

Javaslat a Debreceni Értéktárba történő felvételéhez

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

BERNYISCEK ISTVÁN

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: BERNYISCEK ISTVÁN

Levelezési cím: 4030 DEBRECEN, ERDESI U. 22.

Telefonszám: 06 30 8 550-580

E-mail cím: stephenberny@gmail.com

II. A TELEPÜLÉSI ÉRTÉK ADATAI

1. A települési érték megnevezése:

DEBRECENI MUSKOTÁLY SZILVA

2. A települési érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

agrár- és élelmiszergazdaság

egészség és életmód

épített környezet

ipari és műszaki megoldások

kulturális örökség

sport

természeti környezet

turizmus

3. A települési érték fellelhetőségének helye:

Hajdúság ill. az országban

4. A települési érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

Magvetésből állította elő facsei f. Gyümölcse közepesen nagy méretű, halmvas barnás-piros. Húsa aranyosdoga, ledes, finoman muskotályos ízű. Szeptember közepén érlel. Felja nagy, sűrű, feldűlő koronát nevel. Önmeddő. Kalkiumban gazdag. Leginkább frissen fogyasztva, aszalásnak és házi befőzésre ajánlják. A sarka-vírusra közepesen, a polisztién-felfújóságra meglehetősen ellenálló. A termés csontvédő, erős. Fogyasztható v. enyhe v. édes. 2-6 forinttal. Virágok sűrű felületű növények, változatos színű. Színe sárga-levél, levelei egyszerűek v. lándzsásak, gyakran fogazottak.

5. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

A Hajdúság Könyvkiadó kiadta a szilva, ezen belül a Debreceni Muskotályos Szilva fajta. Amellett friss fogyasztása, házi befőzése is jellemző. HUNDEBT országos Palinka versenyen (2010) Ezüstérem a Debreceni Muskotályos Szilva Palinkáért.

6. A települési értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

Soltész Miklós: Integrált gyümölcs termesztés; www.wikipedia.org/hu.
www.szeptold.hu/mindent-a-szilváról/; www.gyumolcsotrap.hu/szilva

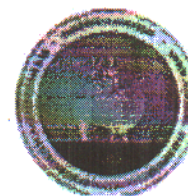
Dátum: 2014. 01. 24

Bernyiscek István

Aláírás



DEBRECENI EGYETEM
Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar
Kertészettudományi Intézet



Matrai-Nagy Andrea
DMK Tímárház-Kézművesek Háza
Debreceni Művelődési Központ

Tisztelt Mátrai-Nagy Andrea!

Megkaptam elektronikus úton történő felkérését az értéktárhoz benyújtott tételek vizsgálatára, melyet az alábbiakban összegzek.

Sor-szám	Megnevezés	Értékelés
1.	Debreceni muskotály – szilva	Jelentősége a haza gyümölcsstermesztésben napjainkban is nagy, bár az újabb fajtákkal már nem veszi fel a versenyt. Megőrzésre javaslom.
2.	Debreceni bőtermő – meggy	Kivételesen jó tulajdonságai alapján egyik fő fajta a hazai termesztésben. Megőrzésre javaslom.
3.	Debreceni világos – borsó	Mindkét fajta még ma is megtalálható a vetőmag forgalomban és a termesztésben. Extenzív termesztésben is igen jól használható fajták, melyek minősége stabil és jó. Megőrzésre javaslom.
4.	Debreceni sötétzöld – borsó	
5.	Pallagi óriás köszméte	Még mindig az egyik legjobb hazai fajtának tekinthető, annak ellenére, hogy a köszméte termőterületek minimálisra csökkentek. Megőrzésre javaslom.
6.	Debreceni csormolya (Melampyrum nemorosum ssp. debreceniensis)	Azon túlmenően, hogy helyi alfaj, milyen kultúr-(használati) értéke kapcsolódik hozzá? A botanikai értéke egyértelmű, így ennek alapján megőrzésre javaslom.
7.	<i>Szőlő fajták:</i> Dinka Ezerjő Gohér (fehér, piros, fekete) Mézes fehér Szlankamenka Válas erdei	A részletes áttekintést olvasva megőrzése indokolt , főként akkor, ha még bizonyos rezisztencia forrásként is szolgálhatnak a szőlőnemesítésben.

Üdvözlettel:

Debrecen, 2014. június 6.

Takácsné dr. Hájos Mária sk.
egyetemi docens



Debreceni muskotály szilva



Debreceni muskotály szilva