

Colomba holland csávázott A 35-55 mm

Csávázás: csávázott

Héjszín: krémsárga

Méret: 35-55 mm

Státusz: Előrendelhető

Szap. fok: A

Származási hely: holland

A Colomba vetőburgonya korai érésű burgonyafajta, amely sárga héjával és sárga hússzínével a kedvelt étkezési burgonyatípusok közé tartozik. Korai fejlődése révén jó választás lehet, ha a burgonyatermesztésben fontos számodra a szezon korábbi indítása és a korai betakarítás lehetősége.

A Colomba AB főzéstípusú, vagyis főzés után viszonylag szilárd, jól egyben maradó állagú. Ez a főzéstípus a salátaburgonya és az általános étkezési burgonya közötti átmenetet képviseli, így a gumók sokféle konyhai felhasználásra alkalmasak.

Korai érésű, gyors szezonindítás

A korai burgonyafajták termesztésénél különösen fontos a megfelelő ültetési idő és a talaj állapota. A Colomba vetőburgonyát célszerű jól előkészített, megfelelően felmelegedett, jó víz- és levegőgazdálkodású talajba ültetni. A hideg, túl nedves talaj kedvezőtlenül befolyásolhatja a kelést és a kezdeti fejlődést.

A korai érésű lehetőség ad arra, hogy megfelelő termesztéstechnológia mellett a burgonyaszezon korábban megkezdődjön. A tényleges betakarítási időt ugyanakkor mindig befolyásolja az ültetés időpontja, az időjárás, a termőhely adottságai és az alkalmazott technológia.

Sárga héj és sárga hússzín

A Colomba gumóinak héjszíne sárga, hússzíne szintén sárga. A piacképes, egységes áruminőség kialakulásában a fajta genetikai adottságai mellett a termesztési körülmények is fontos szerepet játszanak.

A megfelelő tápanyagellátás alapja a talajvizsgálatra épített, kiegyensúlyozott tápanyag-utánpótlás. A burgonya jelentős tápanyagigényű kultúra, ezért a nitrogén, foszfor és kálium arányát a talaj adottságaihoz, az előveteményhez és a termesztési célhoz igazítva érdemes meghatározni. A harmonikus tápanyagellátás mellett a megfelelő vízellátás is fontos a kiegyenlített gumófejlődéshez.

AB főzéstípus - jól egyben maradó, sokoldalúan használható

A Colomba AB főzéstípusú burgonya, amely főzés során jól tartja az alakját, miközben állaga kellemes marad. Emiatt különösen alkalmas lehet olyan ételekhez, ahol fontos, hogy a burgonya ne essen szét főzés közben.

Felhasználható többek között:

- főtt burgonyaként,
- burgonyasalátához,
- köretként,
- rakott és egytálételekhez,
- általános konyhai felhasználásra.

A főzési tulajdonságokat a fajta mellett a gumók érettségi állapota, a termesztési körülmények és a tárolás is befolyásolhatja.

Mire figyelj a Colomba vetőburgonya termesztésekor?

Az eredményes burgonyatermesztés alapja a megfelelő termőhely és a gondosan megválasztott technológia. A burgonya számára kedvező a jó szerkezetű, kellően levegős, megfelelő vízgazdálkodású talaj. Az ültetés előtt fontos az egyenletes talaj-előkészítés, a tenyészidőszakban pedig figyelmet kell fordítani a vízellátásra, a tápanyag-utánpótlásra és a növényvédelmi feladatokra.

A sortávolság és a tőtávolság megválasztásakor érdemes figyelembe venni a termesztési célt és a kívánt gumóméretet. A megfelelő növényállomány hozzájárulhat az egyenletes fejlődéshez és a piacképes termés kialakulásához.

Colomba vetőburgonya főbb jellemzői

- Érésidő: korai
- Héjszín: sárga
- Hússzín: sárga
- Főzéstípus: AB – viszonylag szilárd, jól egyben maradó

A Colomba vetőburgonya jó választás lehet, ha korai érésű, sárga héjú és sárga húsú, AB főzéstípusú burgonyafajtát keresel. A minőségi vetőburgonya, a megfelelő talaj-előkészítés, a kiegyensúlyozott tápanyagellátás és az adott termőhelyhez igazított termesztéstechnológia együtt teremtheti meg az eredményes burgonyatermesztés alapját.