

# BURGONYA VILÁG

VII. évfolyam 1. szám  
2019. JÚNIUS  
[www.obtt.hu](http://www.obtt.hu)

AZ ORSZÁGOS BURGONYA SZÖVETSÉG ÉS TERMÉKTANÁCS LAPJA



Ha

- zöldségről

- burgonyáról

- répáról

- hagymáról

- spárgáról

van szó, akkor



# TEMPEL KFT

[www.tempel.hu](http://www.tempel.hu)

**MEGBÍZHATÓ PARTNER A  
MAGÁGYKÉSZÍTÉSTŐL A CSOMAGOLÁSIG!**

Agricola	vetés, ültetés	<a href="http://www.agricola.it">www.agricola.it</a>
Alexander Solia	szeletelés, mosás, vágás	<a href="http://www.alexandersolia.com">www.alexandersolia.com</a>
Allround	mosás, osztályozás, tárolás, szállítás	<a href="http://www.allroundvp.nl">www.allroundvp.nl</a>
Bijlsma Hercules	osztályozás, szállítás, tárolás	<a href="http://www.bijlsmahercules.nl">www.bijlsmahercules.nl</a>
DT. Dijkstra	mosás, osztályozás, tárolás, szállítás	<a href="http://www.dtdijkstra.nl">www.dtdijkstra.nl</a>
Grimme	ültetés, ápolás, betakarítás, osztályozás, szállítás	<a href="http://www.grimme.de">www.grimme.de</a>
Karatzis	csomagolóanyagok	<a href="http://www.karatzis.gr">www.karatzis.gr</a>
Upmann	mérés és csomagolás	<a href="http://www.upmann.de">www.upmann.de</a>



# BURGONYA VILÁG

AZ ORSZÁGOS BURGONYA SZÖVETSÉG ÉS TERMÉKTANÁCS LAPJA

## Kiadja:

az Országos Burgonya Szövetség  
és Terméktanács  
Levélcím:  
1054 Budapest, Akadémia u. 1.  
E-mail: obtt@t-online.hu

**Kecskés Gábor,**  
főszerkesztő

**Szabó István,**  
felelős szerkesztő  
Mobil: +36 30 931 8208  
E-mail: szabo.haladas@t-online.hu

**Nedelkovics Jelena,**  
marketing  
Telefon: +36 354 0460  
Fax: +36 269 0589  
Mobil: +36 20 326 3477  
E-mail: obtt@t-online.hu

**Eller János,**  
tördelőszerkesztő  
+36 30 268-5716  
eller.janos@agroforum.hu

## Címdoldal fotó:

<https://waltherfarms.com/wf-pride-discipline-and-accountability-7/discipline-and-accountability-min/>

## Nyomatás:

BÖCZ Nyomda  
Szekszárd

ISSN 2064-5937 (Nyomtatott)

ISSN 2560-0036 (Online)

A lapban közölt cikkek külső lektorálás nélkül, a szerkesztőbizottság felülvizsgálata és véleménye alapján jelennek meg. A szerzők személyesen vállalnak felelősséget az általuk leírtakért. A témával kapcsolatban szükség esetén a szerzők adnak további felvilágosítást. A hirdetések tartalmáért minden tekintetben a megrendelő felel. Minden jog fenn tartva! A lapban közölt írások részleges vagy teljes körű utánközlése, – elektronikus és nyomtatott médiákban – a kiadó írásos engedélye nélkül tilos!

## Tartalom

Tempel Kft. ....	2
Tartalom: .....	3
Tempel Kft. ....	4
Gazdaportré (Losonczi Annamária) .....	5
KITE ZRT. ....	8
Szakirodalom Figyelő (Dr. Polgár Zsolt) .....	10
Agrico Magyarország Kft. ....	11
Bédai Katalin nekrológ (Losoczi Annamária) .....	12
Euro Sol Kft. ....	13
Terítéken a magyar burgonya (Szabó Kristóf) .....	14
Receptötletek .....	16
Budapesti Nagyban Piac Zrt. ....	17
A hazai korai burgonyatermesztés kialakulása és mai gyakorlata .....	18
(Dr. Hodossi Sándor) .....	18
Burgonya: Jó nekünk és az egész bolygónak .....	20
A krumpli rögös útja a földtől az asztalig (Szikora Katalin) .....	21
HZPC .....	24



... Mivel nem azért élünk, hogy dolgozzunk, hanem fordítva, így én több hobbinak is hódolok. Igaz a motorozás már háttérbe szorult, de azért nem adom fel! Szeretek vadászni és versenyszerűen űzöm a korongvadászatot. Természetesen ezt nem tehetném meg, ha a feleségem Zsuzsika, nem vállalna magára ilyenkor lényegesen több terhet. Addig jó nekem, amíg ő ezt megteszi. Ezen kívül szeretünk eljáráni színházba, moziba a családdal. Évente egyszer-kétszer el szoktunk menni családi kirándulásra is.

Ha burgonyáról, répáról, hagymáról, spárgáról,  
bármilyen zöldségről, vagy gyümölcsről van szó akkor:

**TEMPEL<sup>KFT</sup>**  
MEZŐGAZDASÁGI ÉS KOMMUNÁLIS GÉPEK

Nálunk minden  
EGY TETŐ ALATT.

**TEMPEL<sup>KFT</sup>**  
MEZŐGAZDASÁGI ÉS KOMMUNÁLIS GÉPEK

**FORIGO**

**SYMACH**  
Barry-Wehmiller Packaging

**agricola  
italiana**

**Marcelissen**  
Food Processing Equipment

PRÉMIUM KATEGÓRIÁS GÉPEK

Magágykészítéstől

a

Csomagolásig

**COSTRUZIONI  
MECCANICHE  
Ferrari**

**UPMANN**  
Verpackungsmaschinen  
packing solutions

**HAK**

**SCHNEIDER**  
FÖRDERTECHNIK | MASCHINENBAU

**GRIMME** → **ASA-LIFT**

**TEMPEL<sup>KFT</sup>**

MEZŐGAZDASÁGI ÉS KOMMUNÁLIS GÉPEK

6060 Tiszakécske, Oláhházdűlő tanya 10.

[Agroshop.hu](http://Agroshop.hu)

Johann Ocken  
+36-20/983-4912  
tempel@tempel.hu

## Gazdaportré

# Interjú Tóth-Sári Nándorral

### **Mióta foglalkozik burgonya-termesztéssel?**

1988 óta termeszték burgonyát Balástyán, amely Csongrád megye középső részén fekszik, Szegedtől kb. 30 km-re. 1950-ben lett önálló község.

### **Elődei is gazdálkodók voltak?**

Szüleim és nagyszüleim balástyai parasztok voltak. Ez ugyan így vonatkozik a feleségem családjára is.

### **Hol végezte tanulmányait?**

Az első négy osztályt még tanyasi iskolában végeztem. Őrhalmi iskola volt a neve. Egy csodálatos tanító néni keze alatt tanultunk együtt 4 osztályban. Majd a felső éveket a

balástyai Munkácsy Mihály Általános Iskolában végeztem.

Középiskolába, az akkor még igen magas színvonalúnak számító Déri Miksa Ipari Szakközépiskolába jártam. Utána ott tettem technikus művelődési vizsgát is.

### **Mikor alapította vállalkozását és melyik társasági formát választotta?**

1990-ben leszerelésem után el kellett döntenem, hogy merre fordulok az életben. Édesapám meghalt és ugyan ebben az időben lehetőség volt a termelősövetkezetekből visszavenni az ősi birtokokat és kárpótlásban visszavásárolni azt, ami államosított lett. Nagy és nehéz döntést hoztam. Akkoriban, a szege-di Agroker üzletkötőjeként öltönyös,



szolgálati autós munkahelyem volt, amellelt gazdálkodtam. Mivel nem akartam az őseim által nehezen összehozott birtokot veszni hagyni, így feladtam az állásomat és elkezdtem a gazdálkodást. Ebben az időben még egyszerűen csak parasztok voltunk, esetleg gazdálkodók. Később az őstermelő elnevezést és gazdálkodási formát választottam. Akkor is tudtam már, hogy én senki árújával nem akarok foglalkozni, csak a magam által megtermelttel, ezért addig leszek őstermelő, amíg a jog erre lehetőséget ad. A vállalkozó elnevezés idegen nekem!

### **Csongrád megyére mennyire jellemző a burgonyatermesztés?**

Erre a vidékre a legjellemzőbb, a korai burgonyahajtás volt. Ez mára már szélesebb skálát jelent. A korai fóliás mellett nagyon elterjedt a fátlyofóliás takarással termelt burgonya is. Az igazi szabadföldi termesztés korlátozott, mivel mi olcsón nem tudunk termelni. A mi burgonyánk szép, de kicsit drágább a többinél, így szűkebb a piacunk. A tarlóburgonya termesztése attól függ, hogy a burgonyabogárral hogy bírnak. Most egy ideje hatékonyan tudunk



védekezni, de ha a rezisztencia, vagy az engedélyokiratok visszavonása miatt elbukunk, akkor ez az ág is ismét leáldozik.

**Jelenleg hány hektáron gazdálkodik? A földek tulajdonok, vagy bérelt földterületek?**

Jelenleg kicsivel több, mint 50 ha területen gazdálkodom. Ez mind a családom tulajdona.

Öntözéses gazdálkodást folytat?

A kertészeti termelést öntözéses viszonyok között folytatom. Két öntözőtelepet üzemeltetek, ahol közel 18 ha területen gazdálkodom.

**Milyen a vállalkozásának gépesítettsége?**

Gépből sosem elég, csak az nincs aki hozzáértően kezelje. Ezért ma még bér munkában végeztetem a szerves trágya elszórását és a gabonafélék betakarítását. A többi munkafolyamatra rendelkezem úgy erőgépekkel, mint munkagépekkel is.

