Dane aktualne na dzień: 27-11-2026 13:17

Link do produktu: https://drzewka-owocowe.pl/jablon-lobo-miekkie-smaczne-sadzonki-110-140-cm-p-22.html



JABŁOŃ LOBO miękkie smaczne - sadzonki 110 / 140 cm

Cena	**29,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**1 - 3 dni roboczych**
Numer katalogowy	**22**
Kod producenta	**00001228**
Informacje	**Jesteśmy gospodarstwem rolnym i nie jesteśmy płatnikiem VAT**
Dokument sprzedaży	**Na życzenie kupującego wystawiamy Rachunek Uproszczony**
Transport	**Rośliny na czas transportu wyjmowane są z donic. Nie powoduje to uszkodzenia systemu korzeniowego, który jest prawidłowo zabezpieczony i ofoliowany. Spakowanym roślinom zapewniamy odpowiednią wilgotność ziemi, w której zostaje do Państwa wysłana.**
Dostawa	Paczki dostarcza DPD
Rabaty	3% od 300zł | 6% od 1000zł | 9% od 2000zł | 12% od 5000zł

Opis produktu

Jabłoń Lobo to ceniona, wczesnojesienna odmiana, która od lat zajmuje ważne miejsce w polskich ogrodach i sadach. Łączy w sobie tradycyjny smak, atrakcyjny wygląd owoców oraz dobrą odporność na warunki klimatyczne. To drzewko wybierane jest przez osoby, które cenią soczyste, aromatyczne jabłka o wyraźnym, deserowym charakterze. Owoce tej odmiany wyróżniają się dużym rozmiarem, pięknym wybarwieniem i bardzo dobrym smakiem, dzięki czemu sprawdzają się zarówno do bezpośredniego spożycia, jak i do domowych przetworów.

Oferowana sadzonka ma wysokość 110 / 140 cm, co ułatwia przyjęcie się rośliny po posadzeniu i pozwala szybko rozpocząć budowanie zdrowego drzewa w ogrodzie. Jabłoń Lobo w młodości rośnie silnie, tworząc rozłożystą koronę, a z czasem jej wzrost staje się bardziej umiarkowany. Docelowo osiąga wysokość około 2–4 m, dlatego dobrze sprawdza się również w mniejszych ogrodach, gdzie ważne jest połączenie dekoracyjności z funkcjonalnością.

Największą ozdobą tej odmiany są owoce. Jabłka Lobo są duże lub bardzo duże, kulisto-spłaszczone, niemal w całości pokryte intensywnym, ciemnoczerwonym rumieńcem. Pod skórką kryje się biało-żółty miąższ, który jest kruchy, soczysty, słodko-kwaśny i lekko aromatyczny. To właśnie ten smak sprawia, że odmiana od dawna cieszy się tak dużą popularnością. Owoce dojrzewają w połowie września i najlepiej zbierać je wtedy, gdy uzyskają pełne wybarwienie. Jabłka świetnie nadają się do jedzenia na świeżo, ale równie dobrze sprawdzają się w kompotach, sokach, szarlotkach i innych przetworach.

Jabłoń Lobo owocuje zazwyczaj bardzo obficie i regularnie. Pierwszych plonów można spodziewać się już po 3–4 latach od posadzenia. Przy odpowiednich warunkach drzewo daje satysfakcjonujące zbiory, a owoce mogą być przechowywane w chłodnym miejscu nawet do zimy, zachowując smak i aromat. To doskonały wybór dla osób, które chcą cieszyć się własnymi jabłkami przez dłuższy czas po zbiorach.

Odmiana ta dobrze znosi polskie zimy i charakteryzuje się wysoką mrozoodpornością, dlatego nadaje się do uprawy w wielu regionach kraju. Jednocześnie warto pamiętać, że może wykazywać podatność na parcha i mączniaka, dlatego zaleca się podstawową pielęgnację oraz profilaktyczną ochronę roślin. Dzięki temu drzewo będzie rosło zdrowo i obficie owocowało przez wiele sezonów.

