

Pære

*Pyrus communis*

Pæretræet menes at stamme fra Middelhavsområdet, hvor det er opstået som en krydsning blandt flere arter.

I dag dyrkes pærer overalt i det tempererede klimabælte.

Pæretræer kan undertiden findes forvildet i naturen.

Pæretræet blomstrer med hvide blomster sidst i maj og kan vokse i de fleste haver.

Det bestøves i reglen af flyvende insekter og formerer sig ved frøspredning.

Pæretræet egner sig fortrinligt til podning. Man kan derfor opnå forskellige sorter på det samme træ.

De dyrkede træer fra frø bliver 6-20 meter høje.

I begyndelsen er væksten rank med en slank krone, der bliver bredere med årene i takt med at frugterne tynger grenene ned.

Nye skud er i begyndelsen glatte, men hærdet af sol og vind vil de i sommerens løb blive mørkere og få tilløb til bark.

Frugten er en stenfrugt med et kernehus, hvor frøene sidder. Frugternes form er i reglen smallest for oven og buttet for neden.

Skallen er tynd og frugtkødet er hårdt indtil modning. Mange sorter skal høstes, mens de er hårde og eftermodne inde, men holder alligevel kun kort tid.

Frugtkødet er sødt og saftigt af og til med klumper af 'stenceller', der især opstår ved dårlige vækstforhold og manglende dræning.

Frugtkødet har 6-13 % sukker og er den sødeste af alle de frugter, der dyrkes i Europa.

Smagen er ikke tilstrækkelig kraftig til, at pærer egner sig til marmelade.

En yndet anvendelse af frugten er derfor at henkoge de halverede frugter og servere dem med flødeskum.

På grund af det høje sukkerindhold kræver henkogning kun lidt sødestof.

Opbevaring af pærer er svær. Længere opbevaring foregår ofte i iltfattige omgivelser, hvor frugten holder sig bedre.

En tilsvarende effekt kan opnås ved at opbevare frugten i en lufttom plasticpose.