






NYÍREGYHÁZI EGYETEM
Műszaki és Agrártudományi Intézet
ZÖLDSÉGFAJTÁINK

Fotó	Fajtanév	Fajtaleírás	Felhasználás
	<p>Pallagi lapos fejeskáposzta</p> <p>(<i>Brassica oleracea</i> L. convar. capitata /L./ Alef. var. alba DC.)</p>	<p>A hajdúhadházi tájfajtaból szelektált fajta. Nemesítési célkitűzés a Hajdúsági tájfajtanál felépítésű, megjelenésű és jobban tárolható fajta előállítására volt, megőrizve szárazságtűrő képességét. Rövid torzsájú, külső levelei hamvas ezüstszürke színűek, a fej lapított gömb alakú, 1,2–2,0 kg átlagtömegű. Tenyészideje 100–110 nap.</p>	<p>Friss piaci értékesítésre, savanyításra és rövid idejű téli tárolásra is alkalmas.</p>
	<p>Szatmár fejeskáposzta</p> <p>(<i>Brassica oleracea</i> L. convar. capitata /L./ Alef. var. alba DC.)</p>	<p>A szatmári termelők káposztás területéből kiemelt fajta. 2005-ben kapott állami elismerést. Belső levelei hófehérek, hártavékonyak, viszonylag vékony főerekkel és kis belső kocsánnyal. Átlagos fejtömege 2,0–2,5 kg. Tenyészideje 100–110 nap. Szabad elvirágzású fajta. Fusarium-toleráns.</p>	<p>Savanyításra és friss fogyasztásra egyaránt alkalmas.</p>
	<p>Nyírnemes torma</p> <p>(<i>Armoracia rusticana</i> Gaertn. Mey. et. Scherb.)</p>	<p>2004-ben minősített tormafajta. Nagy levéltömeget fejleszt, levelei felállóak, üdezőldék. Rizómája sima, bronzbarna felületű, húsa fehér, cukrokban gazdag, kellemesen csípős ízű. I. osztályú rizómát nevel,</p>	<p>Gyökere kiválóan alkalmas ecetes reszelt torma készítéséhez friss fogyasztásra.</p>

NYÍREGYHÁZI EGYETEM
Műszaki és Agrártudományi Intézet
ZÖLDSÉGFAJTÁINK

 <p style="text-align: center;">Nyírneses</p>		<p>melynek átlagtömege meghaladja a 200 grammot.</p>	
 <p style="text-align: center;">Petrence</p>	<p>Petrence torma (Armoracia rusticana Gaertn. Mey. et. Scherb.)</p>	<p>2005-ben minősített, észak-magyarországi gyűjtésből származó tájfajta. Levelei felfelé állóak és erősen szeldeltek. Rizómája hosszú, vékony, sárgásfehér színű és teljesen sima felületű, íze csípős.</p>	<p>Gyökere felhasználható tormakrém készítéséhez és friss fogyasztásra.</p>
	<p>Nyírpiros pritamin paprika (Capsicum annum L.)</p>	<p>Szabadföldi termesztésre és fólia alatti hajtásra alkalmas szabadelvirágzású fajta. Bogyója vastag, édes húsu, mélypirosra érő, magházpenészedéssel szemben ellenálló.</p>	<p>Friss fogyasztásra és ipari feldolgozásra, paprikakrém készítéséhez használható.</p>