

Deák Hajnalka: Körte-kutatások

A körte (*Pyrus*) nemzetség rendszertanilag a növények országába, a zárvatermők törzsébe, a kétszikűek osztályába, a rózsavirágúak (*Rosales*) rendjébe, a rózsafélék (*Rosaceae*) családjába sorolható. A körte nemzetségbe tartozó mintegy harminc faj az almafélék alcsaládjának tagja.



körte, körtvély (lat. *Pirus*): a rózsafélék családjába tartozó növénynemzetség. Az egyik legrégebben termesztett gyümölcs, a mérsékelt égövben honos. Bort is sajtolnak belőle. A ~ Krisztus szeretetének, fehér virága Mária tisztaságának jelképe. Mária és a gyermek Jézus képein a jelentése megegyezhet az almáéval (Dürer, 1512, Bécs, Kunsthistorisches Museum). A celldömölki kegytp. Ülő Madonnája jobb térdén ülő Gyermekeit karolja, Mária kezében ~, a gyermek Jézus almát nyújt anyjának, mely itt Isten országára utaló felségjelvény. (forrás: Katolikus Lexikon)

A körte nemzetség hazája egész Európa, délre Észak-Afrika, Irán és a Himalája vidéke. Első nemesítői a föníciaiak és a rómaiak voltak, és uralkodói inyencségnek számított a perzsa királyok asztalán. A körte felépítésében meglehetősen hasonlít az almához, de hosszúkásabb, nyújtottabb annál. Színe – fajtától függően – a világoszöldtől, a citromsárgán keresztül, az élénkpirosig bármilyen lehet. Íze szintén fajtajellegzetes, de inkább édeskés, méz aromájú.



Mérsékelt égövi gyümölcs. Több fajtája ismeretes, a legkorábbtól a későn érőig, amely valamikor csak a búzában, a padláson ért be késő ősszel, tél elején. Az egyik elterjedt és közkedvelt fajtája a Vilmos körte. Habár ugyanabba a családba tartozik, mint az almák, a körte nehezen tűri a szállítást, ezért leszedik érés előtt, úgy szállítják.

A nemes körte (*Pyrus communis*) fajtái számos vadon termő faj kereszteződésével alakultak ki. Számos fajtáját termesztik, amelyek egymás között könnyen kereszteződnek. Fája 20 m-re is megnő, hosszában mélyen repedezett törzsű. Tojásdad levelei fiatalon molyhosodók, fénylők, hosszú nyelűek. Fehér virágai sátorban állnak, a bibeszálak szabadok, a portokok piroslók. Almatermése kősejtes, a magház fala hártyás. Egyik legértékesebb, sok cukrot tartalmazó, kellemes zamatu és illatu gyümölcünk.



Duplasoros körte karcsú és szuperorsó:

Ezek a koronaformák nem tévesztendőek össze az ikersoros ültetési rendszerekkel, mert tulajdonképpen egysoros művelési módok, háromszög ültetési formában.

A güttingeni (Svájc) kutatóintézetben kifejlesztett támbere rendezésről V-támrendszeres koronaformának is nevezzük.



Körte

Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1976

Göndör Józsefné: *Körte*



Recept a régi Rómából:

Körtefelfűjt (soufflee)

Hozzávalók: 1 kg körte (hámozott, magozott), 6 tojás, 4 evőkanál méz, 1 dl aszúbor, egy kevés olaj, fél dl garum (vagy fél teáskanál só), egy negyed teáskanál őrölt kömény, őrölt bors. Főzd össze a körtét a borssal, köménnyel, mézzel, aszúborral, garummal és egy kis olajjal. Add hozzá a tojásokat. Főzd még kb. 30 percig kis, majd közepes lángon. Tálaláskor szórd meg borssal.

Aszalt körte



Palacsinta à la Gordon Ramsay

Palacsintákat sütünk.

A töltékhez szükséges: 4 körte, 20 dkg cukor, 4 dl víz, 1 csomag vaníliacukor, fél vaníliarúd / pár csepp vaníliaaroma.



A vízbe belekeverjük a kétféle cukrot, a vaníliarudat, és feltesszük főni. Közben megmossuk és meghámozzuk a körtéket. Ha felforrta a cukros víz, beletesszük a körtéket és alacsonyabb lángon főzzük őket. Figyelni kell, nehogy szétfőjenek a körték. Ha kész (puha, de nem esik szét), darabokra vágjuk a körtéket, ezzel töltjük a palacsintákat és a végén keserűcsokis öntettel tálaljuk.

Körtés uborkasaláta

Hozzávalók: 2 érett körte (Alexander, Császár vagy Vilmos), fél citrom leve, 1 evőkanál cukor, 1 kígyóuborka, fél fej zöldsaláta, só, majonéz

A körtéket hámozzuk meg, a magházat vágjuk ki, majd szeleteljük fel a gyümölcsöt cikkekre, tegyük egy tálba. Adjuk hozzá a papírvékonyágúra gyalult uborkát, a citrom levét, cukrot és ízlés szerint sót. Óvatosan keverjük össze.

Egy nagy tányérra tegyünk megmosott zöldsaláta leveleket, tetejére halmozzuk a körtés uborkasalátát, majd pár teáskanálnyi majonézzel csorgassuk meg.

Még finomabb, ha piritott dióval vagy tökmaggal szórjuk meg.



Sunval bio bambini körte pép

4 hónapos kortól. Összetétel: körte 100%. Ellenőrzött bio gazdálkodásból származó termék.