Najlepsze rezultaty daje sadzenie w miejscu słonecznym lub półcienistym, ciepłym i osłoniętym. Jabłoń Lobo najlepiej rozwija się w glebie żyznej, piaszczysto-gliniastej, umiarkowanie wilgotnej, o lekko kwaśnym odczynie pH 6,2–6,7. Dobrze przygotowane stanowisko i odpowiednie nawożenie sprzyjają szybkiemu wzrostowi oraz lepszemu wybarwieniu owoców. Młode drzewka warto zabezpieczyć na pierwszą zimę, aby ułatwić im dobry start.

Ważną rolę w uprawie odgrywają również zapylacze. Jabłoń Lobo dobrze owocuje w sąsiedztwie takich odmian jak Cortland, Gloster, Spartan, Golden Delicious, Freedom czy Red Delicious. Dzięki odpowiedniemu doborowi zapylaczy można liczyć na jeszcze lepsze i bardziej regularne plony.

Sadzonka jest starannie przygotowana do transportu. Korzenie zabezpieczone są w wilgotnej ziemi, bez donicy, a całość odpowiednio chroniona, aby roślina dotarła do Ciebie w dobrym stanie. Jabłoń Lobo to klasyczna odmiana dla osób, które chcą połączyć piękno drzewa owocowego z doskonałym smakiem jabłek i pewnym, sprawdzonym wyborem do ogrodu.

Dodatkowe informacje

Jabłonie – stare i nowoczesne odmiany deserowe oraz przetwórcze do Twojego sadu

Jabłonie ze szkółki **drzewka-owocowe.pl** to najszerszy wybór sprawdzonych odmian do przydomowych ogrodów, na działki ROD oraz do sadów towarowych. Wszystkie nasze drzewka pochodzą z własnego Kwalifikowanego Sadu Zraźnikowego nadzorowanego przez Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN), co daje 100% gwarancji czystości odmianowej i zdrowotności. Oferujemy zarówno kultowe **stare odmiany** (*Antonówka, Papierówka, Kosztela, Szara Reneta, Złota Reneta, Malinowa Oberlandzka, Kronselka, Grafsztynek*), jak i cenione **odmiany deserowe** (*Ligol, Szampion, Delikates, Katja, Jonagold, Alwa, Red Delicious*) – szczepione na podkładkach niskopiennych i półkarłowych, dostępne pojedynczo oraz w pakietach po 6 sztuk.

Porównanie najpopularniejszych odmian jabłoni – termin zbioru, zapylacze i zastosowanie

Odmiana jabłoni	Termin zbioru	Smak i cechy owoców	Zapylacze i zastosowanie
Papierówka (Oliwka Żółta) (stara odmiana)	Koniec lipca – początek sierpnia	Jasnożółte, delikatne, soczyste, orzeźwiająco kwaskowate	Zapylacze: *Antonówka, James Grieve, Koksa Pomarańczowa*. Najwcześniejsze jabłka deserowe i na musy
Katja i Delikates (odmiany wczesnojesienne)	Koniec sierpnia – początek września	Czerwony rumieniec, chrupiący, soczysty, słodko-winny miąższ	Zapylacze: *Szampion, James Grieve, Lobo, Cortland*. Bezpośrednie spożycie, soki, szarlotki
Antonówka Zwykła (stara odmiana)	Wrzesień	Duże, zielonożółte, bardzo aromatyczne, kwaskowate	Zapylacze: *Papierówka, Szampion, James Grieve, Cortland*.

