








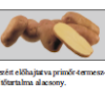



















Konyhai felhasználás szerinti fajtaválaszték

<p>Somogyi sárga kifli </p> <p>Gumója jellegzetes „kifli” alakú. Héja sárga, húsa nagyonak sárga és edős. Termésképzése alacsony. Jellemzően jó lédességet burgonya, előbbiben valószínűleg a burgonyafajta kiválasztásának köszönhető.</p> 	<p>Impala</p> <p>Igen korai érési idővel rendelkező fajta. Gumója igen nagytermetű, gyorsan fejlődő. Héja sárga, húsa világossárga színű. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 	<p>Kánkán </p> <p>Gumója gimbólyó-ovál, közepesen nagyobbnak érési. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. Hőmérséklet, kiváló minőségű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 
<p>Agata</p> <p>Gumója sárgabőrű, húsának színe világossárga. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 	<p>Desirée</p> <p>Gumója hosszúkás ovális, fértelmes egyenletes, nagyon soklyukú helyeken. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. A fajtát jellemző a keményítőtartalmának közepes.</p> 	<p>Karlina</p> <p>Gumója sárgabőrű, sárgabőrű, gimbólyó alakú, közepesen nagyobbnak érési. Képzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 
<p>Cherie</p> <p>Gumója az érési idő alatt változik, hosszúkás, kússá fejlődő. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. Húsának színe sárga-ékeztől. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 	<p>Kondor</p> <p>Gumója igen nagytermetű, ovális, közepesen fejlődő. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. A fajtát jellemző a keményítőtartalmának közepes.</p> 	<p>Solara</p> <p>Gumója ovális alakú, sárga bőrű, sárga húsú. A gumók méretükben és színükben is változatosak, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 
<p>Amorosa</p> <p>Gumója hosszúkás, igen nagytermetű. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 	<p>Laura</p> <p>Termésképzése jó. Gumója ovális alakú, sárga-ékeztől. Húsának színe sárga-ékeztől. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 	<p>Lady Rosetta</p> <p>Gumója rózsaszín, sárga-ékeztől. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 
<p>Balatoni rózsza </p> <p>Termésképzése jó. Gumója közepesen méretű, ovális alakú. Héja rózsaszín, húsa halványrózsaszín, formázott képzésű. A gumókat a közepesen nagyobbnak érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 	<p>Marabel</p> <p>Termésképzése jó. Gumója ovális alakú, sárga-ékeztől. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 	<p>Rioja </p> <p>Gumója hosszúkás, ovális alakú, közepesen nagyobbnak érési. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 
<p>Asterix</p> <p>Hőmérséklet, közepesen nagyobbnak érési. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 	<p>Azra</p> <p>Gumója igen nagytermetű, ovális, közepesen fejlődő. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 	<p>Tomensa</p> <p>Gumója közepesen méretű, gimbólyó alakú, közepesen nagyobbnak érési. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 
<p>Hópehely </p> <p>Gumója rövid-ovális alakú, közepesen nagyobbnak érési, sárga bőrű, sárga húsú. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 	<p>Pannónia </p> <p>Termésképzése kiváló. Gumója nagytermetű, ovális alakú, sárga-ékeztől. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 	<p>Red Scarlett</p> <p>Gumója hosszúkás, ovális alakú, közepesen nagyobbnak érési. Héja sárga, húsa sárga-ékeztől. Termésképzése az érési idő alatt egyenletesül kússá. Prémium termésképzésű, az érési idő alatt egyenletesül kússá. Hosszabb tárolás után ékeztől erőse csökken.</p> 

Nem szétfővő, finom szemcsés	Kissé szétfővő, lisztes, közepesen finom szemcsés	Szétfővő, 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 számít. 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 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.