

Ingrid Marie.



Kilde: A. Pedersen Danmarks frugtsorter.

Billeder: Pometet Tåstrup.

Oprindelses sted: 1910 – Høed Gl. Skole ved Flemløse.

Anvendelse: Spiseæble af god kvalitet. Store frugter bliver tit noget grove og kornede i kødet. Bruges ikke meget som madæble, men er fortrinlig til æblegrød.

Beskrivelse af frugten: Middelstor.

Form: Rund til fladrund. Æblet er meget regelmæssigt og velformet. Minder i form og farve en del om Cox Orange.

Farve og hud: Grundfarve grøn går efterhånden over i en mere gullig tone. Solsiden og ofte det meste af frugten er dækket af en mørkerød til brunligrød farve, hvori der på solsiden ses store gullige pletter.

Kød og smag: Hvidgult kød med grønligt skær, der er skørt og saftigt. Smagen er forfriskende syrligsød med en ikke særlig stærk, men god aroma. Der minder om Cox Orange. Lugten svag.

Modningstid: Bør plukkes sent, for at farven kan blive den bedst mulige. Plukkes ultimo oktober. Bedste brugssæson er fra midt december til midt januar. Den kan holde sig frisk til april måned.

Historie: Ingrid Marie, Ingrid Maries æble, Høed Orange.

Sorten stammer fra Høed Skole ved Flemløse på Vestfyn. Nu afdøde lærer K. Madsen, Høed, meddeler herom i 1940 følgende: "For ca. 30 år siden voksede et lille æbletræ op her i skolehaven midt i en hindbærplante. Rimeligvis efter en kærne af et æble, havnet i møddingen. I haven fandtes et ungt træ af Cox Orange, og da Ingrid Marie ligner Cox Orange, kan man vel formode, at denne er modersorten. Det lille træ fik lov til at blive stående – det kunne jo altid podes – og efter 4-5 års forløb bar det frugt, og da denne viste sig at være af en ny sort og god, opkaldte vi den efter vor afdøde datter Ingrid Marie" Af ovenstående fremgår det, at modertræet første gang bar frugt omkring 1915. Det tiltrak sig snart opmærksomhed. M. H. Mose sendte frugt af det til C. Matthiesen. Denne oplyser at modertræet i 1922 bar 150 kg veludviklede æbler. Modertræet står stadig i haven i Høed Gl. Skole her i året 2015.