




























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. Próbái természetesen alkalmasak, és 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-rovás. Híresről, kiterjedt területen termesztik, és főzve és sültre is alkalmas. Főzve sült és kókossal. Keményítőtartalmuk magas.</p> 
<p>Agata</p> <p>Gumója sárgabőrű, húsának színe világossárga. Termésképzése és az edősre egyaránt nagyon kitűnő. Fajta, piros megjelöléssel. Szárítottá finom, nem szétfűvő típusú, keményítőtartalmuk alacsony.</p> 	<p>Desirée</p> <p>Gumója hosszúkás ovális, felületre egyenletes, rugós, soklyukú felületű. Héja sárga, húsa sárga-rovás. A fajtát főzve és sültre is alkalmas. Keményítőtartalmuk közepes.</p> 	<p>Karlina</p> <p>Gumója sárgabőrű, sárgabőrű, gimbólyó alakú, közepes termetű. Kései edős, termésképzése kitűnő. Keményítőtartalmuk magas.</p> 
<p>Cherie</p> <p>Gumója edős, színe változó, hosszú, kifli jellegű. Héja sárga, húsa sárga, húsa világossárga. Húsában egyes területeken piros pigmentációval rendelkezik. Nagyon piros megjelöléssel fajt.</p> 	<p>Kondor</p> <p>Gumója igen nagytermetű, ovális, kerek egyenletes felületű. Héja sárga, húsa sárga-rovás. A fajtát főzve és sültre is alkalmas. Keményítőtartalmuk alacsony.</p> 	<p>Solara</p> <p>Gumója ovális alakú, sárga héja, sárga hús. A gumók méretétől függően lehetnek közepesen nagyok, és főzve és sültre is alkalmasak. Keményítőtartalmuk alacsony.</p> 
<p>Amorosa</p> <p>Gumója hosszúkás, igen nagytermetű. Héja sárga, húsa sárga-rovás. Keményítőtartalmuk alacsony. Konzisztenciája kitűnő, és főzve és sültre is alkalmas fajt.</p> 	<p>Laura</p> <p>Termésképzése jó. Gumója ovális alakú, színe változó, sárga, piros megjelöléssel. Héja sárga, húsa sárga-rovás. Keményítőtartalmuk közepes, és főzve és sültre is alkalmas burgonya.</p> 	<p>Lady Rosetta</p> <p>Gumója rózsás héja, piros felületű (nemcsak közepes méretű). Híresről, kiterjedt területen termesztik, és főzve és sültre is alkalmas. Keményítőtartalmuk magas. Korai betakarítás esetén is nagyon jó minőségű burgonya.</p> 
<p>Balatoni rózsza </p> <p>Termésképzése jó. Gumója közepes méretű, ovális alakú. Héja rózsás, húsa halványrózsás színű, formázott képzésű. Gumója piros megjelöléssel. Konzisztenciája kitűnő, és főzve és sültre is alkalmas burgonya. 12,0-12,5%.</p> 	<p>Marabel</p> <p>Termésképzése jó. Gumója ovális alakú, sárga héja, sárga hús. Jó lédességet, és főzve és sültre is alkalmas. Keményítőtartalmuk alacsony, és főzve és sültre is alkalmas burgonya. 13,0 % volt. Gumójának formázott képzésű nagyon jó, héja sárga, és főzve és sültre is alkalmas burgonya.</p> 	<p>Rioja </p> <p>Gumója hosszúkás ovális alakú, színe változó, sárga héja, sárga hús. A gumók méretétől függően lehetnek közepesen nagyok, és főzve és sültre is alkalmasak. Keményítőtartalmuk magas. Konzisztenciája kitűnő. Korai betakarítás esetén is nagyon jó minőségű burgonya.</p> 
<p>Asterix</p> <p>Híresről. Gumója nagytermetű, ovális alakú, rózsás héja, sárga hús. Fajta, piros megjelöléssel. Termésképzése kitűnő, és főzve és sültre is alkalmas burgonya. Konzisztenciája kitűnő, és főzve és sültre is alkalmas burgonya.</p> 	<p>Azra</p> <p>Gumója igen nagytermetű, ovális, sárga héja, sárga hús. A gumók méretétől függően lehetnek közepesen nagyok, és főzve és sültre is alkalmasak. Keményítőtartalmuk alacsony, és főzve és sültre is alkalmas burgonya.</p> 	<p>Tomensa</p> <p>Gumója közepes méretű, gimbólyó, sárga héja, sárga hús. Termésképzése kitűnő. Szárítottá finom, és főzve és sültre is alkalmas burgonya. Konzisztenciája kitűnő, és főzve és sültre is alkalmas burgonya.</p> 
<p>Hópehely </p> <p>Gumója rövid-ovális alakú, közepesen nagyobbnak tartott, sárga héja, sárga hús. Fajta, piros megjelöléssel. Híresről, kiterjedt területen termesztik, és főzve és sültre is alkalmas burgonya.</p> 	<p>Pannónia </p> <p>Termésképzése kitűnő. Gumója nagytermetű, ovális, sárga héja és világossárga hús. Formázott képzésű. Keményítőtartalmuk alacsony, és főzve és sültre is alkalmas burgonya. 15,1% volt. Konzisztenciája kitűnő, és főzve és sültre is alkalmas burgonya.</p> 	<p>Red Scarlett</p> <p>Gumója hosszúkás ovális alakú, héja piros, húsa világossárga színű. Keményítőtartalmuk alacsony.</p> 

Nem szétfűvő, finom szemcsés	Kissé szétfűvő, lisztes, közepesen finom szemcsés	Szétfűvő, 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 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.