

Malus domestica 'Notarisappel'

De 'Notarisappel' is een Nederlandse appelvariëteit die bekend staat om zijn goede smaak en sappigheid. Hier zijn enkele kenmerken en informatie over deze specifieke appel:

1. **Oorsprong:** De 'Notarisappel' is ontstaan in Nederland. Het is een vrij recente cultivar, ontwikkeld in de 20e eeuw.
2. **Smaak en textuur:** De appel heeft een zoete smaak met een aangename balans tussen zoet en zuur. Het vruchtvlees is sappig en heeft een fijne textuur, waardoor het geschikt is voor vers consumeren.
3. **Uiterlijk:** 'Notarisappel' heeft een helder gele schil en een ronde tot iets kegelvormige appelvorm. De schil kan soms een rode blos hebben aan de zonnige kant van de vrucht.
4. **Oogsttijd:** De oogst van 'Notarisappel' vindt meestal plaats in september tot oktober, afhankelijk van de lokale groeiomstandigheden en het klimaat.
5. **Gebruik:** Deze appel is veelzijdig en geschikt voor zowel vers gebruik als verwerking. Het kan worden genoten als een gezonde snack, maar ook worden gebruikt in salades, taarten, compotes en sappen.
6. **Bestuiving:** De 'Notarisappel' is zelfbestuivend, wat betekent dat het in staat is om vrucht te dragen zonder de bestuiving van andere appelbomen. Dit maakt het planten van slechts één boom mogelijk, hoewel het altijd gunstig kan zijn om meerdere bomen in de buurt te hebben voor een grotere opbrengst.
7. **Groeiomstandigheden:** Net als veel andere appelvariëteiten gedijt de 'Notarisappel' goed in gematigde klimaten met voldoende zonlicht. Zorg voor een goede bodem met goede drainage voor optimale groei.