

Kis burgonya ABC

VETÉSI NORMA MEGHATÁROZÁSA

A norma pontos meghatározása a vetőburgonya esetében is **összetett**, hiszen függ az **adott vetőburgonya tétel** adataitól:

- gumó mérete
- gumó természetes formája
- gumó db/kg
- ültetendő gumó db/ha
- tőtáv ...

Javasolt norma *kg/ha* a gumó méretek szerint:

- 25-35 mm: 1.500 kg +/-250 kg/ha 30-45 db/kg
- 35-55 mm: 3.000 kg +/-250 kg/ha 12-15 db/kg
- 55-77 mm: 5.000 kg +/-250 kg/ha 6-8 db/kg

Javasolt norma *db/ha* a gumó méretek szerint:

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

Javasolt ültetett *db/ha* tőtáv szerint:

- 23-26 cm tőtáv: 44 000 db/ha
- 27-30 cm tőtáv: 40 000 db/ha

A kiváló minőséget az etilengázon alapuló csírázásgátló rendszer alkalmazása biztosítja.

A fenti adatok csak tájékoztató jellegűek, évjárártól és a technológiától függően változhatnak.

FELHASZNÁLÁS SZERINT:

A burgonyafajták csoportosítása főzési típus szerint:

Főzési típus: A (A-B)

- Főzés után is szilárdan egyben maradó gumó, finom szemcsés textúra. Nem szétfővő.
- Felhasználás: burgonyasaláták, hideg konyhai készítmények.
- Fajták: Cherie, Charlotte, Gülbaba, Somogyi Sárka Kifli, Pamela, Argos, Riviera

Főzési típus: B

- Kissé szétfővő, kissé szappanos vagy lisztes konzisztencia, közepesen finom textúra.
- Felhasználás: vegyes hasznosítású burgonya, hasáburgonya alapanyag.
- Fajták: Aladin, Stemster, Rodriga, Red Lady, Laura, Frieslander, Kondor, Amorosa, Cleopatra, Rosara, Arosa, Desiree, Arnova, Valor, Hópehely, Harmony, Impala

Főzési típus: C (B-C)

- Szétfővő, laza szerkezetű, lisztes, közepesnél nagyobb szemcsézet, száraz porhanyós.
- Felhasználás: burgonya püré és pehely előállításra, chips készítésre, burgonyás tészták, gombóc, parászburgonya, farmerburgonya alapanyagaként
- Fajták: Agria, Blue Belle, Romeo, Bettina, Sante, Kánkán, Karlana, Kuroda, Rioja, White Lady, Pekaro

Valójában valamennyi (A, B, C) fajtából készíthető minden burgonya étel, azonban a jelölések ismerete, és a jelölések szerinti fajtaválasztás jelentősen megkönnyítheti a főzést, csökkenti a hibázás lehetőségét és javítja eredményt.



PRIMAG
— 1991 —