

Kis burgonya ABC

VETÉSI NORMA MEGHATÁROZÁSA - AJÁNLÁS

A norma pontos meghatározása a [vetőburgonya](#) esetében is összetett, hiszen függ az adott [vetőburgonya](#) tétel adataitól:

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

Általánosan javasolt ültetési darabszám: 39-44 ezer darab/ha

Javasolt norma kg/ha a gumó méretek szerint:

- 25-35 mm: 1.500 kg +/-250 kg/ha 32-45 db/kg
- 35-45 mm: 2.500 kg +/-250 kg/ha 14-20 db/kg
- 35-55 mm: 3.250 kg +/-250 kg/ha 10-13 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 etiléngázon alapuló csírázásgátló rendszer alkalmazása biztosítja. A fenti adatok csak tájékoztató jellegűek, évjárártól és a technológiától, a terület adottságaitól függően változhatnak.



VETŐBUGRONYA ABC

A burgonyafajtákat főzési típus, keményítő tartalom szerint 3 csoportba soroljuk:

Főzési típus: A-A/B

- Ide tartoznak a salátának való, nem szétfővő fajták.
- Főzés után is szilárdan egyben maradó gumó, finom szemcsés textúra jellemzi, kiváló burgonyasaláta és hideg konyhai készítmény alapanyag.
- Fajták: Cherie, Nazca, Red Scarlett, Esmee, Ambrine, Roslin, Impala

Főzési típus: B

- Kissé szétfővő, kissé szappanos vagy lisztes konzisztencia, közepesen finom textúra.
- Leveshez, főzelékhez, salátákhoz, püréhez és ragukhoz is jó, eléggé univerzális fajták, kiváló hasábburgonya alapanyag.
- Fajták: Cleopatra, Cristina, Desiree, Cartagena, Tornado, Java, Valencia

Főzési típus: C-B/C

- Szétfővő, laza szerkezetű, lisztes, közepesnél nagyobb szemcsézet, száraz porhanyós.
- Sütni való, enyhén szétfővő burgonyák. Ezek kiválóak sütéshez, lángos, szilvás gombóc, tócsni és egyéb burgonyás tészták készítéséhez, de finom a püré és a héjában sült krumpli is belőlük.
- Alkalmasak burgonya püré és pehely előállításra, chips készítésre, burgonyás tészták, gombóc, parászburgonya, farmerburgonya alapanyagaként.
- Fajták: Agria, Démon, Hind

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.



P R I M A G
— 1991 —