

# БЕРЕ БОГМАТКО

+380 (67) 296-40-11

infosadok@gmail.com

**Автор:** Микола Матвієнко.

**Походження:** форма (42-04), одержана шляхом гібридизації сортів Вересневе Дево x Малівчанка у 2004 році, осіннього строку достигання, стійка до грибних хвороб, сумісна з айвою, скороплідна. Плодоносить у рік садіння як на айві, так і на насінній підщепі з проміжною карликовою вставкою груші. Придатна для інтенсивних садів (3-4x1-2 м).

**Дерево:** слаборосле, округла компактна крона не загущується, основні гілки відходять під прямим кутом. Цвіте в середні строки, одночасно з сортами Вижниця, Вільямс, Конференція; кращі запилювачі – Улюблена Клаппа, Конференція.

**Плоди:** видовжено-грушоподібної форми, придатні для зберігання в РГС без втрати товарних і смакових властивостей, середнього і великого розміру, маса 280-370 г, максимальна – 552 г. Забарвлення інтенсивне, насиченість його залежить від перепаду температури в період дозрівання. М'якоть соковита, напівмасляниста, десертного смаку, з вишуканим ароматом. Дегустаційна оцінка – 7,3-8,2 бала. Вміст, % на сиру масу: сухих речовин – 17,2; цукрів – 10,3; кислотність – 0,4; вітаміну С – 2,1 мг/на 100г.

**Період збирання:** технічна стиглість настає в першій декаді вересня, споживча – протягом 15-20 днів.



# КИТАЙСЬКИЙ ЛІХТАРИК

+380 (67) 296-40-11

infosadok@gmail.com

**Автор:** Микола Матвієнко.

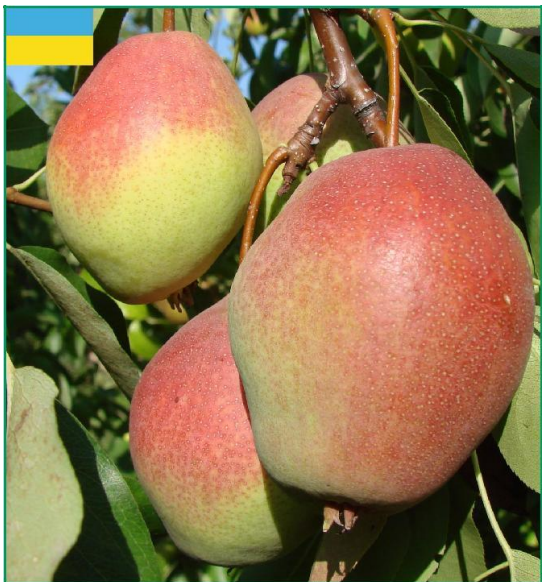
**Походження:** гібридна форма (8-4), одержана шляхом гібридизації сортів Киргизька зимова × Кримська медова у 2005 році, зимового строку досягання, стійка до грибних хвороб, бактеріозів та грушевої листоблішки (*Psylla mali Schmiedbg*), ймовірно, на генетичному рівні через присутність у геномі східноазійських видів груші. Сорт скороплідний, високозимостійкий, мало вибагливий до ґрунтово-кліматичних умов.

**Дерево:** нижче середньої сили росту, з округло-пірамідальною кроною, не схильною до загущення, скелетні гілки з віком поникло орієнтовані. Квітує в середні строки, кращі запилювачі – Улюблена Клаппа та Конференція.

**Плоди:** деканкоподібної форми, придатні для зберігання в РГС і холодильнику без втрати смакових і товарних властивостей, середня маса 180-230 г. Шкірочка дуже щільна, гладенька, блискуча, у достиглих плодів солом'яно-жовта, з яскравим темно-червоним рум'янцем на більшій частині оберненої до сонця сторони. М'якоть соковита, солодка, не масляниста, з легким ароматом. Дегустаційна оцінка – 7,3-7,5 бала.



**Період збирання:** знімальна стиглість настає в кінці вересня. Вміст сухих речовин, % на сиру масу – 15,5; цукрів – 8,4; кислотність – 0,3; вітаміну С – 1,8 мг/на 100г. Споживча стиглість настає в листопаді–березні. В кінці періоду споживчої стиглості вміст, % на сиру масу: сухих речовин – 16,1; цукрів – 7,1; кислотність – 0,3; вітаміну С – 1,4 мг/на 100г.



Технічна стиглість



Споживча стиглість