

Kosztela

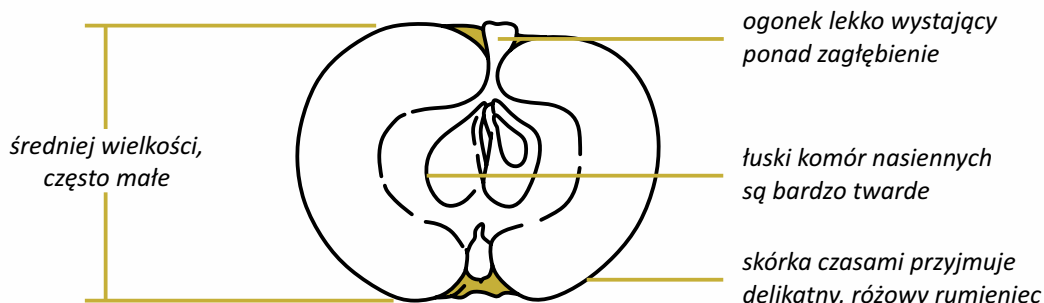
POCHODZENIE: stara polska odmiana, prawdopodobnie z XVII w., ale prawdopodobnie ta, którą uprawiamy teraz, pochodzi z XIX w. [1]

INNE NAZWY: 'Коштеля' [1]

TYP UŻYTKOWY: owoc wybitnie deserowy. Nie nadaje się do zastosowań kulinarnych, ponieważ jej owoc nie rozpada się pod wpływem temperatury. [2]

PORA DOJRZEWANIA: połowa września [2, 3]

CIEKAWOSTKA: według popularnej anegdoty obecną nazwę 'Kosztela' zawdzięcza królowej Marysieńce, żonie króla Jana III Sobieskiego



Owoce średniej wielkości, kuliste, przy kielichu nieco spłaszczone. Skórka twarda, mocna, zielona, w miarę dojrzewania zmienia zabarwienie na słomkowożółte. Przetchniki wyraźne, jasne. Miąższ twardy, wybitnie słodki. Gniazdo nasienne duże, łuski komór bardzo twarde. [2, 4, 5]

Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają w połowie września i mają skłonność do masowego opadania. Do konsumpcji nadają się w październiku. [4]

Piśmiennictwo:

1. Симиренко Л. П. ПОМОЛОГЯ, Киев 1972;
2. Rejman A. (red.), POMOLOGIA: ODMIANOZNAWSTWO ROŚLIN SADOWNICZYCH, Warszawa 1994;
3. Sękowski B., POMOLOGIA SYSTEMATYCZNA, TOM I, Warszawa 1993;
4. Hodun G., Hodun M., PODRĘCZNY ATLAS DAWNYCH ODMIAN JABŁONI, Gruczo 2012;
5. Sobieralska R., Pająkowski J. (red.), TRADYCYJNE SADY PRZYDOMOWE, Świecie 2009