**Segítették Önt az előbbre jutásban az állami támogatások és pályázati lehetőségek?**

Én mindig éltem a lehetőséggel. Az első öntözőtelepemet már így hoztam létre, majd nagyon sok jogcím lehetőségeit kihasználva építettünk és gépeket vásároltunk. Nagyon várjuk az új kiírásokat, hogy tovább fejleszthessünk!

**Milyen fajtákkal próbálkoztok eddig és melyek váltak be a legjobban?**

Első időszakban az akkori viszonyoknak megfelelő Cleopátra-Kondor kettőssel dolgoztunk. Majd hozzá jött a Desiré fajta. Később váltottunk a Red Scarlett-Aladin fajtákra kiegészítve a Cherie kifli burgonyával. Jó ideig ez volt a fő szerkezet, majd Kormányos Feri barátom, Isten nyugosztalja, megkérdezte, hogy nem tartanék e vele egy kis motorozásra, Keszthelyre? Megkérte Dr. Polgár Zsolt, hogy keressen egy rendes termelőt, és ő engem akar javasolni!



Innen kezdődött a kapcsolatom a keszthelyi burgonyakutatóval. Mintatermesztéseket végeztem, bemutatókat tartottam a magyar burgonyafajták népszerűsítése céljából. A sok fajta közül a Balatoni rózsát, a Balatoni salátát és a Démont vettem föl a terméklistára. Az Aladint hagytam el. Így most öt fajtát termeszték gazdasági méretekben. Legkorábbinak a Red Scarlett maradt, majd a Balatoni rózsza, Démon, Balatoni saláta és a Cherie kerül tarlóba. Ez most jól bevált paletta úgy természetességben, mint a vásárlói igényeket nézve.

**Hol értékesíti termékeit?**

A termékeim nagy részét áruházakba szállítjuk, vagy exportáljuk. Télen a tarlóburgonyát behordjuk a Szegedi Nagybani Piacra. Itt a nagykereskedők átveszik, és szétterítik az ország több régiójába.

**Bemutatná a családját? Gyerekei érdeklődnek az Ön tevékenysége iránt?**

Három gyermekünk van. Az idősebb leányom Szilvia 20 éves. Ő most Hódmezővásárhelyre jár egyetemre, a vidékfejlesztési szakra. Szerintem még nem tudja, hogy merre is induljon, de majd eldönti. Fiatalabb leánykám Livia 17 éves. Ő Szegedre jár a Radnóti Miklós gimnáziumba. Ha tehetik, mindketten segítenek az édesanyjuknak, de ez szerintem természetes. Ez még nem jelenti, hogy a gazdálkodásból fognak megélni, de a lehetőségük meglesz rá. Nándikám 10 éves. Ő még csak érteni szeretne nagyon sok mindenhez, így ha ez sikerül neki, akkor még gazdálkodó is lehet belőle!

**Mennyi ideje jut a kikapcsolódásra?**

Nem panaszkodhatom. Mivel nem azért élünk, hogy dolgozzunk, hanem fordítva, így én több hobbinak is hódolok. Igaz a motorozás már háttérbe szorult, de azért nem adom fel! Szeretek vadászni és versenyszerűen űzöm a korongvadászatot. Természetesen ezt nem tehetném

meg, ha a feleségem Zsuzsika, nem vállalna magára ilyenkor lényegesen több terhet. Addig jó nekem, amíg ő ezt megteszi. Ezen kívül szeretünk eljárni színházba, moziba a családdal. Évente egyszer-kétszer el szoktunk menni családi kirándulásra is.

### **Van esetleg kiemelt hobbija?**

Kiemelt hobbi a gyorsított korongvadászat. Hivatalos nevén compact sporting. Ez a versenyszám számomra nagyon élvezetes.

### **Lennének javaslatai, hogyan könnyíthetnék a magyar gazdálkodók munkáját?**

A magyar gazdák nagy részén nem lehet sajnós segíteni. Teljes leromlásukig dolgoznak. A saját életüket, egészségüket áldozzák be azért, hogy olcsó, jó minőségű terméket tudjanak adni a fogyasztóknak. A városi embereknek tudomásul kell venni, hogy a mi munkánk semmivel nincs hátrább az övékétől! A mai gazda képzettségéből és munkamoráljából adódóan bármikor becsukhatja a gazdaságot. Területei eladásából jelentős bevételhez jut. A munkaadók meg nagyon szívesen alkalmazták őket. Ma már nem azért jön valaki a mezőgazdaságba dolgozni, mert máshova alkalmatlan.

Csak akkor jön, ha valaki megfizeti, hogy esőben, sárban, hóban, fagyban kinn kell dolgozni. Ma már bárkit felvesznek sokkal kényelmesebb munkakörülmények közé, ezért csak a bér lehet a szempont, amiért mi segítő kezekhez juthatunk. Gazdának lenni pedig nagy kihívás. A költség mindig biztos, a bevétel pedig nagyon bizonytalan. Szigorú szabályok között dolgozunk, de ha a kereskedelem bárhol a világban talál olcsóbb terméket, akkor már nem számít, hogy ott milyen vetőmagot használtak, rendezett munkaügyi viszonyok voltak-e, stb. No ez az a verseny, ami nem tisztességes!



# LAZÍTOTTUNK AZ ÁRAKON!

*Gaspardo lazítók*



**KITE**  
*Zrt.*

**Vásárolja meg lazítóját a  
KITE Zrt.-től most akciós áron!**

Gaspardo lazító	Akciós ár
GASPARDO Artiglio 300/5	3 000 000 Ft+Áfa
GASPARDO Artiglio 300/7	3 250 000 Ft+Áfa
GASPARDO Artiglio 400/9	4 200 000 Ft+Áfa
GASPARDO Attila 250/5	2 700 000 Ft+Áfa
GASPARDO Attila 300/7	2 850 000 Ft+Áfa
GASPARDO Magnum 300/5	3 250 000 Ft+Áfa
GASPARDO Magnum 300/7	3 700 000 Ft+Áfa
GASPARDO Magnum 400/9	4 600 000 Ft+Áfa
GASPARDO Pinocchio 200/5	1 600 000 Ft+Áfa
GASPARDO Pinocchio 250/5	1 750 000 Ft+Áfa
GASPARDO Pinocchio 300/7	1 850 000 Ft+Áfa

**GASPARDO**

Az akciós ajánlat csak 2019.01.02.-től 2019.06.30.-ig tart a készlet erejéig. Az ár KITE géptelepi átvétellel értendő.  
A tájékoztatás nem teljes körű, a pontos gépspecifikációért keresse gépértékesítőnket! Tel.: 54/480-401, web: [www.kite.hu](http://www.kite.hu)



# ESŐ GOMBNYOMÁSRA

*A KITE Zrt. csévélődobos öntözőberendezésével!*



**KITE**  
*Zrt.*

A szélsőséges vízháztartási viszonyok könnyen kiegyenlíthetők a KITE Zrt. csévélődobos öntözőberendezésével. A rendszer használatával növelhető a termésbiztonság, a tápanyagok feltáródása, az agrotechnikai beavatkozások hatása, illetve azok energiaigényének csökkentése.

- **TELJESEN TÜZIHORGANYZOTT SZERKEZET**
- **SPECIÁLIS NÉMET GYÁRTMÁNYÚ HDPE TÖMLŐ**
- **OSZTRÁK GYÁRTMÁNYÚ KOMET VÍZÁGYÚ**
- **3 ÉV GYÁRTÓI GARANCIA**
- **EGYSZERŰEN PROGRAMOZHATÓ ELEKTRONIKUS ÖNTÖZŐVEZÉRLŐVEL IS SZERELHETŐ**
- **MAGYARORSZÁG LEGNAGYOBB ÖNTÖZÉSI GÉPEKRE SPECIALIZÁLÓDOTT SZERVIZHÁLÓZATA ÁLL PARTNEREINK RENDELKEZÉSÉRE**

## Szakirodalom Figyelő

# Mekkora egészségügyi kockázattal jár a rendszeres burgonyafogyasztás?

Az utóbbi években a fejlett országokban több statisztikai felmérés szerint is csökkent az egy főre jutó burgonyafogyasztás. Ez a trend Magyarországra is igaz. A fogyasztás visszaesésében jelentős szerepe lehet azoknak a burgonyafogyasztást érő támadásoknak, melyek az egészséges táplálkozás híveitől, újhullámos dietetikusoktól, a trendi „paleo” diéta híveitől érkeznek (Siccl Milyen paleo? Kié is? Az emberek Dél- és Közép-Amerikában legalább 6000 éve természetnek és fogyasztanak burgonyát.)

A legfőbb érvek a burgonyafogyasztás ellenében azok, hogy magas a növény glikémiás indexe (könnyen emészthető, magas szénhidrát tartalma miatt, gyorsan képes emelni a vércukorszintet, ami cukorbetegséghez vezethet), fogyasztása hosszabb távon magas vérnyomást okozhat, szerepe lehet a vastagbél-rák kialakulásában.

Sokak szemében mindez tényként jelenik meg, s eltöri mellette a burgonyafogyasztás számos olyan ismert előnye, mint értékes aminosav összetétele, könnyű emészthetősége, magas ásványi anyag, tartalma (különösen kálium), magas C vitamin és rost tartalma, allergén mentessége.

A témában számos, sok esetben ellentmondásos kutatási eredmény látott napvilágot az utóbbi évtizedekben. Álljon most itt a legújabb, melyet az USA Nemzeti Egészségügyi Intézet Rákkutató Intézetének kutatói (NIH-AARP) publikáltak az egyik neves tudományos szaklapban a PLOS ONE-ban (<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0216348>).

