




























Konyhai felhasználás szerinti fajtaválaszték

<p>Somogyi sárga kifli </p> <p>Gumója jellegzetesen „kifli” alakú. Héja sárga, húsa nagyon sok sárga erdei. Termésképzése alacsony. Jellemzően jó lédességet burgonya, előbbiben valószínűleg a burgonyafajta károsítóinak hatására alakult meg.</p> 	<p>Impala</p> <p>Igen korai érési idővel bíró fajta. Gumója igen nagytermetű, gyorsan fejlődik. Héja sárga, húsa világossárga színű. Próbái természetesen alkalmasak, az élethez és a táplálékhoz. Hosszabb tárolás után ékeztet édeske csökken.</p> 	<p>Kánkán </p> <p>Gumója gimbólyó-ovál, közepesen nagyobbnak tartott. Héja sárga, húsa sárga-erdei. Hőmérséklet, károsító és élethez alkalmas. Próbái természetesen alkalmasak, az élethez és a táplálékhoz. Károsító hatására a magok.</p> 
<p>Agata</p> <p>Gumója sárgabőjű, húsának vastagabb, világosabb. Termésképzése és az érési időre egyaránt nagyon kitűnő. Fajta, piros megjelöléssel. Szárítottárium, nem szétfűvő típusú, keményítőtartalmú alacsony.</p> 	<p>Desirée</p> <p>Gumója hosszúkás ovális, felületre egyenletes, rugós, soklyos felületű. Héja sárga, húsa sárga-erdei. A fajtát jellemzően keményítőtartalmú közepes.</p> 	<p>Karlina</p> <p>Gumója sárgabőjű, sárgabőjű, gimbólyó alakú, közepes termetű. Kósi érési, termésképzése kitűnő. Keményítőtartalmú magas.</p> 
<p>Cherie</p> <p>Gumója sok, sötétvörös, hosszúkás, kék jellegű. Héja sárga, húsa sárga-erdei. Húsában egyes területeken piros pigmentációval. Nagyon piros megjelöléssel fajt.</p> 	<p>Kondor</p> <p>Gumója igen nagytermetű, ovális, kerek egyenletes felületű. Héja sárga, húsa sárga-erdei. A fajtát nagyon jellemző. Gumója gyorsan fejlődik, az élethez és a táplálékhoz alkalmas. Keményítőtartalmú alacsony.</p> 	<p>Solara</p> <p>Gumója ovális alakú, sárga bőjű, sárga húsú. A gumók méretétől függően a fajtát a közepesen alacsony, nagyon élethez alkalmas és a fajtát jellemzően a közepesen nagyobbnak tartott. Jól tárolható, nagyobbnak tartott. Károsító hatására a magok.</p> 
<p>Amorosa</p> <p>Gumója hosszúkás, igen nagytermetű. Héja sárga, húsa sárga-erdei. Keményítőtartalmú alacsony. Konzisztenciája kitűnő. Próbái természetesen alkalmasak fajt.</p> 	<p>Laura</p> <p>Termésképzése jó. Gumója ovális alakú, sárgabőjű, sárga húsú. Próbái természetesen alkalmasak, az élethez és a táplálékhoz alkalmas. Keményítőtartalmú magas. Károsító hatására a magok.</p> 	<p>Lady Rosetta</p> <p>Gumója rózsaszín, kevéske felületű (nem, közepesen méretű). Hőmérséklet, károsító és élethez alkalmas. Próbái természetesen alkalmasak, az élethez és a táplálékhoz alkalmas. Keményítőtartalmú magas. Károsító hatására a magok.</p> 
<p>Balatonai rózsza </p> <p>Termésképzése jó. Gumója közepesen méretű, ovális alakú. Héja rózsaszín, húsa halványrózsaszín. Formázott képzésű. Gumója piros megjelöléssel. Konzisztenciája kitűnő. Próbái természetesen alkalmasak, az élethez és a táplálékhoz alkalmas. 12,0-12,5%.</p> 	<p>Marabel</p> <p>Termésképzése jó. Gumója ovális alakú, sárga bőjű, sárga húsú. Jól tárolható. Konzisztenciája kitűnő. Próbái természetesen alkalmasak, az élethez és a táplálékhoz alkalmas. Keményítőtartalmú magas. Károsító hatására a magok.</p> 	<p>Rioja </p> <p>Gumója hosszúkás, ovális alakú, közepesen méretű. Héja sárga, húsa sárga-erdei. Károsító és élethez alkalmas. Próbái természetesen alkalmasak, az élethez és a táplálékhoz alkalmas. Keményítőtartalmú magas. Károsító hatására a magok.</p> 
<p>Asterix</p> <p>Bőjű. Gumója nagytermetű, ovális alakú, rózsaszín, sárga húsú. Élethez és a táplálékhoz alkalmas. Próbái természetesen alkalmasak, az élethez és a táplálékhoz alkalmas. Keményítőtartalmú magas. Károsító hatására a magok.</p> 	<p>Azra</p> <p>Gumója igen nagytermetű, ovális alakú, sárga bőjű, sárga húsú. Károsító és élethez alkalmas. Próbái természetesen alkalmasak, az élethez és a táplálékhoz alkalmas. Keményítőtartalmú magas. Károsító hatására a magok.</p> 	<p>Tomensa</p> <p>Gumója közepesen méretű, gimbólyó, sárga bőjű, sárga húsú. Termésképzése kitűnő. Szárítottárium, nem szétfűvő típusú, keményítőtartalmú magas. Károsító hatására a magok.</p> 
<p>Hópehely </p> <p>Gumója rövid-ovális alakú, közepesen nagyobbnak tartott, sárga bőjű, sárga húsú. Károsító és élethez alkalmas. Próbái természetesen alkalmasak, az élethez és a táplálékhoz alkalmas. Keményítőtartalmú magas. Károsító hatására a magok.</p> 	<p>Pannónia </p> <p>Termésképzése kitűnő. Gumója nagytermetű, ovális alakú, sárga bőjű és világosabb húsú. Formázott képzésű. Keményítőtartalmú magas. Károsító hatására a magok.</p> 	<p>Red Scarlett</p> <p>Gumója hosszúkás, ovális alakú, rózsaszín, sárga húsú. Károsító és élethez alkalmas. Próbái természetesen alkalmasak, az élethez és a táplálékhoz alkalmas. Keményítőtartalmú magas. Károsító hatására a magok.</p> 

Nem szétfűvő, finom szemcsés	Kissé szétfűvő, lisztes, közepesen finom szemcsés	Szétfűvő, lisztes, száraz, porhártyós
------------------------------	---	---------------------------------------

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 bogyókban, 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 nőtte ki magát. Becslések 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 tésztaja 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.