Körte és karamell ízesítésű, magas vitamintartalmú gyümölcstea, amelyet egyedülálló érett körte és karamell íz, valamint illat jellemez. Összetétel: körte, csipkebogyó, fekete ribizli, citromfű, rooibos tea, narancshéj, alma, eperlevél, körtepüré, aroma. Koffeinmentes.



Vilmos nektár mézes körtepálinka

0.7 l, 30% alkoholtartalmú mézzel lágyított körtepálinka.

A Vilmos Nektár az aranyárga, lédús körte zamatát idézi, amely a különlegesen selymes és finom aromájú körteparlat és a valódi méz páratlan harmóniájából fakad.



Zimek vilmoskörte

Úrtartalom: 0.35l

Alkoholtartalom: 40%



Bolyhos vilmoskörte

Úrtartalom: 0.35l

Alkoholtartalom: 50%

Ó-Körte pálinka

Úrtartalom: 0,7l

Alkoholtartalom: 44%



Csóka László: *Körtefa a hegyoldalon*

60x60

olaj-vászon

Lehoczky Krisztina festőművész

Olaj - merített papír grafikák:



Kis körtéshármas, 2002, 50x70



Kis körtéshatos, 2002, 50x70

Poco rubato ♩=69

Kör-té - fa, kör - té - fa, Gyöngyö-si kör - té - fa.
Sok gya-log ka - to - na Meg-pi - hent a - lat - ta.

Körtéfa, körtéfa, / Gyöngyösi körtéfa.

Sok gyalog katona / Megpihent alatta.

Ez a dallam a felhang skála finom hangzását, a dúr-terc és moll-szext együttes hatását aknázza ki. Ennek a hangnemi hatásnak fokozatos kibontását szolgálja a dal felépítése.



Égig érő körtéfa, szerk. Zelk Zoltánné

Móra Ferenc: *A körtemuzsika*



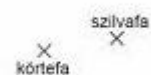
„Volt az ember. Járt, megállt, szétnézett,
Aztán azt mondta: Körtéfa vagyok.
S gyökere lett a föld, dereka a magasság,
Lombja az ég
És körtét ettek a bogarak,
A madarak, az éhes csillagok.”
(József Attila: *Szólt az ember* – részlet)

Bútorlap színminta: körte



András lemérte nagymamája kertjében, hogy a körtéfa a szilvafától 18 lépésnyire, a szilvafa a diófától pedig 42 lépésnyire van. A diófa és a körtéfa távolsága pontosan 60 lépés.

Rajzold be az alábbi ábrába, hogy hol helyezkedhet el a diófa!





A képen látható, szobrászati alkotásnak szánt villanykörte kompozíció Jeff Lieberman alkotása. Nem trükkről vagy retusált felvételtől van szó, a körte valóban lebeg, mi több, közben sejtelmes kékes fényel világít! Ez két rendszernek köszönhető: az egyik egy lézeres távolságmérővel kombinált elektromágnes, mely mindig jó 6 cm-es távolságban tartja a körtét a felette lévő fekete doboztól. A másik egy vezeték nélküli - indukciós - energiaátvivő rendszer, melynek az égő pislákoló fényét köszönheti.

Mark Levin nevéhez fűződik az a körte alakú kávéasztal beépített fiókokkal, amely a Cornucopia sorozat egyik igen figyelemre méltó darabja. Az ausztrál fából készült asztalt dán olajjal kezelték, de a vásárlók igényeinek megfelelően más fából is elkészítik.



Tálaló
Méret/cm: 31*18

Flaska körte

Ez a rozsdamentes flaska speciálisan alkoholos italok tartására lett tervezve. Ennek következtében nem szabad savas összetételű anyagokat tárolni benne, mint például gyümölcslevek, sűrítvények.



Körte Porta Vendégház

Csendes, nyugodt környezet a Bakonyban, Pápa közelében lévő kis faluban. Tornácos parasztház, hatalmas, ápolt füves és gyümölcsös kerttel. A vendégház nevét a konyhai bejárat előtt álló öreg körtefa ihlette, mely a kert egyik ékessége.

A KÖRTE Környezettechnika Zrt. a magyarországi ipari környezetvédelem egyik meghatározó szereplője. (Dunaharaszti)



Hosszúkás, körte alakú sonka, színe belül egységesen rózsaszín, körben zsírral szegélyezett. Kellemes illatú, az íze finom, kissé sós, ízletes és aromás.

Milyen a körte alkat?

A fenék általában kicsit megereszkedett és puha. A comb felső részén, ahol a fenékkal találkozik, gyakran előfordul, hogy egy hosszú ránc kíséri a találkozást. Általában ilyenkor nem elegendő a zsírégető edzés, hanem kombinálni kell a kardiót a célirányos tornával.





Korte Sisters - *Singing Treasures*

Tremenda Korte - *Frecuencia Rebelde*



Korte Recreation Fitness Center (Highland, Illinois)

Steven Korte
26 Sep 2005



From left: Major General Rokos (Director JFTC),
Lieutenant General Korte (Director JWC),
Brigadier General Hansen-Nord (Director JALLC),
Brigadier General Ruhlman (Chief of Staff JWC).

Dr. Hermann-Josef Korte was born on January 31, 1958 in Haltern am See. After completing his doctorate in process engineering, Dr. Hermann-Josef Korte joined Hüls AG in Lülldorf in 1986. In 1994 he became the head of one of the project management departments. On January 1, 2007 Dr. Hermann-Josef Korte was appointed Managing Director of AlzChem Trostberg GmbH responsible for the technical management of the business.



David Korte began his involvement with photography in the 1970s, working with traditional gelatin silver photographic materials.