A kutatók 15,5 éven át követték önkéntes adatszolgáltatás és szakorvosi adatok alapján több, mint 566 ezer, 50 és 72 év közötti ember burgonyafogyasztási szokásait. Az adatokat részletes statisztikai elemzések alapján összevetették a résztvevők egészségügyi problémáival, elhalálozások okaival. (A vizsgált időszakban közel 77 ezer válaszadó hunyt el.) Vizsgálták a burgonyafogyasztás rendszerességét 4 gyakorisági kategóriában: soha, heti 1-2 alkalommal, heti 3-6 alkalommal, hetente 7 vagy több alkalommal, a fogyasztás formáját (sült, főtt, püré, saláta, chips), a rák okozta halálesetek számát, formáját, a cukorbetegség, szív és érrendszeri betegségek, stroke vagy agyi-érrendszeri betegségek és a légúti betegségek előfordulását. A részletes statisztikai elemzésben a letisztult véleményalkotáshoz a kutatók a résztvevők által szolgáltatott számos olyan módosító tényezőt is figyelembe vettek, mint az életkor, testsúly, vörös és fehér húskonsumpció, dohányzás, alkoholfogyasztás, rendszeres testmozgás, stb.

Lássuk a kutatás eredményeit!

A szakirodalomban messze ez a legnagyobb számú résztvevővel elvégzett kutatás. A kapott eredmények alapján egyik módosító tényező sem befolyásolta azt a tényt, hogy a vizsgált populációban (több, mint fél millió ember esetében!) **a burgonyafogyasztás a fogyasztás módjától függetlenül nem volt összefüggésbe hozható sem az általános elhalálozással, sem egyes speciális elhalálozási okkal..** A kutatók véleménye alapján

a magas glikémiás indexű ételek fogyasztása valóban növelheti a cukorbetegség és a szív- és érrendszeri betegségek kockázatát, függetlenül a testtömeg változásától. A burgonya esetében, azonban, ami kiváló kálium, C-vitamin és polifenol forrás ezek a pozitív hatások ellensúlyozhatják a többi burgonyakomponens elhalálozással való összefüggését. A burgonyafogyasztás nem növelte az elhízás, a cukorbetegség vagy a szív- és érrendszeri betegségek kockázatát. A szakirodalomban korábban megjelent, fentiekkel ellentétes vélemények csupán néhány száz haláleset, illetve néhány ezer páciens vizsgálatán alapultak.

**Tehát a kutatók véleménye alapján a rendszeres burgonyafogyasztás önmagában semmiféle negatív egészségügyi hatással nem járt.** Ugyanakkor a kutatók arra is felhívták a figyelmet, hogy az étrendi hatások még részletesebb tanulmányozására olyan, újabb vizsgálatok elvégzésére is szükség lenne, melyek egyéb, ebben a tanulmányban nem vizsgált módosító tényezők hatására is figyelemmel lennének, pl. a só, vagy más fűszerek fogyasztása.

Véleményem szerint a cikkben közzétett elemzés eredményei nemzetközi szinten is hozzájárulhatnak ahhoz, hogy a burgonyafogyasztás visszanyerje az emberek táplálkozásában korábban elért kitüntetett fontosságú helyét, s rá továbbra is úgy tekintünk, mint a kiegyensúlyozott, korszerű étkezés egyik fontos, egészséges alapanyagára.

Dr. Polgár Zsolt

# HA IMPORT VETŐBURGONYA, AKKOR CSAK A HOLLAND



**szövetkezet fajtáiból**

Bevezetett, kiváló piacos fajták, európai csúcsminőség, magas terméshozam, több bevétel.

**ESMEE, EVOLUTION, AMOROSA, ALOUETTE, RUDOLPH  
MARKIES, AGRIA, IMPALA, ROKO, KONDOR, DESIREE**

Információ + rendelésvétel:

## **Agrico Magyarország Kereskedelmi Kft.**

1027 Budapest, Bem rakpart 30. 1/7. Telefon/fax: 201-4588, 214-7393  
www.agrico.hu; e-mail: info@agrico.hu

Rados János  
**2660 Balassagyarmat**  
Bíró j. u. 58.  
Tel.: 06-35/310-177  
Mobil: 06/30/415-7378

Kelőmag Kft.  
Vincze József  
**2351 Alsónémedi, Főút 20/A.**  
Tel./Fax: 06-29/337-291  
Mobil: 06/30/262-1420  
E-mail: kelomag@kelomag.hu

Mészáros Vendel  
**2193 Galgahévíz, Fő út 63.**  
Mobil: 06/20/943-6533  
Tel.: 06-28/460-115

KONDOR Trade Kft.  
**6781 Domaszék,**  
**hrs. 0208/42 (Bajai út 1.)**  
Mobil: 06/30/968-4499  
E-mail: kondortradekft@gmail.com

Áncsák János  
**4233 Balkány**  
Vörösmarty u. 8/a.  
Mobil: 06/20/433-5055  
E-mail: ancsak.janos980@gmail.com

Hoffer Ervin  
**Szarvaskút 8420 Bt**  
8420 Zirc - János tanya  
Mobil: 06/30/410-9967  
Web: www.magyarburgonya.hu

**“Szállítunk az Önök megrendelésére és megelégedésére”**

## Bédai Katalin (1949-2019)

Életének 69. évében, méltósággal viselt súlyos betegség után, elhunyt Bédai Katalin, az Országos Burgonya Szövetség és Terméktanács elnökségi tagja. A Bédalin Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. ügyvezetője. Mély fájdalommal búcsúzik a burgonyás szakma tőle. Talán minden ember életének célját az is jelenti, hogy utoljára úgy hajtsa le a fejét, hogy elvégezte minden dolgát itt a földön.



Katit ezek közé az emberek közé sorolhatjuk. Budapesten született, 1949. április 29-én. Tanulmányait a Veres Pálné Gimnázium német tagozatán folytatta. A külkereskedelemben helyezkedett el és ott képezte tovább magát. Dolgozott többek között a Hungaroseed-nél, az ÁGKER-nél és 1997-ben alapította meg saját cégét, a Bédalin Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.-t. Itt felhasználnék egy idézetet tőle, saját leveléből kiragadva, amit Réka lányától kaptunk meg.

„... A gyerekekkel töltött több évnyi otthonlét után ismét dolgozni kezdtem. Egy vetőmagok exportjával foglalkozó céghez kerültem. Kemény munka volt, de a német tudásomnak köszönhetően kiküldtek 1 hétre Hollandiába 10, a szakmában jártas férfi kollégával. Egy holland vetőburgonya forgalmazó cég meghívására mentünk és ekkor nagyon sokat tanultam erről a speciális területéről a vetőmagszakmának. Később ezek az emberek is sokat segítettek.

Közeledett a 80-as évek vége s a magyar exportcég összeomlott.

Így következett el váratlan fordulatokkal a 90-es évek sora. Egyazon íróasztalnál ültem, s sorra-rendre tönkrementek „felettem” a cégek. Mígnem megérett a helyzet arra, hogy teljesen önálló legyek, s saját céget alapítsak 97-ben, az addig megszerzett szellemi/kapcsolati tőkéből.

A tevékenység gerince vetőburgonya importja Hollandiából egy cégtől. Állandóátalakulásban, de ott

voltak kereskedelmi partnernek a még meglévő magyarországi tsz-ek és állami gazdaságok. Amik persze szintén nagy sebességgel átalakultak magánvállalkozásokká, vagy feldarabolódtak és elenyésztek. Közben lépésről lépésre bővült a külföldi háttér, egy francia meg egy német céggel. Így aztán van egy kisedd gyűjteményem.

A magyar piac is átalakult meg erodálódott, ezt az EU csatlakozás aztán felgyorsította.

Minden esztendő egy új kihívás. „

Úgy gondolom és biztosan nem egyedül vagyok, hogy Ő ezeknek a kihívásoknak folyamatosan megfelelt. Kollégái búcsú mondataiból jelzőket gyűjtöttem ki, amilyenek látták Őt. „Elhivatott, tiszteletreméltó, nagy munkabírású, széles szakmai tudású, pótolhatatlan, pozitív gondolkodású” és sorolhatnám még tovább.

Nagy veszteség érte a családját és a burgonyás társadalmat.

El sem hisszük, hogy elment, csak azt érezzük, hogy milyen borzasztó dolog!

*Losonczy Annamária*



# Vető és étkezési burgonyák

## EURO SOL

Burgonyakereskedelmi és Szolgáltató Kft.

1203 Budapest, Vizisport u. 21/a.

Tel.: +36 30 400 6879, +36 30 966 7704, +36 30 474 3849, +36 53 374 301

**E-mail: [eurosol@eurosol-potato.hu](mailto:eurosol@eurosol-potato.hu) • [www.eurosol-potato.hu](http://www.eurosol-potato.hu)**

Központi raktár:

2735 Dánszentmiklós, Írsai út 10.

Tel.: +36 30 966 7704, +36 53 374 301



## Terítéken a magyar burgonya

# Sokszor nem tudjuk, hogy mit veszünk, mert átvernek

A krumpli az krumpli! – mondják sokan, de nem is tévedhetnének nagyobb. Csak Európában majdnem kétezer különböző burgonyafajtát tartanak számon, amelyek ízben és felhasználhatóságban is eltérnek egymástól. Eközben a hazai boltokban sokszor csak két-három fajta kapható, és azok is leginkább a piros héjúak. Pedig nem igaz az, hogy a piros héjú főzni, a sárga pedig sütni való. A krumplit kicsit le is nézik itthon, mint olcsó, unalmas köretet, noha megfelelő fajtát választva meglepetést okozhat. Ám túl régóta van tele a piac ízetlen, igénytelen fajtákkal. A gazdák körében sem kedvelt kultúra a burgonya, mert – a magas költségek mellett – a száraz meleget nem kedvelő növény számára nem igazán ideális a hazai éghajlat.

