

## Burgonya fajták a Primag kínálatában

### Burgonya fajták, melyekre most is számíthatsz

A burgonya jelentősége a sokoldalú felhasználhatóságának köszönhető. Emberi táplálkozásra és állatok takarmányozására egyaránt alkalmas. Ebben a cikkben igyekszünk bemutatni néhány sikeres vetőburgonya fajtát és a felhasználásukat. A burgonya a burgonyafélék családjába tartozó növény, amelyet keményítőben gazdag gumójáért természetesen világszerte. Chile és Peru hegyvidékén őshonos, Európába a 16. században került.

### A vetőburgonya jelentősége

Kizárólag a növény gumóját szabad fogyasztani. Az élelmiszeripar mellett felhasználja a gyógyszeripar, a szeszgyártás és a keményítőipar is. A vetőburgonyának pedig jelentős szerepe van a mezőgazdaságban. A siker alapját a termesztésben a minőségi vetőburgonya biztosítja, ezért minden esetben a legmagasabb, fémzárolt változatok mellett érdemes dönteni.

### Vetési norma meghatározása

Az alábbi adatok segítenek a vetési norma meghatározásában, azonban fontos hangsúlyozni, hogy csak tájékoztató jellegűek, évjárártól és a technológiától függően változhatnak.

### Javasolt norma a gumóméretek szerint (kg/ha):

- 25-35 mm: 1500 kg +/-250 kg/ha (32-45 db/kg)
- 35-45 mm: 2500 kg +/-250 kg/ha (14-20 db/kg)
- 35-55 mm: 3250 kg +/-250 kg/ha (10-13 db/kg)
- 55-77 mm: 5000 kg +/-250 kg/ha (6-8 db/kg)

### Javasolt norma a gumóméretek szerint (db/ha):

- 25-35 mm: 42-44 ezer db/ha
- 35-55 mm: 38-42 ezer db/ha
- 55+ mm: 35-38 ezer db/ha

### Javasolt norma az ültetett tőtáv szerint (db/ha):

- 23-26 cm tőtáv: 44 ezer db/ha
- 27-30 cm tőtáv: 40 ezer db/ha

### Burgonya típusok felhasználás szerint

Az egyes burgonyafajták konyhai hasznosítás szempontjából csoportosíthatóak:

- A/B főzési típus: Főzés után is szilárd marad, a textúrája finom szemcsés, nem szétfővő. Felhasználható burgonyasalátákhoz és hideg konyhai készítményekhez.
- B főzési típus: Kissé szétfővő változat, szappanos vagy lisztes konzisztencia jellemzi, közepesen finom a textúrája. Vegyes hasznosítású burgonya, kiváló hasábburgonya-alapanyag.
- B/C főzési típus: Szétfővő, laza szerkezetű, lisztes, száraz, porhanyós burgonya, a közepesnél nagyobb szemcsézet jellemzi. Kiváló választás például burgonyapüréhez és -pehelyhez, chipshez, burgonyás tésztákhoz, gombócokhoz.

## Vetőburgonya kínálatunk

Vetésidő és érésidő (korai, középkorai, középkései, késői fajták), származási hely (magyar, külföldi fajták), héjszín és hússzín (piros héjú, sárga héjú, fehér hússzínű, sárga hússzínű), alak (kerek, ovális, hosszúkás fajták), illetve főzési típus szerint is válogathatsz vetőburgonyáink között, ahogy a bio termesztésre is alkalmas vetőburgonyákat is találsz nálunk. Mindegyik típusnak megvannak a maga előnyei, részletes leírásokkal segítjük a választást.

## Vetőburgonya fajták a Primag kínálatában

- **Desiree:** Világossárga húsú, élénk rózsaszín héjú. Kiválóan alkalmas konyhai felhasználásra, nem fő szét, így sütésre és főzésre egyaránt alkalmazható. Jól ellenáll az Y-vírusnak és a varasodásnak, kiválóan tűri a szárazságot. Közepesen fogékony a lombfitymra. Hosszú ideig jól tárolható.
- **Agria:** Közép-késői vetőburgonya fajta, gumói nagy méretűek, formájuk hosszúkás ovális, héjuk sárga, húruk mély sárga. Enyhén lisztes állagú, nem szétfővő. Friss piaci étkezési burgonya, hasábburgonya és chips is készíthető belőle. Varasodásra enyhén, Y, X és A vírusokkal szemben rezisztens. Fonálféreg Ro1 és 4 rassaival szemben rezisztens. Nyugalmi ideje hosszú, 6°C-on tárolva jó minőségben eláll április-májusig.
- **Louisiana:** Igen korai vetőburgonya fajta, hosszúkás ovális gumókkal. Héjszíne és húrának színe sárga. Nagyon jó étkezési minőségű, sütésre és főzésre egyaránt alkalmas. Poros varasodás és fonálféreg (*Globodera rostochiensis* RO1-4) rezisztens. Nyugalmi ideje rövid, de januárig jól tárolható.

## Tippek a vetőburgonya tárolásához

Annak érdekében, hogy a burgonya meg tudja tartani a megfelelő minőségét figyelni kell a hőmérsékletre, a páratartalomra, a szellőzésre és a fényvédelemre. Fontos, hogy hűvös, sötét és száraz helyre kerüljön. Az ideális tárolási hőmérséklet 8-10°C között van.

A megfelelő burgonyafajta kiválasztásának jelentősége alapvető fontosságú mind a háztartási, mind az ipari felhasználás tekintetében. Az egyes burgonyafajták más-más tulajdonságokkal rendelkeznek, amelyek meghatározzák, hogy melyik ételhez és milyen ipari felhasználásra a legalkalmasabbak.