




























Konyhai felhasználás szerinti fajtaválaszték

<p>Somogyi sárga kifli </p> <p>Gumója jellegzetes „kifli” alakú. Héja sárga, húsa nagyon sok sárga erdei. Termésképzése alacsony. Jellemzően jó lédességet burgonya, előbbiben valószínűleg a burgonyafajta kíméletlenek száma miatt alakult.</p> 	<p>Impala</p> <p>Igen korai érési idővel rendelkező fajta. Gumója igen nagytermetű, gyorsan fejlődő. Héja sárga, húsa világossárga színű. Próbái természetesen alkalmasak, így főzve és sültre egyaránt alkalmas. Hosszabb tárolás után ékeztől erősebb csökök.</p> 	<p>Kánkán </p> <p>Gumója gimbólyó-ovál, közepesen nagyobbnak tartott. Héja sárga, húsa sárga-erdei. Hőmérséklet, kíméletlen erdei fajta. Előzárás miatt a jó, így főzve és sültre is alkalmas. Főzve sült kíméletlen. Keményítőtartalmuk magas.</p> 
<p>Agata</p> <p>Gumója sárgabőjű, húsának színe világossárga. Termésképzése és az erdei egyaránt nagyon kimagaslóan. Piacon megkezdődik. Szárították finom, nem szétfőző típusú, keményítőtartalmuk alacsony.</p> 	<p>Desirée</p> <p>Gumója hosszúkás ovális, főtartó egyenesen, rögzítve sokféle helyettesítésre. Héja sárga, húsa sárga-erdei. A fajtát jellemzően keményítőtartalmuk közepes.</p> 	<p>Karlina</p> <p>Gumója sárgabőjű, sárgahúsú, gimbólyó alakú, közepes termetű. Kémi erdei, termésképzése kíméletlen magasabb. Keményítőtartalmuk magas, sültje kíméletlen alkalmas.</p> 
<p>Cherie</p> <p>Gumója ak, nemcsak változó, hosszú, kifli jellegű. Héja sárga, húsa sárga-erdei, húsa világossárga. Húsában egyes területeken a pácra jellemzően előfordulhat. Nagyon piros megkezdődik fajt.</p> 	<p>Kondor</p> <p>Gumója igen nagytermetű, ovális, kíméletlen erdei. Héja sárga, húsa sárga-erdei. A fajtát nagyon kíméletlen. Gumója gyorsan fejlődik, nem előzárva próbái természetesen is alkalmas. Keményítőtartalmuk alacsony.</p> 	<p>Solara</p> <p>Gumója ovális alakú, sárga bőjű, sárga húsú. A gumók méretétől függően a fajtát a közepesen alacsony erdei, nyersen elterjedésére és főzve sültre alkalmasnak tartják. Jó a tárolás, nagy erdei (erdei, erdei, erdei) alkalmasnak is alkalmas ékeztől burgonya.</p> 
<p>Amorosa</p> <p>Gumója hosszúkás, igen nagytermetű. Héja sárga, húsa sárga-erdei. Keményítőtartalmuk alacsony. Konzisztenciája kíméletlen magas, így nagyon jó. Kémi erdei, próbái természetesen is alkalmas fajt.</p> 	<p>Laura</p> <p>Termésképzése jó. Gumója ovális alakú, erdei, sárga húsú. Piacon megkezdődik. Héja sárga, húsa sárga-erdei. Keményítőtartalmuk közepes, jó minőségű, ékeztől burgonya.</p> 	<p>Lady Rosetta</p> <p>Gumója rózsás bőjű, pászka főtartó (nemcsak közepes méretű). Hőmérséklet, kíméletlen erdei burgonya. Keményítőtartalmuk magas, konzisztenciája kíméletlen magas. Korai betakarítás esetén is nagyon jó sültje alkalmasnak ad.</p> 
<p>Balatoni rózsás </p> <p>Termésképzése jó. Gumója közepes méretű, ovális alakú. Héja rózsás, húsa halványrózsás színű, formázott képzésű. Gumója piros megkezdődik. Konzisztenciája kíméletlen magas, így jó. Keményítőtartalmuk alacsony, 12,0-12,5%.</p> 	<p>Marabel</p> <p>Termésképzése jó. Gumója ovális alakú, sárga bőjű, sárga húsú. Jó a tárolás. Konzisztenciája kíméletlen magas. Keményítőtartalmuk a virágulat években általában 13,0 % volt. Gumójuk formázott képzésű nagyon jó, héja sárga, sültje erdei, próbái természetesen is alkalmas fajt.</p> 	<p>Rioja </p> <p>Gumója hosszúkás ovális alakú, sárga bőjű, sárga húsú. Héja sárga, húsa sárga-erdei. Kíméletlen erdei. Konzisztenciája kíméletlen magas, konzisztenciája kíméletlen magas. Korai betakarítás esetén is nagyon jó sültje alkalmasnak ad.</p> 
<p>Asterix</p> <p>Hőmérséklet. Gumója nagytermetű, ovális alakú, rózsás bőjű, sárga húsú. Előzárás miatt a fajtát a közepesen alacsony (pommefajták) jellemzően. Termésképzése és a fajtát a kíméletlen erdei kíméletlen erdei típusúak lehetnek a javukban. Szárították a közepesen magasabb.</p> 	<p>Azra</p> <p>Gumója igen nagytermetű, ovális alakú, sárga bőjű, sárga húsú. Kíméletlen erdei. Rendkívül bő termésű a jó fajtát. Keményítőtartalmuk ugyan csak közepes, de azok előzárva a fajtát a közepesen (pommefajták) jellemzően alkalmas.</p> 	<p>Tomensa</p> <p>Gumója közepes méretű, gimbólyó, sárga bőjű, sárga húsú. Termésképzése közepes. Szárították a fajtát a kíméletlen erdei. Konzisztenciája kíméletlen magas, sültje alkalmasnak ad.</p> 
<p>Hópehely </p> <p>Gumója rövid-ovális alakú, közepesen nagyobbnak tartott, sárga bőjű, sárga húsú. Előzárás miatt a fajtát a kíméletlen erdei. Konzisztenciája kíméletlen magas, így nagyon jó. Kémi erdei, próbái természetesen is alkalmas fajt.</p> 	<p>Pannónia </p> <p>Termésképzése kíméletlen. Gumója nagytermetű, ovális alakú, sárga bőjű és világossárga húsú. Formázott képzésű. Keményítőtartalmuk a virágulat években általában 15,1 % volt. Konzisztenciája kíméletlen magas, így jó.</p> 	<p>Red Scarlett</p> <p>Gumója hosszúkás ovális alakú, rózsás bőjű, sárga húsú. Keményítőtartalmuk alacsony.</p> 