### Brutális drágulás

Az elmúlt hetekben két okból került a címlapokra a magyarok egyik leggyakoribb körete: egyfelől áprilisra elfogyott a hazai krumpli a boltokból, így beáramlott a külföldi, másfelől nagyon drága lett. A két jelenség között azonban nincs egyértelmű összefüggés, a francia, lengyel és észak-afrikai áru jelenléte önmagában nem magyarázza drágaságot. Egyáltalán nem rendkívüli ugyanis, hogy tavaszra hiánycikké válik a magyar burgonya, ez már hosszú évek óta így van. Régóta nem vagyunk önellátók ebből a termékből (sem): míg 1960-ban még 3 millió tonna burgonya termelt, a 2000-es évek elejére ez a mennyiség 700-800 ezer, mostanra pedig mintegy 400 ezer tonnára csökkent a hivatalos statisztikai adatok szerint. Mondhatjuk úgy is, hogy

fél évszázad alatt szinte a tizedére zsugorodott a burgonyatermesztés.

Ami igazán újdonság volt az idén, az a magas ár, ami nemcsak a krumplit, hanem a többi zöldséget is érintette. Áprilisban a tavalyi termesztésű óburgonyák felvásárlási ára kilónként 160-170 forint körül alakult (egyes fajtáké elérhette a 265 forintot is), ami 40-100 százalékos drágulásnak felelt meg éves szinten. Ebből lett a boltokban 300-450 forint a krumpli kilója, miközben az elmúlt években 100-200 forintért lehetett kapni. A Központi Statisztikai Hivatal (KSH) adatai szerint is egy év alatt mintegy 80 százalékkal emelkedett az átlagár. De nemcsak nálunk, egész Európában hasonló mértékben ugrottak meg az árak, mert nagyon aszályos év volt a tavalyi: az évtizedek óta nem látott nagy szárazságban 8,3 millió tonnával, egy németországnyi terméssel kevesebb burgonya termelt az Európai Unióban, mint egy évvel korábban.

Az időjárás szeszélyei miatt egy év alatt a vöröshagyma ára is több mint a duplájára nőtt idehaza, miközben a sárgarépa 80,1, a fejes káposzta 113,7, a paradicsom 44,6 illetve a zöldségek átlagosan 50 százalékkal drágultak. Ezek épp azok az élelmiszerek, amelyekre jövedelmük nagyobb hányadát költik a nyugdíjasok illetve a szegényebb családok. E hónaptól várható az árnyomás enyhülése: a szakma szerint olcsóbb lesz a hazai termesztésű zöldség, miután a meleg időjárás felgyorsította a fóliában és üvegházakban termesztett növények érését. Jelenleg a boltokban megtalálható paprika és paradicsom 70-80 százalékban már magyar. A nagy "burgonyaválság"

is kezd lecsengeni a hazai foszlós héjú, új krumpli vártnál korábbi megjelenésével, amely hamarosan kiszoríthatja az importárt. Igaz, az elmúlt hétvégén a nagy üzletláncoknál még csak francia származású Laura, Franceline, Marabel és Manitou fajtákba botlottunk.

### Furcsa átlaghozamok

Az ágazat előtt álló problémák azonban változatlanok. – A burgonya a hűvös, csapadékos klímát szereti, ezért csak azok a gazdák tudnak versenyképesen termelni, akik nem sajnálják a pénzt az öntözési rendszer fejlesztésére, a tároló- és gépfejlesztésre, a növényvédelemre, valamint a fémzárolt vetőgumó beszerzésére. Ez utóbbi különösen fontos, mert beteges, gyenge minőségű lesz az a krumpli, amelyet a saját terméséből szaporít a termelő – tudjuk meg Szabó Kristóftól, az Országos Burgonya Szövetség és Terméktanács egyik tagjától.

Profi hozzáállással még a hazai, szárazabb klíma mellett is be lehet takarítani 50-60 tonna burgonyát hektáronként, ami jobb, mint a franciák vagy a németek tavalyi 35-45 tonnás termésátlaga. A szakember becslése szerint a magyar átlagtermés hektáronként 35-40 tonna lehet, ám a KSH mindössze 26 tonnával számol. – Ha ez utóbbi igaz lenne, azonnal abba kellene hagynia a burgonyatermesztést itt mindenkinek, mert ilyen gyenge átlag mellett nem éri meg – szögezi el Szabó Kristóf. Gyanúja szerint az ellentmondás oka az lehet, hogy nem megbízható adatokból kénytelenek dolgozni a statisztikusok. Hivatalosan például

tavaly mindössze 13500 hektáron folyt krumplitermesztés. Valójában nagyobb lehet a vetésterület, mert a külföldi feldolgozóipar is termeltet chipsnek és hasáburgonyának való fajtákat, ám ezek a szállítványok nemegyszer úgy hagyják el az országot, hogy nincs nyomuk az egyes hatóságoknál.

A zöldségágazatot sújtó 27 százalékos forgalmi adó miatt pedig az áfacsalás is gyakori, hiszen a burgonya egyedileg nem azonosítható, gyorsan forgó termék, amelyet könnyű papíron ide-oda utaztatni. A hatósági ellenőrzéseknek és az EKÁER-nek (Elektronikus Közúti Áruforgalom Ellenőrző Rendszer) köszönhetően ma már többen lebuknak, de még mindig maradnak elegenden, és sokan félnek bejelenteni a csalókat. Ezért a termékatanácsnál most azon gondolkodnak, hogy a gazdák náluk, rajtuk keresztül tegyenek bejelentést, ha visszaélést tapasztalnak a környezetükben, és a termékatanács viszi tovább az ügyet, teljes titoktartás mellett.

### **Igényesebben kellene válogatni**

További gondot jelentenek a magyar termelők számára a változó fogyasztói szokások: egyre kevesebb – manapság évi 30-40 kiló – krumplit eszik a magyar, de igényesebb is, így a túl nagy vagy túl koszos terméket már nem keresi. Az élelmiszerláncok minőségi elvárásai is szigorúbbak, lassan már csak mosott és makulátlan krumplit lehet beszállítani. A vevők elvárják a kisebb, 2-5 kilogrammos csomagolást is, kis túlzással szinte gumónként lehetne árulni. Ugyanakkor érthetetlen módon ragaszkodnak a magyarok a piros héjú krumplihoz, pedig a sárga héjú ugyanolyan jó lehet. A közhiedelemmel ellentétben a héj színe és az íz illetve a főzési tulajdonság között nincs összefüggés.

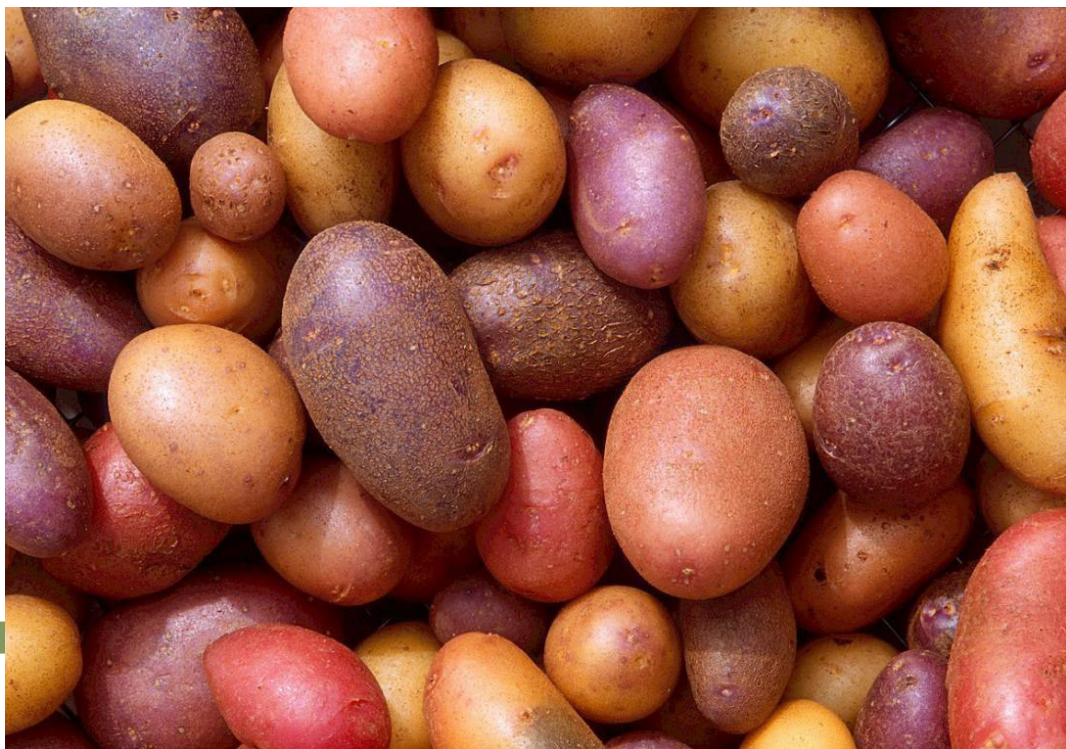
Amúgy is jó lenne, ha a magyar fogyasztó kilépne a Gül Baba, Ella, a kifli krumpli és a „Rózsa krumpli”

büvköréből, mert ezek közül csak a Somogyi sárga kifliről mondható el, hogy még nyomokban megtalálható fajta. (A régi fajták nem ellenállóak a betegségekkel szemben, nem lehet korszerűen termesztetni őket, így természetes módon eltűnnek.) – Az emberek bizonyos szempontból igényesebbek lettek, de még sokszor nem tudják, mit vesznek – mondja a szakértő. Pedig a szaktárca 2016-os szigorítása óta a csomagoláson minden esetben fel kell tüntetni a fajtanevet, valamint a burgonya főzési típusát is. Az „A” típusú burgonyát nehéz szétfőzni, ezért rakott krumplinak és salátának jó, a hazai piacon ilyen az például az Anuschka vagy a Somogyi sárga kifli. A „B” típusú mindenre alkalmas, de nem lesz belőle igazán szép hasáburgonya, és saláta sem, viszont idehaza szinte mindenki ezt ismeri és veszi. Paprikás krumplinak jó például a Bellarosa, a Balatoni rózsa vagy a Red Fantasy. A Desirée is ide tartozik, amelyet az öreg motoros termelők szeretnek, mert igénytelen. Ugyanakkor íztelen és formátlan. Végül kifejezetten a sült burgonya készítésére ajánlják a „C” típusú fajtát, mint az Agria vagy a Jelly. Feldolgozóipari fajtákkal is lehet néha találkozni, amelyek alkalmasak chips vagy hasáburgonya készítésére, de ilyet csak megbízható forrásból vegyen mindenki, mert gyakoriak a visszaélések.

