

Bergamotka złocista – gruszka zapomniana



Bergamotka złocista to odmiana gruszek o nieznanym rodowodzie, ale opisywana już w połowie XVIII w. Obecnie trudno dostępna, ale poszukiwana ze względu na walory smakowe i powrót kulinariów do starych tradycji.

Nazwa bergamotka często mylona jest z bergamotą, gatunkiem pomarańczy *Citrus bergamium*, z której wyrabiany jest olejek służący do aromatyzowania herbat Earl Grey.

Drzewo gruszowe rośnie dość duże, tworząc gęstą koronę w kształcie szerokiego stożka.

Jest wystarczająco wytrzymała na mróz i mało podatna na parcha gruszy.

Choć plonuje nieregularnie, to plonowanie ma dobre, a niekiedy wręcz bardzo obfite.

Owoce bergamotki są małe, o wadze około 60 - 90 g, kształtu kulistego lub lekko spłaszczonego na średnio długich szypułkach. Kolor skórki jest odzwierciedleniem nazwy i jest złocisty, czyli żółtawo-zielony, ale gruszka prawie cała jest pokryta gładkim złotym ordzawieniem.

Dość soczysty miąższ, biały lub kremowobiały, ma smak kwaskowato-słodki, wyczuwa się korzenny posmak.

Do zbioru nadaje się w trzeciej dekadzie sierpnia lub w pierwszej połowie września. Dojrzałość konsumpcyjną utrzymuje do dwóch tygodni po zbiorze. Owoce są przeznaczenia deserowego, ale można także przetwarzać – nadają się na kompoty, susz oraz jest szczególnie polecana do tworzenia marynat octowych.

Tekst i zdjęcie: Elżbieta Krempa