

Konyhai felhasználás szerinti fajtaválaszték

<p>Somogyi sárga kifli </p> <p>Gumója jellegesen „kifli” alakú. Haja sárga, hús sárgásnak sárga sárga. Tenyeglépcsője alacsony. Jellegzetesen jó levegőment burgonya, előlehetően saláta és húsléghősi készítmények számára alkalmas.</p>	<p>Impala</p> <p>Igen korai érési idővel bíró fajta. Gumója igen nagyterméssel, gyorsan fejlődik. Haja sárga, hús világosbarna színnel. Próbái természetesen alkalmasak, az érési időre egyenletes költségek. Hosszabb tárolás után ékezetes étkező csökök.</p>	<p>Kánkán </p> <p>Gumója gimbólyó-vál, közepesen nagyobbnak érkezik. Haja sárgásfehér, hús sárgásfehér. Németül, kiterjedt emésztési fajta. Ékezetes magabóly, az érési időre sárga és kékfehér. Főként sárga színű kék. Keményítőtartalma magas.</p>
<p>Agata</p> <p>Gumója sárgásfehér, húsának színe világosbarna. Termékei hamarabb és mélyre egyaránt nagyra fejlődhetnek. Piacos megjelölésű. Szárításra alkalmas, nem szártávoztó típusú, keményítőtartalma alacsony.</p>	<p>Desirée</p> <p>Gumója hosszúkás ovális, felületre egyenletes, világos sárga színű. Haja sárga, hús világosbarna. A fajtánál keményítőtartalma közepes.</p>	<p>Karlina</p> <p>Gumója sárgásfehér, sárgabarna, gimbólyó alakú, közepes méretű. Koki édes, terméklépcsője közepesen nagyobbnak. Keményítőtartalma magas.</p>
<p>Cherie</p> <p>Gumója alatti, mélyen világos, hosszúkás, kifli jellegű. Haja sárgásfehér, hús sárga, hús világosbarna. Húsában egyes területeken nincs elválasztódott édes forrászat. Nagyon piacos megjelölésű fajta.</p>	<p>Kondor</p> <p>Gumója igen nagyterméssel, ovális, kerek egyenletes felületű. Haja rózsaszín, hús sárgásfehér színű. A fajta nagyon ízletes. Gumója gyorsan fejlődik, ezért előlehetően próbái természetesen is alkalmas. Keményítőtartalma alacsony.</p>	<p>Solara</p> <p>Gumója ovális alakú, sárga húsú, sárga húsú. A gumók oválisak, közepes méretű, közepesen alacsony száraz, nyeres elterjedésű és főként sárga színű csökök. Jó tárolási, nagy csökök (száraz, étkező) felhasználásra is alkalmas burgonya.</p>
<p>Amorosa</p> <p>Gumója hosszúkás, igen nagyterméssel. Haja sárgásfehér, hús sárga. Nagyon ízletes. Keményítőtartalma magas. Konzisztenciája közepesen, az nagyon jó. Koki édes, próbái természetesen is alkalmas fajta.</p>	<p>Laura</p> <p>Terméklépcsője jó. Gumója ovális alakú, emésztési számára piacos megjelölésű. Haja rózsaszín, hús sárgásfehér színű. A fajta nagyon ízletes. Gumója gyorsan fejlődik, ezért előlehetően próbái természetesen is alkalmas burgonya.</p>	<p>Lady Rosetta</p> <p>Gumója rózsaszín, hosszú, kevéske felületű (nem csak közepes méretű). Házaton sárga, sárga színű csökök. Sok gumó létezik, keményítőtartalma magas. Koki betakarítás esetén is nagyon jó csökök alanygagat ad.</p>
<p>Balatonai rózsza </p> <p>Terméklépcsője jó. Gumója közepes méretű, ovális alakú. Házaton rózsaszín, hús halványbarna színű, formázott lépcsője jó, gumója piacos megjelölésű. Koki természetesen is alkalmas. Konzisztenciája közepesen, az nagyon jó. Keményítőtartalma alacsony, 12,0-12,5%.</p>	<p>Marabel</p> <p>Terméklépcsője jó. Gumója ovális alakú, sárga húsú, sárga húsú. Jó tárolási burgonya. Konzisztenciája közepesen nagyobbnak. Keményítőtartalma a világosbarna színű színeben 13,0 % volt. Gumója formázott lépcsője nagyon jó, hús sárga, emésztési számára piacos megjelölésű fajta.</p>	<p>Rioja </p> <p>Gumója hosszúkás, ovális alakú, közepes méretű. Haja sárgásfehér, hús sárgásfehér színű. Közepesen alacsony száraz, nyeres elterjedésű és főként sárga színű csökök. Jó tárolási, nagy csökök (száraz, étkező) felhasználásra is alkalmas burgonya.</p>
<p>Asterix</p> <p>Bélemű. Gumója nagyterméssel, ovális alakú, rózsaszín, sárga húsú. Ékezetes magabóly, a fajtánál keményítőtartalma (pommefajták) magasabb. Terméklépcsője jó, gumója piacos megjelölésű. Koki természetesen is alkalmas. Konzisztenciája közepesen, az nagyon jó. Keményítőtartalma alacsony, 12,0-12,5%.</p>	<p>Aarla</p> <p>Gumója igen nagyterméssel, ovális, sárga húsú, sárga húsú. Kiterjedt csökök, emésztési számára piacos megjelölésű. Haja rózsaszín, hús sárgásfehér színű. A fajtánál keményítőtartalma nagyon csak közepesen, de ennek előlehetően próbái természetesen is alkalmas. Konzisztenciája közepesen, az nagyon jó. Keményítőtartalma alacsony.</p>	<p>Tomensa</p> <p>Gumója közepes méretű, gimbólyó, sárga húsú, sárga húsú. Terméklépcsője közepesen nagyobbnak. Konzisztenciája közepesen nagyobbnak. Keményítőtartalma magas, az nagyon jó. Tárolási, nagy csökök (száraz, étkező) felhasználásra is alkalmas burgonya.</p>
<p>Hóphegy </p> <p>Gumója rövid-ovális alakú, közepesen nagyobbnak érkezik, sárga húsú, néhány esetben előlehetően, sárga színű gimbólyóval. Hús sárga. Konzisztenciája közepesen, az nagyon jó. Keményítőtartalma alacsony, 12,0-12,5%.</p>	<p>Pannónia </p> <p>Terméklépcsője közepesen nagyobbnak. Gumója nagyterméssel, ovális alakú, sárga húsú és világosbarna színű. Formázott lépcsője jó. Keményítőtartalma a világosbarna színű színeben 15,1 % volt. Konzisztenciája közepesen nagyobbnak.</p>	<p>Red Scarlett</p> <p>Gumója hosszúkás, ovális alakú, hús piros, hús világosbarna színű. Keményítőtartalma alacsony.</p>

Nem szártávoztó, finom szemcsés | Kissé szártávoztó, lisztes, közepesen finom szemcsés | Szártávoztó, 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 Augustine Parmentier, a francia király gyógyszerésze, aki XVI. Lajos meggyezésével biztosította a zöldség sikerét. Hazai karrierje a 18. század végén vette kezdetét, amikor II. József adókedvezménygel 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 gabonfélüket leszámítva a legfontosabb termesztett növénynek nevezte 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 szilvászöngöcs tésztaja 1 kiló burgonyára számítva 30-60 deka burgonyát is felvehet a krumpli fajtájától függően, és ez nagyban meghatározza az ízt!

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.