A szabályozás ellenére a termelők között is vannak olyanok, akik visszaélnék azzal, hogy sokan nem tudják megkülönböztetni a gumó alapján a krumplifajtákat egymástól. Szabó Kristóf is látott olyan előrecsomagolt, mosott árut, amelyre rá volt írva egy fajtanév, de valójában nem az volt benne. A turpisságra általában sem a kereskedő, sem a vevő nem jön rá a boltban, hiszen szakértő szem kell a különbség felfedezéséhez. A vásárló majd csak akkor sejtje meg, hogy valami nem stimmel, ha az eddig jól bevált fajta krumplival egyszer csak nem tud olyan finomat főzni mint korábban. Ezeket a csalásokat a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szűrhetné ki, külön fényhajtás-vizsgálati módszer vagy DNS-vizsgálat segítségével, de úgy tűnik, egyelőre nincs kapacitás erre.

S hogy mindezek után melyiket válasszunk? – Ne a legolcsóbbat. Az áruházakban összeöntött, ömlesztett krumplival is csínján bánjunk, mert gyakran több fajta keveredik (szabálytalanul). Ha a fogyasztó tudatosabb, és odafigyel arra, hogy milyen fajtát vásárol, akkor a saját igényeihez tudja igazítani a piacot, és a termelők is átállnak majd a keresett fajtákra – tanácsolja a szakember.

*Szabó Kristóf  
megjelent a Magyar Hangban*



# Receptötletek

## Magyaros tepsis krumpli

### Elkészítés

1. a hagymát apróra vágjuk, a sonkát és a szalonnát felkockázzuk. A burgonyát és a kolbászt vékony karikákra szeleteljük.
2. a hagymát az olajon aransárgára pirítjuk, megszórjuk liszttel és fél percre pirítjuk. Ekkor megszórjuk a pirospaprikával is, elkeverjük, majd rögtön felöntjük a tej jel, és felforraljuk.
3. egy nagyobb méretű tűzálló edénybe (vagy tepsibe) rétegezzük a nyers krumpliszeleteket, a kolbászt, a szalonnát és a sonkát. Minden réteget megsózzuk, és meglocsolunk a hagymás-paprikás tej jel. Így folytatjuk, amíg elfogynak a hozzávalók. A tetejére hagymás-paprikás tej jel öntünk.
4. előmelegített sütőbe tesszük, és 180 fokon kb. 30 percig sütjük. Mikor már majdnem kész, megszórjuk a sajttal, visszatoljuk a sütőbe, és további 5 percig sütjük.



### Hozzávalók:

- 3 nagy fej hagyma
- 15 dkg füstölt sonka
- 10 dkg kolozsvári szalonna
- 1,5 kg burgonya
- 1 szál gyulai kolbász
- 4 ek olaj
- 2 ek finomliszt
- 2 mk pirospaprika (a fele lehet csípős)
- 8 dl tej
- só
- 30 dkg sajt (trappista vagy füstölt)

## Húsos-sajtos töltött krumpli



### Hozzávalók

- 4 db krumpli (nagyobb)
- 1 fej hagyma (kicsi)
- 1 ek vaj
- 10 dkg bacon
- 30 dkg darált sertéshús
- 2 ek olívaolaj
- 1 ek tejföl
- 1 db tojás
- 1/2 csokor petrezselyem
- só
- bors
- 1 csipet szerecsendió (őrölt)
- 10-15 dkg sajt

### Elkészítés

1. a meghámozott krumplikat egészben majdnem készre főzzük, majd félbevágjuk őket és a közepüket óvatosan kikapargatjuk. Egy sütőpapírral bélelt tepsibe rendezzük őket.
2. az apróra vágott hagymát világosbarnára dinszteljük a vajon, hozzáadjuk a kockákra vágott bacon, majd folyamatos kevergetés mellett a darált húst is kissé lepirítjuk az olívaolaj hozzáadásával.
3. belekeverjük a tejfölt és a tojást, majd ízlés szerint fűszerezük az apróra vágott petrezselyemmel, a sóval, borssal és a szerecsendióval.
4. A félbevágott, kivájt burgonyákat megtöltjük a darált húsos keverékkel, és a tetejüket megszórjuk reszelt sajttal. Előmelegített sütőben 170-180 fokon 20-25 percig sütjük, amíg a sajt megpirul a tetején.





Magyarország legnagyobb  
friss zöldség és gyümölcs nagybani piaca



1239 Budapest, Nagykőrösi út 353. ■ Tel.: 06-1 814-5300 ■ Fax: 06-1 285-5333  
www.nagybani.hu ■ nagybani@nagybani.hu

# A hazai korai burgonya-termesztés kialakulása és mai gyakorlata

**Jelenleg a 20-25 ezer hektár között ingadozó hazai burgonyatermő terület 20-30%-án folyik korai termesztés. A terület legnagyobb részén átmeneti műanyag fóliás (fátyolfóliás) takarást is alkalmaznak. A korai burgonya március közepe és június közepe között foglalja el a területet, így utána másodterményként még számos növény is termeszthető.**

## Általános tudnivalók a burgonyáról

Napjainkban több mint 100 országban 18-20 t/ha átlagtermés mellett mintegy 20 millió hektáron, 360 millió tonna körüli termést takarítanak be (FAO 2014). Az egy főre eső globális éves fogyasztás 34-36 kg. Az (Egyesült Királyságot is magában foglaló) EU-28 termelése 2016-ban 53 millió tonna volt. A legnagyobb termelő állam Németország, amely, az EU összes termelésének közel 20%-át adja. Magyarország vonatkozásában 452 ezer tonna került feltüntetésre, ez az EU összes termelésének 0,9%-a.

Az 1990-es évekig a legtöbb burgonyát Európában és Észak-Amerikában termelték és fogyasztották. Ettől kezdve azonban drámai területi átrendeződés következett be. Látványos termelésnövekedés kezdődött elsősorban Ázsiában, de Afrikában és Latin-Amerikában is. A folyamatot jól szemlélteti, hogy a világtermelés az 1960-as években még 30 millió tonna körüli volt, 2007-re pedig már elérte a 165 millió tonnát.

Jelenleg a világ legnagyobb termelője Kína, amely Indiával együtt a világtermelés egyharmadát adja. Napjainkban 5 ország termelése haladja meg a 10 millió tonnát, Kína 95 millió, India 45 millió, az Orosz Föderáció 30 millió, Ukrajna 22 millió, az USA 19 millió tonnát állít elő.

A burgonya tetraploid (négyeszeres kromoszóma szerelvény számú) mérsékelt hőigényű, de fagyra érzékeny növény. Géncentruma Dél-Amerikában, a mai Peru területén található, ahol évezredekkel keresztül az itt élő inkák mindennapi tápláléka volt. Az amerikai kontinens 1492. évi felfedezését követően viszonylag gyorsan (száz éven belül) megjelent Európa tengerparttal és hajó flottával rendelkező országaiiban is. Spanyolországban 1580, Írországban 1585 táján tűnt fel.

Magyarországra jóval később jutott el, 1654-ben, Németországban tanuló diákok hozták magukkal. Termesztésbe vételére azonban csak 1771-től került sor. Elterjedése azonban viharos gyorsaságú volt, 1773-ban már az egész országban termesztették. Az 1800-as évek végére már több burgonya termelt Magyarországon, mint búza (burgonyából 4,4 millió, búzából 4,3 millió tonnát állítottak elő).

A burgonya világméretű térhódítása elsősorban annak köszönhető, hogy terület egységenként négyszer-öttször több termés ad, mint a gabonafélék és a növény összes tömegének 85%-a használható fel emberi táplálkozásra (a gabonaféléknek csak 50%-a). Nem véletlen, hogy napjainkban a világtermelés felét az élelmezési gondokkal szembesülő, szegényebb országok állítják elő.

A burgonya mint humán táplálék elsősorban szénhidrátforrás, amelynek közel 90%-a keményítő. E mellett ásványisó- és vitamintartalma is figyelmet érdemlő. Viszonylag sok kálium és magnézium található benne. C-vitamin-, folát-, niacin- és K-vitamin-tartalma közepes. Említést érdemlő még a mintegy 2% körüli fehérjeter tartalma, valamint az a tény, hogy nem hizlal, mert viszonylag kevés kalóriát (77 kcal) tartalmaz.

