AUTOHTONE SORTE KRUŠKE

**Ječmenka -** dosta se gaji u okolini Beograda. Ima bujno stablo koje redovno i obilno rađa, a otporna je na bolesti, štetočine, sušu i mraz. Sazreva polovinom juna, u isto vreme kao ječam, pa joj otuda i ime. Plodovi su sitni, limunžuti, slatkonakiseli, prijatne arome.

**Lubeničarka -** ima tamno-crveno meso koje podseća na lubenicu. Sazreva od polovine do kraja avgusta, a rađa dobro i redovno. Plod je srednje krupan, kruškastog oblika. Zelenkasto-žutu pokožicu prekriva rumenilo sa sunčane strane, a meso je svetlocrveno, sočno, slatkonakiselo, prijatne arome. Čim počne da prezreva, gnjili i gubi karakterističnu crvenu boju, ali je i tada prijatno za jelo.

**Karamanka** **-** sočna, ukusna, čak i u [pesmi](http://vukajlija.com/pesmi) opevana, prava je blagodat na trpezi. Ova veoma stara sorta krušaka smatra se najslađom vrstom u svetu. Karamanke-plodovi pucaju od šećera. Još za vreme kneza Lazara doneta je iz Azije, kada je on slao sultanu Muratu „tisuću Srbalja" da se bore za sultanov račun protiv Karamana. Pretpostavlja se da su je tada srpski vojnici doneli u naše krajeve (od tada se i gaji u nas), a ime je dobila po mestu Karamanu, gde je i ponikla. Do pre pet-šest decenija kruška „karamanka" je bila najraširenija sorta kruške na području današnje Srbije, Bosne i Makedonije. Međutim, nje sada vrlo malo ima. Inače rađa obilno, do 200 kilograma po stablu.

## Jeribasma - Jeribasma; Jerbasma, vodenac, bljuzgača

U mnoštvu "modernih" sorti krušaka, često se setim ove stare kruške. U svojim putopisima spomenuo ju je i poznati putopisac Evlija Čelebija (1611-1679).Veoma sočna kruška i za nju se kaže da se "ne jede, nego pije". Istina, a dugo je nisam "pio". Moja omiljena sorta kruške. Fantazija. Ima dobru rodnost , bujno stablo i najbolje rezultate daje na oceditom zemljištu. Bere se krajem septembra i plod se mogao dugo sačuvati, onako u slami. Plod je srednje krupan do krupan, jajastozvonast s tankom i nježnom, žučkastozelenkastom pokožicom. Peteljka je duga i tanka, meso slatkonakiselo.

Stari zapisi!!!

Nije onda bilo svega preko cijele godine. Samo za sezone. Pa se kupovala jerbasma na "metar" i onako zelene boje, čuva se, polako jede i dozrijeva. Boja prelazi u neku tamno žučkastu, a ona... sve sočnija. Čini mi se kada rodi, bude tona kruške. A visina... i desetak metara.

**Takiša -**  sazreva u oktobru,sitna žućkasta, sama opadne u vrijeme kiša i vetrova, ne razbije se jer je sitna. Plodovi se koriste za sok u koji ne teba mnogo šećera, prilično je slatka kad ugnili, dobro se suši, nekad u starije doba stavljala se u turšiju, a daje i dobru mirisnu rakiju, koja je po mnogim merilima, baš izuzetna.