlig med en god aroma.

Et godt æble som minder om Cox Orange og som har gode lageregenskaber.

I SÆSON oktober til december

Rubens

Mellemstort spiseæble med lyserød kind. Et fast, saftigt og sødt æble med bid i. Forældresorterne er Gala og Elstar.

Rubens stammer fra Norditalien og er en krydsning af Gala og Elstar. Rubens er en klubsort, hvilket betyder at det kun er nogle bestemte frugtavlere, som må dyrke den.

Frugten modner sidst i september og er et mellemstort og højrunder æble med en lyserød dækfarve.

Spisekvaliteten er helt i top, det er fast, saftigt og sødt.

Et æble med bid i og med gode lageregenskaber.

I SÆSON oktober til februar

Belle de Boskoop (klassisk madæble)

Mellemstort rød-grønt madæble. Fuld af syrlig, aromatisk smag, der har gjort æblet til en klassiker i salater, bagværk og mad.

Belle de Boskoop æbler er kraftfulde æbler fulde af syrlig aromatisk smag. Et fantastisk æble til bagværk, salater og mad, men også dejligt til spisebrug. Belle de Boskoop er blandt de bedste gemmeæbler og gemmes normalt til efter jul. De smager bedst fra januar - april.

Opbevares så køligt som muligt. Æblerne kan godt klare lave frostgrader, hvis de dækkes over med et tæppe eller lignende. Der skal desuden være en vis fugtighed i luften, ellers rynker æblerne. Det kan hjælpe at pakke hvert enkelt æble ind i avispapir.

Sorten stammer fra Holland fra begyndelsen af 1800-tallet.

I SÆSON november til december

Pigeon

Lille, lysende rødt spiseæble. Fast, lidt tørt, hvidt frugtkød. Karakteristisk syrlig-sød smag med toner af nødder. Skønt at spise og eminent i salater, til lynstegning eller desserter. Populær til dekoration.

Pigeon eller juleæbler er, når de plukkes, kun røde på solsiden. Æblerne spredes ud på store net og vendes pr. håndkraft, så solen kan farve dem smukt røde overalt.

Pigeon har fast, skørt og saftigt frugtkød med en syrlig-sød smag og karakteristisk aroma. Pigeoner er dejlige spiseæbler, men også velegnet til salat, lynstegning og desserter. De dekorative frugter er også fremragende til dekorationsbrug.

I SÆSON november til december

Vinteræbler – januar, februar, marts og april

Rød Jonagold

Mellemstort rødgult spiseæble. Pragtfuld, syrlig-sød og krydret smag. Dejligt at sætte tænderne i, men også god til madlavning. Der findes også andre, fx Jonagored, Rubinstar, Marnica, Jomured og mange flere.

Jonagold æbler har en pragtfuld syrligsød og krydret smag. Sorten stammer fra USA, og forældrene er Golden Delicious og Jonathan. Et dejligt æble at sætte tænderne i, men også fint til madlavning. Smagen i hvert eneste æble er helt i top.

I SÆSON august til april

**Teksterne har vi fået lov til at gengive.
De er klippet sammen fra *sæson's* web**

<http://www.saeson-web.dk/frugtgroent/æbler/>



Foto: Janne Aarre