

A burgonya



A burgonya – latin nevén *Solanum tuberosum* – a mintegy 2000 fajt magában foglaló Solanacea családjának Solanum nemzetségébe tartozó bogyós növény.

A burgonya története

A burgonya őshazája Dél-Amerikába, Peru és Észak-Bolívia hűvös fennsíkjai. Fennmaradt emlékek szerint ezen a vidéken a földművelő indiánok már a 2. század óta termesztették.

Európában évszázadokkal később jelent meg, megismeréséről, elterjedéséről legendák regélnek. Tény, hogy Amerikából hazatért felfedező hajósok hozták magukkal és mutatták be először a spanyol királyi udvarban. Állítólag nem tudták, hogyan kell fogyasztani, így a zöld száruk és a termés joggal nem aratott sikert. Mégis elterjedté vált a spanyol kertekben, mert fehér virágai szépen díszlettek. Fogyasztására csak a 17. század végének, a 18. század elejének nagy éhínségei kényszerítették az embereket, azóta pedig alig képzelhető el étkezés Európában burgonya nélkül.

Magyarországon az 1815. évi nagy éhínség idején vált általánosan ismertté, népszerűsége azóta is töretlen. Bizonyítja ezt számtalan, adatok szerint legalább 40 különböző neve. Hazánk különböző tájain ismerik, krumpli, kolompér, krumpér, pityóka, bandurka, bolyóka, csicsóka, grulya, india, péra, piskó, pityere, tojórépa, csucsorka, földi alma, kartifli, kutyatök, sváb tök stb. – néven, hogy csak a legelterjedtebbeket említsük.

A burgonya fajtái

A burgonya nemesítése Nyugat-Európában – először Angliában és Németországban – az 1840-es években kezdődött. Hazánkban kissé később, a 19. sz. végén próbálkoztak burgonyanemesítéssel, de olyan sikeresen, hogy az 1920-as évekre már híresek voltak burgonyanemesítő körzeteink. **Kisvárdán** nemesítették a **Margit**, az aranyalma, a kisvárdai rózsza, a mindenes, **Tornyospálcán** a gülbaba, **Marietta-pusztán** (Somogy megye) a somogyi sárga, a somogyi korai, a somogyi sárga kifli, a Somogy gyöngye fajtákat. Több elismert burgonyanemesítőnk volt, pl. **Teichmann Vilmos** a gülbabát és a kisvárdai rózsát, **Bázsy Sarolta** a Somogy gyöngyét nemesítette.





Jelenleg is két burgonyanemesítő központunk van, az egyik Kisvárda, a másik Keszthely (ill. Rinyatamási). Korunk híres nemesítői igyekeznek az új fajták – pl. white lady, százszorszép rózsaburgonya stb. – mellett a régi fajtákat is újjáéleszteni, így a fentebb felsoroltak ismét kaphatók a piacon.

A burgonya jelentősége

A burgonya népelelmezési cikk, éves fogyasztása hazánkban hosszú ideje 60–65 kg/fő körüli érték. Ez kereskedői szemmel azt jelenti, hogy 600 000–650 000 t étkezési burgonyára minden évben biztos vevő jelentkezik a hazai piacon.

Európa legjelentősebb burgonyatermesztő országai a volt Szovjetunió európai része és Lengyelország, ezenkívül az EU öt országa: Németország, Hollandia, Egyesült királyság, Franciaország és Belgium, amelyek az EU burgonyatermesztésének jelenleg mintegy 75%-át adják.

Táplálkozási értéke szerint a kenyérgabona után a legfontosabb népelelmezési cikk. Közkeletűségét sokoldalú felhasználása indokolja, **Emberi táplálkozásra, ipari nyersanyagként** (keményítő- és szeszgyártásra), **gyógyszeripari alapanyagként, takarmányozás céljára** egyaránt alkalmas.

Gazdasági jelentőségét az is fokozza, hogy a sarkkörtől az Egyenlítőig szinte mindenütt termeszthető. Jelenleg a világon mintegy 18 millió hektáron termesztnek burgonyát. Az EU-ban 1 268 000, míg Magyarországon mintegy 50 000 ha (több év átlagából számítva) a vetésterülete.