

## Trädgård

### Frukt



# Hög tid att njuta av päron

Om du har ett päronträd i din trädgård kan du skatta dig lycklig. Träden är ett vackert inslag – från vårens blomning till höstens fruktskörd. Frukterna är söta och himmelsk goda – om man skördar dem i tid.

Kunskapen om päron är liten hos gemene man. Äpplen har folk bättre koll på.

– Det finns inte samma tradition kring päron, tyvärr, säger Henrik Stridh som är vd på Äppelriket, en ekonomisk förening för fruktodlare.

Han håller till på Österlen i Skåne, en del av landet där päronen kanske trivs allra bäst. Men att päron skulle vara svårödlade är lite av en myt, menar han.

– De är inte svårare än äpplen egentligen, det gäller bara att hitta rätt sort. Vi jobbar uteslutande med tre sorter: Clara Frijs, Carola och Alexander Lukas.

I augusti mognar Clara Frijs, som är först ut.

– Det är en söt liten rackare som smakar mycket päron, säger Henrik Stridh.

**Därefter är det dags för Carola** – en svensk sort döpt efter Carola Häggkvist som vann Eurovision song contest i samma veva som sorten togs fram.

– Det är ett större päron som är lite torrare, men med bra smak. Det brukar vara moget runt den 10 september ungefär.

Sist ut är Alexander Lukas. Det kommer ursprungligen från Tyskland, men har visats sig trivas fint på våra breddgrader.

– Det håller längre, men smakar lite mindre.

Päron, äpplen, plommon och körsbär är släkt – och päron har nästan mer gemensamt med plommon än med äpplen. Det kan vara knepigt att plocka dem vid rätt tidpunkt.

– Det finns sorter som är omogna, omogna, omogna och sedan, pang: mos. Augustipäron betar sig ofta så, säger Henrik Stridh.

Bäst är om de kan hänga kvar på trädet så länge som möjligt, så ser solen till att de blir söta och saftiga.

ga. För att se om frukten är mogen kan man skära upp ett päron som har fallit till marken och titta på kärnorna. Är de mörka är det moget. Man kan också klämma på dem lite försiktigt vid skaftet. Är köttet mjukt är det ätbart. Har du en sort med tillräckligt lång stjälk kan "tippningstestet" vara ytterligare ett sätt att avgöra om det är dags att plocka. Då viker man frukten åt sidan 90 grader. Är den mogen

”

*Det finns sorter som är omogna, omogna, omogna och sedan, pang: mos.*

Henrik Stridh

faller den av grenen. Sitter den fast ska du vänta ett tag med att skörda.

– De ska förvaras svalt när man har plockat dem. Två, tre plusgrader är idealiskt. In med dem i kylskåp direkt.

**Helst ska de ligga** var för sig inslagna i papper, men det går också bra att stapla dem på varandra – om man är varsam och frukten är hel.

– Vid kommersiell odling jobbar man med att ta bort syret i lagringsutrymmet. När syrehalten endast är 1,2 procent håller de länge. Men det kan man ju inte göra som privatperson.

Päronsläktet hör till familjen rosväxter. Det finns mängder av odlade sorter, men i Sverige tros de flesta härstamma från vildpäronet *Pyrus communis*, som växer vilt i Europa. Det förekommer även på en del platser i södra Sverige, men frukterna är små och oätliga.

Vårt klimat är en utmaning när det kommer till päronodling. De är riktiga värmeälskare och trivs bara upp till zon 3–4 ungefär.

– Men man ska inte underskatta mikroklimatet på en tomt. Det går att placera träd i ett bra läge och få dem att trivas, säger Henrik.

**Hösten är en bra tid för plantering.** När man sätter ett nytt päronträd bör man välja en solig och öppen plats där trädets rotsystem får plats. Det ska inte vara för fuktigt och det är bra om det inte placeras för tätt inpå andra växter för att undvika sjukdomar som päronrost.

– Tänk också på att inte sätta det för nära huset – de blir ganska stora och ska förhoppningsvis stå länge på platsen.

Se till att gräva en ordentlig grop vid planteringen – minst en kubikmeter. Fyll med dränerande material i botten, därefter bra jord. Kontrollera också att stammen står helt rak och skydda den gärna med nät mot sugna rådjur och harar. Vattna mycket, och fortsätt med det de första somrarna. Tillför gärna näring.

Beskärningen är viktig de första åren, ta gärna hjälp så att trädet blir friskt och kronan vacker och lättplockad.

– Jag rekommenderar alltid att man beskär mellan januari och april, innan löven växer till. Då ser man bättre och det blir betydligt enklare att forma trädet, säger Henrik Stridh.

**Hur njuter du helst dina päron?**

– De är ju så söta att de egentligen är godast att äta rätt upp och ned som de är. Annars är den gamla klassikern päron i ugn med smält After eight på och vaniljglass en favoritteffert i vår familj.

Lisa Wallström



Det kan vara svårt att plocka päronen i tid.

#### Fakta: Odling

Arealen för odlade päron har stadigt sjunkit i Sverige sedan år 1984. I dagsläget ligger den på cirka 170 hektar. Den årliga inhemska päronproduktionen uppgår till 1 700 ton. Clara Frijs är den vanligaste päronsorten i Sverige, den odlas på 36 procent av päronodlingsarealen. Därefter kommer det svenskförädlade päronet Carola, som odlas på tio procent.

Källa: Lantbruksforskning.se

#### Fakta: Vanliga sorter

- Clara Frijs – Mjukt och saftigt fruktkött.
- Conference – Långsmalt, finkornigt fruktkött med söt smak.
- Greve Moltke – Saftigt, sött med lite tjockare skal.
- Gråpäron – Finns i många trädgårdar. Små, söta frukter.
- Göteborgs Diamant – Vitt, lite gryntigt, saftigt fruktkött.
- Williamspäron – Stort, lite klumpigt i formen med ljusgrönt skal.

Källa: "Våra päron-, plommon-, och körsbärssorter" av Anton Nilsson, Arla.se.