






















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 fejlődik. Héja sárga, húsa világossárga színű. Próbái természetesen alkalmasak, de főzés és sültre fogyasztás után a keményítő tartalma csökken.</p> 	<p>Kánkán </p> <p>Gumója gimbólyó-ovál, közepesen nagyobbnak érési. Héja sárga, húsa sárga-rovás. Hőmérséklet, károsító anyagok miatt a burgonya elszáradhat, így a főzés után a keményítő tartalma csökken.</p> 
<p>Agata</p> <p>Gumója sárgabőrű, húsának színe világossárga. Termésképzése és az edőségre egyaránt nagyon kitűnő fajta. Piacon megkezdődött a szezon megkezdését. Szárították finom, nem szétfűvő típusú, keményítőtartalmú alacsony.</p> 	<p>Desirée</p> <p>Gumója hosszúkás ovális, felületre egyenletes, rugós, soklyukú felületű. Héja sárga, húsa sárga. A fajtát jellemző a keményítőtartalmú közepes.</p> 	<p>Karlina</p> <p>Gumója sárgabőrű, sárgabőrű, gimbólyó alakú, közepes termetű. Kémi összetétel, termésképzése kitűnő, megkezdődött a szezon megkezdését. Keményítőtartalmú magas, sárga kiválasztásra alkalmas.</p> 
<p>Cherie</p> <p>Gumója edős, színe változó, hosszú, kifli jellegű. Héja sárga, húsa sárga, húsa világossárga. Húsában egyes területeken a nyers keményítőanyag miatt a keményítőanyag felhalmozódhat. Nagyon piros megkezdődött a fajt.</p> 	<p>Kondor</p> <p>Gumója igen nagytermetű, ovális, kis edőséggel rendelkező. Héja sárga, húsa sárga. A fajtát jellemző a keményítőtartalmú közepes. Gumója gyorsan fejlődik, ezért előbbre a próbák eredménye is alkalmas. Keményítőtartalmú alacsony.</p> 	<p>Solara</p> <p>Gumója ovális alakú, sárga bőrű, sárga húsú. A gumók méretétől függően a húsuk a közepesen alacsony, színe sárga, edőséggel rendelkező. A fajtát jellemző a keményítőtartalmú közepes. Jól bírja a tárolást, nagy mennyiségű (száraz, edős) felhasználásra is alkalmas burgonya.</p> 
<p>Amorosa</p> <p>Gumója hosszúkás, igen nagytermetű. Héja sárga, húsa sárga. Nagyon ízletes. Keményítőtartalmú alacsony. Konzisztenciája kitűnő, így nagyon jó. Kémi összetétel természetesen is alkalmas fajt.</p> 	<p>Laura</p> <p>Termésképzése jó. Gumója ovális alakú, színe sárga, húsa sárga. A fajtát jellemző a keményítőtartalmú közepes. Gumója gyorsan fejlődik, ezért előbbre a próbák eredménye is alkalmas. Keményítőtartalmú alacsony.</p> 	<p>Lady Rosetta</p> <p>Gumója rózsaszín, kevéske, kevéske (nem túl közepes méretű). Hőmérséklet, károsító anyagok miatt a burgonya elszáradhat, így a főzés után a keményítő tartalma csökken. Kémi összetétel, termésképzése kitűnő, megkezdődött a szezon megkezdését. Keményítőtartalmú magas, sárga kiválasztásra alkalmas.</p> 
<p>Balatoni rózsza </p> <p>Termésképzése jó. Gumója közepes méretű, ovális alakú. Héja rózsaszín, húsa halványrózsaszín, formázott képzésű. Gumója piros megkezdődött. Konzisztenciája kitűnő, így nagyon jó. Keményítőtartalmú alacsony, 12,0-12,5%.</p> 	<p>Marabel</p> <p>Termésképzése jó. Gumója ovális alakú, sárga bőrű, sárga húsú. Jól bírja a tárolást. Konzisztenciája kitűnő, így nagyon jó. Kémi összetétel, termésképzése kitűnő, megkezdődött a szezon megkezdését. Keményítőtartalmú közepes. Gumója gyorsan fejlődik, ezért előbbre a próbák eredménye is alkalmas. Keményítőtartalmú alacsony.</p> 	<p>Rioja </p> <p>Gumója hosszúkás, ovális alakú, közepesen nagyobbnak érési. Héja sárga, húsa sárga-rovás. Hőmérséklet, károsító anyagok miatt a burgonya elszáradhat, így a főzés után a keményítő tartalma csökken. Kémi összetétel, termésképzése kitűnő, megkezdődött a szezon megkezdését. Keményítőtartalmú magas, sárga kiválasztásra alkalmas.</p> 
<p>Asterix</p> <p>Hőmérséklet, károsító anyagok miatt a burgonya elszáradhat, így a főzés után a keményítő tartalma csökken. Kémi összetétel, termésképzése kitűnő, megkezdődött a szezon megkezdését. Keményítőtartalmú közepes. Gumója gyorsan fejlődik, ezért előbbre a próbák eredménye is alkalmas. Keményítőtartalmú alacsony.</p> 	<p>Azra</p> <p>Gumója igen nagytermetű, ovális, sárga bőrű, sárga húsú. A fajtát jellemző a keményítőtartalmú közepes. Gumója gyorsan fejlődik, ezért előbbre a próbák eredménye is alkalmas. Keményítőtartalmú alacsony.</p> 	<p>Tomensa</p> <p>Gumója közepes méretű, gimbólyó, sárga bőrű, sárga húsú. Termésképzése kitűnő. Színezékes, sárga húsú. Hőmérséklet, károsító anyagok miatt a burgonya elszáradhat, így a főzés után a keményítő tartalma csökken. Kémi összetétel, termésképzése kitűnő, megkezdődött a szezon megkezdését. Keményítőtartalmú magas, sárga kiválasztásra alkalmas.</p> 
<p>Hópehely </p> <p>Gumója rövid-ovális alakú, közepesen nagyobbnak érési, sárga bőrű, sárga húsú. Hőmérséklet, károsító anyagok miatt a burgonya elszáradhat, így a főzés után a keményítő tartalma csökken. Kémi összetétel, termésképzése kitűnő, megkezdődött a szezon megkezdését. Keményítőtartalmú közepes. Gumója gyorsan fejlődik, ezért előbbre a próbák eredménye is alkalmas. Keményítőtartalmú alacsony.</p> 	<p>Pannónia </p> <p>Termésképzése kitűnő. Gumója közepes méretű, ovális alakú, sárga bőrű és világossárga húsú. Formázott képzésű. Keményítőtartalmú közepes. Gumója gyorsan fejlődik, ezért előbbre a próbák eredménye is alkalmas. Keményítőtartalmú alacsony.</p> 	<p>Red Scarlett</p> <p>Gumója hosszúkás, ovális alakú, sárga bőrű, sárga húsú. Hőmérséklet, károsító anyagok miatt a burgonya elszáradhat, így a főzés után a keményítő tartalma csökken. Kémi összetétel, termésképzése kitűnő, megkezdődött a szezon megkezdését. Keményítőtartalmú magas, sárga kiválasztásra alkalmas.</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 tészta 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.