

Újfehértói fürtös meggy

Az Újfehértói fürtös meggy közép nagy vagy nagy, kissé lapított gömb alakú. átmérője a termés mennyiségétől függően 18-23 mm, tömege 5,23 g. A gyümölcshéj színe fénylő bordó piros.

Története:

A Kárpát-medence adottságai kiválóan megfelelnek a meggy ökológiai igényeinek. Meggytermesztéssel a magyarság már évszázadok óta foglalkozik és jelenleg is jelentős tájszelektációs munka és fajtafenntartás zajlik.

Immár 50 esztendeje, hogy az Újfehértói Gyümölcskutató állomás - *Dr. Pethő Ferenc* professzor és *Szabó Tibor* munkájának köszönhetően – az újfehértói fürtös meggyet kinemesítette. Az Újfehértói Kísérleti Telep vezetését 1959-ben Dr. Pethő Ferenc vette át, irányításával arra alapozva, felújították a szelektációs munkát, hogy Újfehértón sok gazda kertjében jó termőképességű, sarjról szaporított meggyfa található. Dr. Pethő Ferenc munkatársaival, Csepeli Mihály állatorvos és Dudás Mihály gazdálkodó kertjében kiválasztott öt „Pándy” típusú klónt. Porzó partnerüknek szánták a velük együtt virágzó, rendkívül bő termő, sarjról ültetett két fát, melyet Istenes Dániel gazdálkodó kertjében (Bokorhegy határrész) választották ki. Piros kocsányuk miatt P1 és P2jelzéssel látták el. A kiültetés után a P1 jelzésű fa kipusztult, a „Pándy meggy” klónok közül az A73 jelű maradt meg. Így született a P2 jelű klónból az „Újfehértói fürtös,, meggyfajta, mely 1970-ben előzetes állami elismerést, 1978-ban végleges állami elismerést kapott. (PETHŐ, 1978, 1979). Az újfehértói fajtatípusú meggy igazán zamatos és értékes, a belőle főtt pálinka pedig kuriózum lehet az országnak. Ezen kívül a lekvár, befőtt, szörp és egyéb konyhai felhasználása is kedvelt.