A népelelmezésben játszott szerepének felértékelődése az ágazatba sorolás tekintetében is orientáló volt. Ma már egyre inkább zöldségfélének tekintik nálunk is. Az angolszász országokban mindig is ez volt a helyzet. Nálunk korábban csak az előnevet gumókkal történő korai termesztésből származó áru számított annak. Éppen a gumó előnevelés ténye különböztette meg a tömegburgonya-termesztéstől. Napjainkra a teljes érés előtt felszedett, esetleg végleges méretét sem elérte, nem teljesen beparásodott héjú „újkrumpli” jellegzetes „bébi” zöldségtermék lett.

## A burgonya korai termesztésének hazai kialakulása

A tárolt burgonya nyár elejére már nagyon sokat veszít eredeti minőségéből, amint egy 1891-ben megjelent cikk szerzője fogalmazott, „szinte nem is ehető”. Az igényes és tehető fogyasztók tavasz végi, nyár eleji szükségleteit először máltai és olaszországi importtal, majd a hazai korai termesztés beindításával próbálták kezelni. Ez utóbbi alapja az a korábbi megfigyelés lett, miszerint a fonnyadt (eredeti nedvességtartalmukat elvesztett) gumók kiültetés után hamarabb hajtanak ki, mint a veremből frissen előszedettek. Később rájöttek, hogy a fonnyasztást célszerű a gumók előcsíráztatásával összekapcsolni.

A hazai újburgonya-termesztés melegágyi hajtással kezdődött az 1800-as évek közepén. Az előnevelt gumókkal indított korai szabadföldi termesztés az 1900-as évek elejétől bontakozott ki. A történelmi Magyarország délkeleti részén (Lovrin, Ócsanád, Temesrékás) élő „német ajkú” kiscigányok kezdtek el foglalkozni vele, úgy,

hogy a vetőgumót előzetesen hónapokig csíráztatták, úgy alá helyezték kosarakban. A kiültetés utáni átmeneti műanyag fóliás takarás az 1970-es években, a takaróanyag beszerezhetőségét követően alakult ki.

### Vetőgumó előnevelése

A korai termesztésben 50-70 g átlagtömegű vetőgumókat használnak fel, amelyeket kiültetés előtt mintegy egy hónappal (4-4,5 hét) ládákban egy vagy kétsorosán elhelyezve 8-14 °C hőmérsékleten, 1000-1500 lux fényerősségű megvilágítás mellett előnevelnek mindaddig, amíg azokon 0,5-2 cm-es hajtáskezdemények alakulnak ki. Ez általában, a csíráztatás megkezdése utáni 28-32. napon következik be.

Az így előnevelt gumókat akkor ültetik ki, amikor a talaj az ültetés mélységében eléri a 6-7 °C értéket. Ez általában március 15-25. körül következik be. A hajtáskezdemények fejlődése 16-18 °C nappali, és 12-14 °C éjszakai hőmérsékleten a leggyorsabb, de 14 °C feletti előhajtás a tapasztalatok szerint csökkenti az összes termés tömegét.

A koraiság mértéke előcsíráztatás és előgyökereztetés együttes alkalmazásával fokozható. Ez úgy történik, hogy amikor a gumókon a hajtáskezdemények néhány milliméteresek, 3-4 cm vastagon előzetesen fertőtlenített tőzeggel, vagy komposztal takarják be azokat. Ez azonban 5-6 hetet igénybe vevő folyamat. Ennek megfelelően a szaporítóanyag előnevelését csak hajtáskezdemény biztosítása esetén február közepén, előcsíráztatás és előgyökereztetés együttes alkalmazása esetén január végén, február elején kell megkezdeni.

### Kiültetés, növényápolás

Az általánosan alkalmazott 75×25 cm sor- és tőtávolság mellett hektáronként 52 ezer darab gumó helyezhető el, az ideális ültetési mélység 3-5 cm. Az ennél mélyebb ültetés rontja a korai

ságot. A koraiság a kiültetést követő, kb. egy hónapig tartó átmeneti műanyag fóliás takarással tovább növelhető. Érdemes szellőzést biztosító, könnyű, 15-20 g/m<sup>2</sup> tömegű szövött polipropilén (fátyolfólia) takarót alkalmazni, amely mínusz 4 °C hőmérsékletig fagyvédelmet biztosít.

A fólia gumókiültetés utáni kihelyezése gyakorlatilag egy talajtakarás, amely a lombozat kihajtása után válik növénytakarássá (síkfóliás termesztés). A kiültetésre ez esetben március közepén kerül sor. A műanyag fóliatakaró, amely 12-14 nappal korábbi kiültethetőséget, és 8-10 nappal korábbi szedhetőséget biztosít, április közepéig maradhat a növényeken.

A takaró eltávolítása után azonnal szükség van fejtrágyázásra, öntözésre és növényvédelemre. Meg kell jegyezni, hogy a burgonya klórérzékeny növény, ezért a szulfát típusú káliumműtrágyák használata ajánlott. Utalni kell arra is, hogy igen jó hatású a keserűsóval (magnézium-szulfát, MgSO<sub>4</sub>) ajánlott dózis 6-8 kg/ha) elvégzett magnézium-lombtrágyázás, amelyet a növényvédelmi permetezésekkel összekötve célszerű kijuttatni. Ezt követően „töltögetni” kell (földet helyezni a növények köré). Erre azért van szükség, mert a földalatti hajtásokon, a sztolókon csak akkor képződnek gumók, ha azokat legalább 15-20 cm vastag földréteg takarja. Az előnevelt gumók kiültetését követő átmeneti takarása nélküli termesztés esetén a kiültetés csak később, március végén, április elején történhet.

### Betakarítás

Az előcsíráztatott, majd egy hónapig szövött fóliával takart burgonya május közepétől ad értékesíthető árut. A betakarításra sor kerülhet a gumók végleges méretének elérése előtt, foszlós (kézzel könnyen ledörzsölhető) héjú állapotban, és a végleges méret elérésekor, gyengén parásodott héjjal. Az előbbi azonnali felhasználásra való, nem tárolható,

az utóbbi a szedés után még hosszabb ideig felhasználható. Az átmeneti fóliatakarásban nem részesített állomány szedése valamivel később, május végétől, június elejétől kezdhető. A korai burgonyában több fehérje és kevesebb szárazanyag található, mint a teljesen beparásodott héjú „ökrumpliban”. A magyar statisztikai nyilvántartások a június 30-ig értékesített burgonyát tüntetik fel koraiaként.

### Fajtahasználat

A korai termesztésben a fajtahasználat kulcskérdés. A különböző fajták tenyészideje általában 80-95 nap között szóródik, azaz e tekintetben nincs nagy különbség közöttük. A növekedés, fejlődés dinamikájában azonban igen. A korai termesztésben olyan fajtákat célszerű választani, amelyek növényenként 10-12 db gumónál többet nem nevelnek, de azokat rövid időn belül kifejlesztik. A dinamikus gumófejlődés mellett fontos kérdés a mérsékelt lombnövekedés is. Ezt számszerűen az ún. harvest index mutatja, amely a növény által termelt összes szárazanyag és a gumókban található szárazanyag arányát fejezi ki. A fajták héjszíne lehet sárga és piros. A világpiacon mindkettő elfogadott és keresett.

A hazai fogyasztók azonban a piros héjú, legalább 70-80 g átlagtömegű, 7-8 cm hosszú, 4-5 cm átmérőjű gumókat keresik. Bár ez a korai burgonya esetében kevésbé meghatározó kérdés, de ezúttal is meg kell említeni, hogy az „**A**” típusú burgonya *salátának és hidegkonyhai készítménynek*, a „**B**” vegyes *hasznosítású, de elsősorban főtt ételek készítésére*, a „**C**” típus pedig *sült ételek készítésére* való. A „**D**” jelű nem étkezési, hanem ipari és takarmányozási célokat szolgál.

Az AF szaklap átszerkesztett változata **Dr. Hodossi Sándor**: A hazai korai burgonya-termesztés kialakulása és mai gyakorlata (2017. 08. 154. old.) című írása alapján.

# Burgonya:

## Jó nekünk és az egész bolygónak



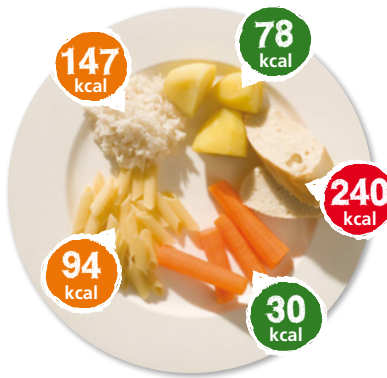
### Burgonya és táplálkozás

Forrás: BPC

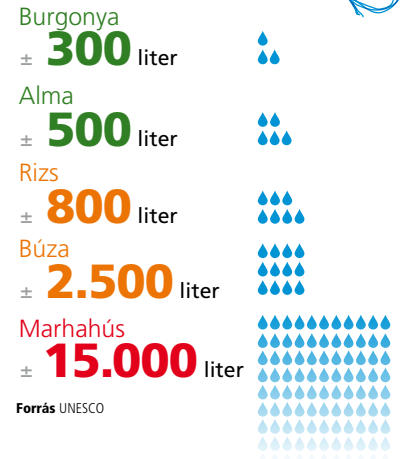
- Rostok** Megelőzi a székrekedést (vissel és testmozgással együtt).
- Koleszterinmentes**
- Magnézium, cink, réz** Erősíti a csontozatot és a fogakat (kalciummal együtt).
- Zsír- és kalóriaszegény**
- Szénhidrátokban gazdag** Stimulálja az agytevékenységet és elraktározódva energiátartaleket képez.
- C-vitamin** Szükséges az egészséges bőr s az erős csontok, fogak és az iny fenntartásához.
- B1 vitamin** Felszabadítja a szénhidrátokban lévő energiát.
- B6 vitamin** Az egészséges idegrendszer nélkülözhetetlen tápanyaga.
- Vas** Hozzájárul a vér egészséges voltához.
- Káliumforrás**, Segít rendben tartani a vérnyomást.
- Folsavforrás**, Szükséges az új sejtek kialakulásához, proteint biztosít a vérnek.

