

## Peer: Beurré d'Hardenpont



### Vruchtvorm

Zeer onregelmatig en aparte vruchtvormen, moeilijk in vakje te plaatsen. Veel vruchten zijn tol- tot tonvormig, of zijn een overgangsvorm tussen beide.

### Vruchtgrootte

Zeer kloeke en robuuste peren. Breedte tussen 70 en 80 mm, 90 à 100 mm hoog. Massa 260 tot 380 g.

### Schil

Droog en fijn ruw aanvoelend. Grondkleur geelgroen, voor het grootste deel bedekt met bronkleurige roest die hier en daar een rode schijn vertoont. Overgangszones tussen grondkleur en roest zijn enigszins gemarmerd. Geen echte schilstippen aanwezig. Vrij taai maar smaak is niet onaangenaam.

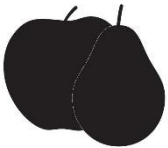
### Vruchtvlees (geur, smaak)

Aangename peergeur. Vruchtvlees gebroken wit, met veel steencellen aan centrale as en klokhuis. Textuur boterzacht, sappig, zeer zoet en aromatisch.

### Steel & kelk

Korte, zeer dikke, groen- tot roodbruine steel met regelmatig verspreide lenticellen. Meestal scheef ingeplant (soms ook recht) in zeer variabele, ondiep verzonken steelholte. Open kelk in vrij diepe, brede maar gelijkmatig versmallende kelkholte.

<b>Boomkenmerken</b>	Nog te beschrijven.
<b>Oogsttijdstip</b>	Oktober.
<b>Gebruik / Bewaring</b>	Uiterst lekkere dessertpeer (voor het hele gezin).
<b>Herkomst</b>	Van de huidige stad Mons behoort een klein deeltje van het grondgebied tot het Denderbekken, daarom symbolisch deze peer van priester Nicolas Hardenpont, naar wie ze genoemd werd, uit 1759. Hij was de pionier van de Belgische pomologen.
<b>Naamgeving</b>	Verwijzend naar de textuur en de naam van de winner.



Project fruitvondelingen Dender- en Scheldestreek