

Veckans växt v. 41 2013

## Plommon *Prunus domestica* 'Mirabelle de Nancy'

'Mirabelle de Nancy' räknas till våra svenska mandatsorter tack vare lång odlingstradition i landet. Av somliga pomologer anses 'Mirabelle de Nancy' vara identisk med 'Drap d'Or', en sort som greve Bonde på Hesselby odlade redan under 1700-talet.



Det finns flera närbesläktade mirabellsorter bland vilka också kan nämnas 'Mirabelle de Metz' och 'Mirabelle de Flotow'. Trots att frukterna är aromatiska och passar utmärkt till konservering är de idag tämligen sällsynta i våra trädgårdar.

Den danske pomologen H.C. Bredsted (1829-1895) menade att mirabellerna är så goda till torkning och syltning att den som en gång använt dessa i sitt hushåll aldrig vill vara dem förutan. Mirabellsylt får vacker gul färg och smak påminnande om aprikos. Denna godsak är alltså en uppskattad delikatess i Frankrike.

'Mirabelle de Nancy' har små frukter, till formen runda eller ovala. Grundfärgen är vitgul, vid mognande övergående till klargul. På fruktens solsida iakttas karaktäristiska röda punkter och fläckar, i viss mån koncentrerade nära skaftet. Huden är seg och kan dras av. Det gula fruktköttet smakar sött och gott, och är frigjort från stenen.

Mognadstiden infaller i början av september. Trädet är medelkraftigväxande, bördigt och friskt. Rekommenderas till odling i zon 1-2. Sammanfattningsvis är 'Mirabelle de Nancy' ett lättodlat plommon som ger rikligt med små frukter lämpade för såväl färskkonsumtion som allehanda konservering. Ett gammaldags plommon att älska.

Text och foto: Inger Hjalmarsson, Poms Frukt- och bärupprop