Valójában mennyi kalória van a burgonyában? (kcal/100 g)

Forrás: NEVO



### Mennyi vízre van szükség 1 kg előállításához:



Több kálium van benne, mint három banánban!



Antioxidánsokban gazdag

Járj utána, hogy az antioxidánsok miként teszik egészségessé a szervezetünkben a vér áramlását és a látásunkat!

100 g

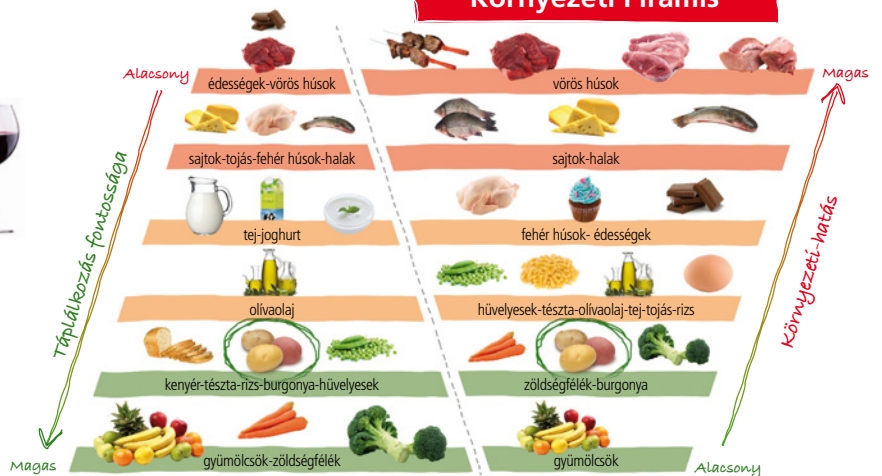
3 pohár vörösbor,

vagy 400 gramm földieper



Forrás: BPC

### Környezeti Piramis



### Élelmiszer Piramis

Forrás: Barilla Center for Food & Nutrition

## A krumpli rögös útja a földtől az asztalig

**A költői kérdés (hogyan lehetne mindig jó minőségű magyar krumplit használni az éttermekben?) egyelőre csak lebeg az időben és a térben, válasz nélkül. Az biztos, hogy a mai általános gyakorlattal nem. Az viszont kétséges, hogy a föllelhető néhány jó példa követése megoldást jelent. Éppen ezért izgalmas fölfejtteni néhány szílat a gasztronómiai krumplihelyzet szövetéből.**

A piaci szereplők mindannyian érzékelik, hogy nő az igény a vendéglátásban is a jóízű, magyar krumplira. Ám olyan sokan munkálkodnak ezen, hogy érdekeik összehangolása nem egyszerű. Ez is okozhatta a mostani hiányhelyzetet: márciusban már nem lehet magyar krumplit találni, viszont elárasztották az áruházláncokat a gyenge minőségű lengyel termékek és a drága franciák. Ez rossz mindenkinek, akinek munkája és pénze van egy tál krumplis ételben, ami a vendég asztalára kerül: a földdel rendelkező kis- és őstermelőknek, a fiatal gazdáknak, akik állami támogatást kapnak, ha krumplit ültetnek,

a vetőkrumpli forgalmazóknak, a kis- és nagykereskedőknek, áruházaknak és láncoknak, az éttermi beszállítóknak, a szakácsoknak és a séfeknek. A végeredmény, a krumplis étel minősége (és ára) szempontjából egyáltalán nem mindegy, hogy a szaporítóanyag francia, német vagy holland eredetű, esetleg egy magyar kistermelő a saját régi, évenként romló minőségű fajtáját termelte-e tovább? Attól is függ a krumplis étel íze, hogy az alapanyagot ki, hol és hogyan tárolta, fuvarozta, vizsgálta-e betegségeit, melyik piacon és kinek adta tovább értékesítésre, és onnan milyen barbatrükkökkel került az étterembe.

Az évek óta csökkenő termőterület és termés az idén tavasszal változott kritikussá. Szabó Kristóf, az Országos Burgonya Szövetség és Terméktanács szakértője azt mondja, nemcsak Magyarországon, hanem Nyugat-Európában is száraz, forró nyár volt, ami közel sem ideális a burgonya termesztéséhez. Ezért ott is elmaradt a termés a várttól. Ehhez még hozzájött a nyugati feldolgozóipar nagymértékű bővülése, így a kevéske termést is tárt karral várta az éhes feldolgozóipar.

Mindent felvásároltak, ami süthető volt. Az itthon termesztett burgonya termésátlaga viszonylag stabil. Stabílan gyenge. A KSH adatai szerint (amit óvatosan kell kezelni, mert önbevalláson alapul) 26 tonna hektáronként. Tavaly a nyugati gazdák több helyen csak 35 tonnás átlagot értek el, és már megtépték szakállukat, mert ők átlagosan 45 tonnából gazdálkodnak. A mennyiségi különbséghez hozzá kell adni, hogy Magyarországon kevés a fémzárolt (minősített, nyomkövethető) vetőburgonya használata, és az öntözés sem elég elterjedt. Márpedig ezek nélkül nem lehet krumplit termesztetni jó minőségben és megfelelő mennyiségben.

Éppen akkor szembesül a hazai gasztronómia a magyar krumpli hiányával, amikor egyre többre lenne szükség. Részben a top éttermek, és a francia gasztronómia követői fedezték föl újra ezt az alapanyagot, részben az igényes és tájékozott vendégek igénylik a minőségi köretet. Azokban az országokban, ahol a divatirányzatokat is követve (például Angliában) csökken húsfogyasztás, nő a krumpli szerepe. A tradicionális magyar ételeket kínáló hazai éttermek sem kerülhetik ki, hogy az étlapra tegyék. A növekvő kereslettel szemben egy szűkülő termelői piac és a növekvő import áll, valamint egy belengetett jóslat, ami szerint az éghajlati változások miatt 2050-re megszűnhet Magyarországon a krumpli termelés. A hiányhelyzetben látványosan nő a prémium minőségű, belga vagy francia alapanyagokból készült fagyasztott krumplik forgalma, és ezzel párhuzamosan az ára is.

Drámai szöfordulatokat is hozott az a krumpli konferencia, amit tavaly novemberben rendezett a NÉBIH, hogy



összehozza a nemesítőket, a termelőket, a forgalmazókat és az éttermeket. A nap végére az derült ki, hogy mesze vagyunk attól az ideális állapottól, amikor a termelők közvetlenül az éttermeknek, azok igényeire termelnek. Vomberg Frigyes séf elmondta, hogy mit várnak a modern gasztronómiában a burgonyától: kiváló ízt és textúrát. Síralmasnak ítélte, hogy Magyarország burgonyaexportáló nagyhatalomból néhány évtized alatt rossz burgonyát importáló országgá vált, ahol az egy főre jutó éves fogyasztás már csak 25 kiló. Éppen ezért a nemesítőknél és a termelőknél észre kellene venniük a piac igényesedését. Az étteremtulajdonosok nem jókedvükben hozzák a francia krumplit, hanem mert állandó a minőség és kiszámítható az ár, és mert így ki tudják iktatni a hagyományos láncból a kereskedőt. Azt ajánlotta, hogy a gazdák olyan burgonyát termeljenek, amit el is tudnak adni. Ehhez akár szövetkezeteket alkothoznának, megszervezhetnék a közös szállítást az éttermeknek.

Csak hogy a termelők nem az éttermi igényekre alapozzák vető krumpli vásárlásaikat, hanem a vele elérhető legnagyobb hozamra. A terménnyel való kereskedés már egy másik szakma. A termelőnek az az érdeke, hogy egyben adja el, amit termelt a földje,

de annak se a mennyiségére, se a minőségére nem tud garanciát vállalni az ültetéskor, mert az időjárás mindig tartogat meglepetéseket. Az étterem pedig a felvásárlás mennyiségére, árára nem tud szerződésben elköteleződni.

A nagybani piacok kereskedői (akik hiányoztak erről a konferenciáról) nem a speciális éttermi igények kielégítésében érdekeltek, hanem az alacsony felvásárlási-, és a magas eladási árban. Ezt az olcsóbb importáru piacra dobásával befolyásolni is tudják. Közszájon forog a kereskedők között az az eset, amikor a lengyel szántóföldek fertőzöttsége miatt csak külön vizsgálat után forgalmazható lengyel krumpli egyik napról a másikra, mint román krumpli tűnt fel a keletmagyarországi nagybani piacon.

A gazdák akkor tudnának átláthatóan, kiszámíthatóan bekerülni a magyar vendéglátás üzleteibe, ha összefognának, és saját maguk megszerveznék változatos fajtájú termékeik gasztronómiai értékesítését. Ettől azonban az öregeket a régi, rossz tsz- emlékek riasztják el, a fiatal gazdák viszont (akik állami támogatással ültetnek krumplit az államilag támogatott földjükbe) akkor is a pénzükhöz jutnak, ha a termést egyben értékesítik. Arra csak a kevés elhivatott

vállalkozik, hogy fölfuvarozza a fővárosi étterembe, és még kevesebben képesek alkalmazkodni a belvárosi parkolás és szállítás fegyelméhez. A kisvárdai **Kruppa József** még részt vett a novemberi konferencián, most viszont azt mondja, befejezte a termelést, mert nem gazdaságos. Sokkal több csapadék kellene, mint amennyi mostanában esik, és a német, lengyel krumplik olcsóságával reménytelen fölvenni a harcot. Inkább beveti a földjét kukoricával, napraforgóval – és ezzel nincs egyedül.

