

Ingrid Marie

OPRINDELSES STED:

1910 – Høed Gl. Skole ved Voldtofte.

HISTORIE:

Ingrid Maries æble stammer fra Høed Gl. Skole ved Voldtofte 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 var 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, og 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 2017.

ANVENDELSE:

Spiseæble af god kvalitet. Bruges både som spise- og madæble.

BESKRIVELSE AF FRUGTEN:

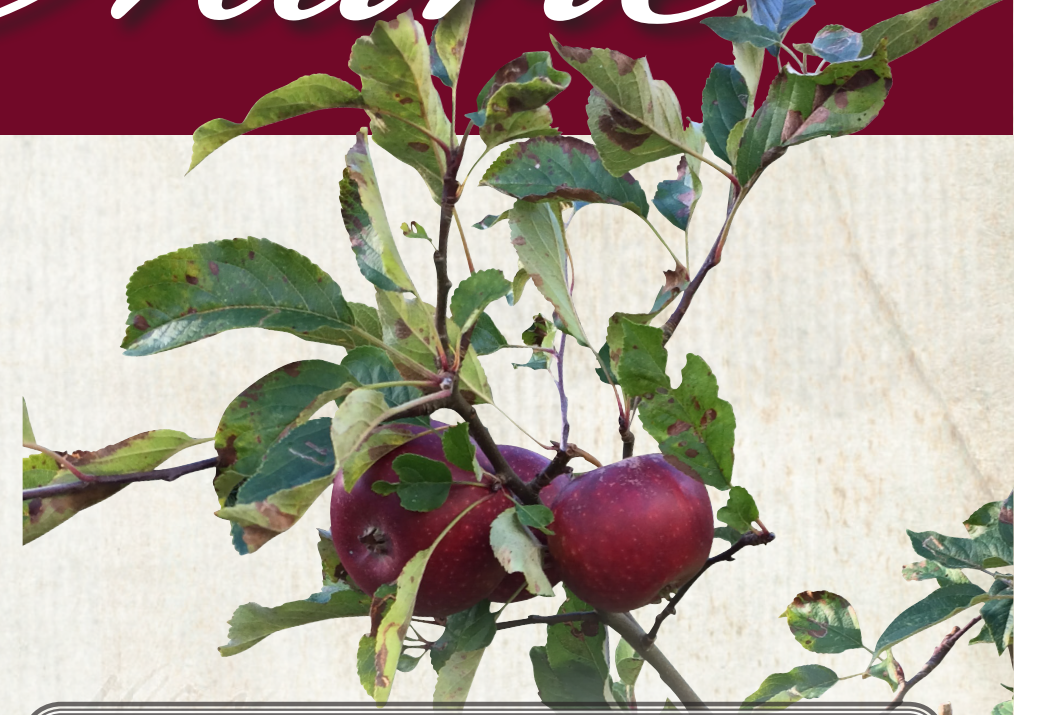
Middelstor.

FORM:

Rund til fladrund. Æblet er meget regelmæssigt og velformet. Kan forveksles med Rød Cox's 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 brunlig rød farve, hvori der på solsiden ses store gullige pletter.



Madam Bundsens Æblekage

Til 6 personer:

- ♥ Skræl 6 Ingrid Marie æbler i en skrælle-maskine for at få en lang skræl.
- ♥ Placer æblerne på et fad.
- ♥ Pisk ½ liter piskefløde og bland 2 tsk. vanille og 200 gram makroner i fløden.
- ♥ Fyldet puttes midt i æblerne og rundt om æblerne, som pyntes af med skrællen.
- ♥ Der toppes med ribsgele.

KØD OG SMAG:

Hvidgult kød med grønligt skær, der er skørt og saftigt. Smagen er forfriskende syrlig-sød 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.

KILDE:

”Danmarks Frugtsorter” af Anton Pedersen 1950. ”Dansk Frugt” bd.1-3 af Claus Matthiesen 1913-1924.



Bundsens
HUS & HAVER

www.madambundsendk