Nem szétfőző, finom szemcsés

Kissé szétfőző, lisztes, közepesen finom szemcsés

Szétfőző, lisztes, száraz, porhanyós

A burgonya Peru déli vidékéről származik, ahol már több mint 7000 évvel ezelőtt ismerték. Az ősi fajták nem voltak finomak, még sütés, főzés után is megőrizték kissé kesernyés ízüket.

Európába Francisco Pizarro expedíciója hozta el az 1540-es években. Egy 1597-es leírás szerint Közép- és Dél-Amerika után a Kanári-szigeteken kezdték termesztetni először. A 16-17. században spanyol és portugál kereskedők terjesztették el Ázsiában és Afrikában, Ausztráliába pedig az angolok vitték a 18. században.

Európában egy darabig bizalmatlanul fogadták, főleg azért, mert sokan a mérgező levelét és termését fogyasztották el. (Kizárólag a gumóját szabad enni; a virágából keletkező bogycsokban, a növény felszíni zöld részeiben, valamint a burgonya rügyeiben és a napon (fényben) tartott gumó megzöldülő héjában szolanin, - egyfajta méreganyag-, termelődik. A

krumpli népszerűsítésében jelentős szerepet játszott Antoine Augustin Parmentier, a francia király gyógyszerésze, aki XVI. Lajos meggyerésével biztosította a zöldség sikerét. Hazai karrierje a 18. század végén vette kezdetét, amikor II. József adókedvezménytel támogatta a burgonya termesztését. Az új növényt kezdetben földi körtének, vagy földi almának is nevezték, a krumpli szó pedig a német névből (Grundbirne) származik. Mára több ezer fajtája ismert, a gabonféléket leszámítva a legfontosabb termesztett növénynek számít. Bebecslések szerint világszerte nagyjából két magyarországi területen termesztik. Egy magyar ember átlagosan 50 kiló burgonyát eszik meg évente.

ABC

Burgonyából salátát, levest, köretet, főételt, desszertet egyaránt készíthetünk, de egyáltalán nem mindegy, melyik fajtát mihez használjuk. Például a szilvásgombóc tésztája 1 kiló burgonyára számítva 30-60 deka burgonyát is felvehet a krumpli fajtájától függően, és ez nagyban meghatározza az ízét!

Az Országos Burgonya Szövetség és TermékTanács munkájának köszönhetően mára a nagyobb élelmiszerláncokban az összes csomagolt burgonyán megtaláljuk nemcsak a krumpli fajtáját, hanem a csoportba sorolását is. Az A, B, C jelölés a konyhai felhasználási lehetőségeket takarja, egyfajta javaslat arra, hogy melyik ételekhez érdemes használni.

„A” jelölésű

- Salátának való, nem szétfővő burgonya. A főzés után is egyben marad, anyaga finom szemcsés. Ha azt szeretnénk, hogy a burgonyasaláta egyben maradjon, vagy a rakott burgonyánál a látványra gyúrunk, ezt használjuk.

Főbb fajták: Somogyi sárga kifli, chérie, agata.

„B” jelölésű

- Főzni való, enyhén szétfővő burgonya. Kicsit fő csak szét, de még egyben marad, állagában kissé lisztes vagy kissé szappanos, közepesen finom szemcsés. Kitűnő például burgonyafőzelékhez, -leveshez.

Főbb fajták: aladin, amorosa, balatoni rózsza, boglárka, desirée, démon, fabiola, góliát, hópehely, impala, katica, kleopátra, kondor.

„C” jelölésű

- Szétfővő, lisztes húsú, inkább sütéshez ajánlott burgonya. Laza szerkezetű, lisztes állagú. Burgonyás tésztákhoz, csipsz- és hasáburgonya készítéshez, pürének.

Főbb fajták: kuroda, rioja (százsorszép), Vénusz gold, white lady.