Évtizedes okai vannak annak, hogy a magyar földben nem sikerül elérni azt a termelésátlagot, amekkorát a kiválóan gépesített nyugat-európai és lengyel földek produkálnak. Ennek kockázataival a nagy termelők még tudnak lavírozni, a kistermelők azonban nem. Az éttermek gyorsan változó divatigényeit a sokkal lassabb termelés nem is tudja követni. Néhány éve, amikor a lila színű volt a favorit, többen álltak rá, de aztán a szakácsok és a vendégek megunták, és a termelők nyakán maradt. A legjobb esetben chipsnek tudják értékesíteni, de ez a rossz tapasztalat megfontolásra készíti őket, ha legközelebb egy másik fajtát kérnek tőlük. Például azt a franciát, amelyiknek piros a belseje. Ezt a történetet a 20 éve piacon lévő, többféle francia gourmet fajtát importáló Bédalin Kft. vezetőjétől, **Hegedűs-Ujvárosi Rékától** hallottam. Ők a kiváló minőséget kereső topéttermeknek azzal segítenek, hogy megmondják, a nagybani piacon melyik termelőnél találják meg a legjobb fajtát. Nagy Sándor pultja például zarándokhelye a főként budapesti, feltörekvő éttermek séfjeinek, mert ő nemcsak mosott francia burgonyát visz a piacra, hanem többféle kiszérelést is, amivel egyszerűsíti az éttermi feldolgozást.

A gasztronómiai krumpli helyzet másik oldalán a tájékozatlanság áll. A szakácsok többsége nem ismeri a fajtákat, a sárga-vöröshéjún túl nem lát tovább. Miközben a világ nagy bur-



gonyanemesítői, nálunk a keszthelyi Pannon Egyetem kutatóintézete azon dolgoznak, hogy jóízű, rezisztens, a sütés-főzésre legjobban reagáló fajtákat ültessenek a termelők. Az ma már csak álom, hogy a séf reggel kimegy a piacra és válogat az őstermelők kínálatában, mert a valóság ennél prózaibb: a fejkendős nénik is a nagybanin vásárolnak. **Szabó Kristóf** erről azt mondja, hogy az őstermelői adózási forma a visszaélések melegágya. Persze vannak igazi őstermelők is, de tapasztalata szerint az adóoptimalizáló családok vannak többségben, és ezt a kettőt nehéz megkülönböztetni a piacon. A valódi őstermelő ismeri a burgonyafajtát, amit ültetett és egész évben gondozott. Nála nem áll korlátlan mennyiségben rendelkezésre bármilyen fajta. Számlát kellene kérni az őstermelőtől is, és akkor tisztább lenne a helyzet, de a nyomkövethetőség miatt így is – úgy is kellene számla az étteremnek. Már ez a számlakérés-számlaadás sem a napi vásárlási gyakorlat része, az pedig, ami a fajtaazonosságot igazolná, még elképzelhetlenebb: rá kellene írnia a számlára az elültetett vetőburgonya fémezár számát, amit a fajta képviselőjétől, vagy a NÉBIH-nél lehet visszaellenőrizni. Márpedig ha a séf nem tudja biztosan, hogy mit vesz, addig mindig fogják meglepetések érni krumpli főzés közben.

A vidéki éttermek sokkal előnyösebb helyzetben vannak a fővárosiaknál, mert régiójukban megszervezhetik a termeltetést. A lajosmizsei Tanyacsárda több évtizedes sikerében benne van, hogy minden alapanyagot a környéken szereznek be – ez egy budapesti étterem esetében kivitelezhetetlen. A régi vendéglátóhelyeken még kialakítottak külön földesáru raktárakat, de erre ma már nem pazarolják a drága és szűkös helyet. Már csak azért sem, mert azok a kezek is hiányoznak, amelyek a krumplit megpucolják és feldolgozásra előkészítik.

Azok az éttermek, amelyek mégsem engednek a krumpli minőségéből, egyedi utakat járnak be, de ez a top gasztronómia világa. Vagy fölkeresik a vetőgumó forgalmazót, hogy nyomon kövessék az általuk kiválasztott fajta útját egészen addig, ameddig kiszedik a földből, vagy személyes kapcsolatokat építenek. Így lett a top-gasztronómia egyik nevezetes beszállítója a Csoroszllya farm. Az ökológiai gazdaságot két fiatal, a stuttgarter egyetemen végzett agrármérnök vezeti. Mozgalmuk, a farm-to-table a termőföldtől az asztalig megtervezi a termény útját többek között a farmhoz közeli, tatai Platánba, a budapesti Stand éttermekbe, a St. Andreába, a Fricskába, az Olimpiába, a Kisbíróba. Jelenleg 10-15 étteremnek szállítanak, de ez a szám nem növelhető, mert egyelőre eddig tart a kapacitás. Technológiai újításokat terveznek, de ezekkel sem tudnak akkora hozamot elérni, amivel minden, hozzájuk forduló éttermet ki tudnának szolgálni.

A személyes kapcsolatok révén történő értékesítésnek azonban nagy a kockázata, amit Szabó Kristóf abban lát, hogy a termelő nehezen tudja fölmérni a valós mennyiségi igényeket, amelyek ráadásul étlap- és séffüggők. Rengeteg a munka vele, nehezen kiszámítható, és nagy a kockázata ennek az üzleti modellnek mindkét oldalon, viszont a rövid szállítási távolság miatt valamivel olcsóbb lehet a krumpli ára. Ez azonban nehezen válhat általános gyakorlattá, mert egy étteremnek tökéletes minőség kell, ingadozó heti mennyiségben, de bármikor, és minél olcsóbban. Ahol bejáratott ez az üzletmenet, és jök a személyes kapcsolatok, ott tud ez a rendszer működni. De csak akkor, ha mindkét fél hajlandó engedni, és minőségi vagy mennyiségi kompromisszumokat vállalni.

A farm to table csak regionálisan járható út. Emellett egy másik megoldás az, amire az Euro Sol Kft. vállalkozik. A piac igényeit felmérve hozza be a külföldi vetőanyagot, ezt helyezi ki

a termelőknek, és garantálja a termés felvásárlását. Azt saját hűtőházaiban tárolja, majd a nagykereskedőként értékesíti, mint a folyamat integrátora. Szabó Kristóf szerint ez azért járható út, mert összességében a termelők vagy összefogással, vagy „integrátorokon” keresztül tudnak a piacra jutni. Az Euro Sol felvásárlási modellje a megelőlegezett bizalmon alapul, és inkább a termelő igényeit támogatja, hogy hosszú távú kapcsolatokat tudjanak megalapozni a termelőkkel. De nincs egyetlen jó megoldás.

Elvileg a fiatal gazdák hozzák a megújulást a mezőgazdaságba, és az általuk meghonosított, nyugati mintára szervezett kereskedői kapcsolatok. Azt viszont az idő fogja eldönteni, hogy ki az, aki a könnyű pénz miatt vágott csak bele a krumplitermelésbe, és ki az, aki az állami pénzek segítségével új krumplifajtákat és értékesítési gyakorlatot is meghonosít.

*Szikora Katalin  
megjelent a Vendéglátás c.  
magazinban*



# A selection of our Promising varieties



Primary use  
**TRADITIONAL**



*Evora*



*Red Scarlett*



*Carrera*



*Sylvana*



*Sifra*



*Memphis*



*Rosi*



*Delia Red*



Primary use  
**RETAIL FRESH & SALAD**



*Annabelle*



*Lucinda*



*Mozart*



*Sunita*



*Gioconda*



*Primabelle*



*Colomba*



*Fortus*



Primary use  
**FRENCH FRIES**



*Leonardo*



*Felsina*



*Innovator*



*Victoria*



*Ivory Russet*



*Challenger*



*Sagitta*



Primary use  
**CRISPS**



*Heraclea*



*Taurus*



*Crisps4all*



Primary use  
**PEELED**



*Annabelle*



*Sagitta*



*Saline*



*Challenger*

For a complete list of varieties please see our website: **WWW.HZPC.COM**

 **HZPC**  
Growing with our potatoes

**A burgonya vetőgumó megrendelhető és megvásárolható:**

**WENDLER ISTVÁN KFT**  
Iroda 1073 Budapest, Erzsébet krt. 2. II. 14/b.  
Levél cím 1398 Budapest 62, Pf.: 586.  
Tel.: +36-1-352-5204  
Mob.: +36-30-990-0002  
Fax: +36-1-352-5205  
istvan.wendler@hzpc.hu

**PAPP ANTAL**  
6787 Zákányszék  
III. kerület 459.  
Hűtőtároló  
Tel.: +36-70-7090457

**HORVÁTH FARM Kft.**  
4233 Balkány  
Geszterédi u. 1.  
Tel.: +36-30-2425602  
Tel.: +36-30-5244233

**KELŐMAG Kft.**  
2351 Alsónémedi  
Kápolna u. 70.  
Tel.: +36-30-2445420  
Tel.: +36-30-2621420

**MÉSZÁROS VENDEL**  
2193 Galgahévíz  
Fő u. 63.  
Tel.: +36-20-9436533

**aVox Hungary Kft.**  
6792 Zsombó  
Andrássy u. 83.  
Tel.: +36-30-9630146

**K.ZPC Hungaria Kft.**  
6000 Kecskemét  
Jókai u. 34  
Tel.: +36-76-508-188  
Tel.: +36-30-6098509