Odmiana jabłoni	Termin zbioru	Smak i cechy owoców	Zapylacze i zastosowanie
			Królowa szarlotek, suszu i cydru; wysoka mrozoodporność
Kosztela i Malinowa Oberlandzka (stare odmiany)	Druga połowa września	Kosztela: twarde, bardzo słodkie; Malinowa: ciemnoczerwone o malinowym aromacie	Zapylacze: *Gloster, James Grieve, Jonathan, Antonówka*. Tradycyjne owoce deserowe o wysokiej odporności na choroby
Szampion (Champion)	Druga połowa września (przechowanie do II)	Duże, z pomarańczowo-czerwonym rumieńcem; kruche, bardzo słodkie i soczyste	Zapylacze: *Ligol, Delikates, James Grieve, Idared*. Bardzo wcześnie wchodzi w owocowanie i obficie plonuje
Szara Reneta, Złota Reneta i Red Boskoop	Październik (przechowanie do III)	Duże, ordzawione lub czerwone, ścisły, winno-kwaskowaty miąższ	Zapylacze: *James Grieve, Szampion, Jonathan, Gloster*. Najlepsze jabłka do pieczenia w całości, na przetwory i do piwnicy
Ligol, Alwa, Jonagold i Red Delicious	Październik (przechowanie do IV–V)	Duże, efektownie wybarwione, twarde, chrupiące, słodkie i soczyste	Zapylacze: *Szampion, Idared, Gloster, James Grieve*. Zimowe odmiany deserowe do długiego przechowywania

Jak dobrać jabłonie do swojego ogrodu lub sadu?

- **Zwróć uwagę na podkładkę:** Jabłonie szczepione na podkładkach półkarłowych i niskopiennych (m.in. *M26, P14, M9*) dorastają do 2,5–3,5 m wysokości, zaczynają owocować już w 2.–3. roku po posadzeniu i ułatwiają zbiór oraz cięcie bez wysokiej drabiny.
- **Sadź minimum dwie różne odmiany:** Jabłonie są obcopylne – posadzenie obok siebie dwóch odmian kwitnących w podobnym terminie (np. *Szampion* + *Ligol* lub *Papierówka* + *Antonówka*) zapewnia obfite zawiązywanie owoców co roku.
- **Zaplanuj zbiory od lipca aż do wiosny:** Wybierz po jednej odmianie letniej (*Papierówka*), jesiennej (*Antonówka* lub *Szampion*) oraz zimowej do przechowywania (*Ligol*, *Alwa* lub *Szara Reneta*), albo skorzystaj z naszego gotowego *Pakietu 6 sztuk jabłoni*.

Najczęściej zadawane pytania (FAQ)

Jakie odmiany jabłoni wybrać do ogrodu ekologicznego bez oprysków?

Najwyższą naturalną odpornością na parcha jabłoni, mączniaka oraz silne mrozy wyróżniają się **tradycyjne stare odmiany**, takie jak **Antonówka Zwykła, Papierówka, Kosztela, Szara Reneta, Złota Reneta, Grafsztynek** oraz **Ananas Berżenicki**. Doskonale radzą sobie także na słabszych, piaszczystych glebach.

Jaki zapylacz wybrać do jabłoni Ligol, Szampion oraz Antonówka?

Ligol i **Szampion** wzajemnie się zapylają i stanowią doskonały duet do każdego ogrodu. Dla **Antonówki Zwykłej** najlepszymi zapylaczami są **Papierówka (Oliwka Żółta), Szampion, James Grieve** oraz **Cortland**.

Kiedy i jak przycinać jabłonie?

Główne cięcie prześwietlające i formujące jabłoni wykonujemy **na przedwiośniu (w lutym lub marcu)**, w bezmroźny dzień przed ruszeniem soków. Usuwamy wtedy pędy chore, krzyżujące się oraz rosnące pionowo do wnętrza korony (tzw. wilki), dzięki czemu słońce dociera do środka drzewa, a owoce są większe i lepiej wybarwione. W sierpniu można dodatkowo wykonać lekkie cięcie letnie skracające tegoroczne przyrosty.

Jak przechowywać zimowe odmiany jabłek (Ligol, Szara Reneta, Alwa)?

Odmiany zimowe zrywamy z drzewa w październiku (zanim w pełni dojrzeją na drzewie) i układamy w drewnianych lub plastikowych skrzynkach w ciemnym, chłodnym i lekko wilgotnym pomieszczeniu (np. piwnicy lub nieogrzewanym garażu o temperaturze **od +1°C do +5°C**). W takich warunkach jabłka odmian *Ligol, Alwa* czy *Szara Reneta* zachowują jędrność i świeżość aż do marca lub kwietnia.