

# PONADczasowa CZTERDZIEStolatka Bryza

## TIMELESS FORTY-YEAR-OLD. Bryza

mgr Marta Grabska, Katarzyna Filipowicz  
Pomorsko-Mazurska Hodowla Ziemniaka Sp. z o.o. w Strzekęcinie  
Strzekęcino 5b, 76-024 Świeszyno

### Streszczenie

Zarejestrowana w 1976 r. jako odmiana średnio późna (148 dni wegetacji). Ma duże okrągłe bulwy o charakterystycznych głębokich oczkach, typ kulinarny BC, zawartość skrobi ok. 15%, miąższ żółty, po ugotowaniu rozsypuje się i jest wyraźnie mączysty, walory smakowe – bardzo wysokie. Odmiana bardzo plenna, zbiory mogą sięgać do 42,6 t/ha. Kwiaty są jasnofioletowe, bulwy mają grubszą skórkę, bardzo dobrze nadają się do długiego przechowywania. Bryza ma niskie wymagania glebowe, tzn. że urośnie na glebie każdej klasy. Jest odporna na wirusy, ale ma niższą odporność na parch zwykły i zarazę ziemniaka. Tego typu ziemniaki idealnie nadają się jako dodatek do obiadu, również w postaci purée, a także na kopytka.

**Słowa kluczowe:** odmiana Bryza, charakterystyka, ziemniak

### Abstract

Registered in 1976 as a medium late variety (148 vegetation days). It has large round tubers with characteristic deep eyes, culinary type BC, the starch content of approx. 15%, yellow flesh, when cooked, it disintegrates and is floury, the taste values are very high. The very fertile cultivar, the yield can reach up to 42.6 t/ha. The flowers are light purple, and the tubers have thicker skin, they are very well suited for extended storage. The cv Bryza has low soil requirements, i.e., it will grow on any soil. It is resistant to viruses but has lower resistance to scab and potato late blight. The cv Bryza is ideal as an addition to dinner, both as mashed potatoes and also for potato dumplings.

**Keywords:** characteristics, cultivar Bryza, potato

**B**ryza jest odmianą ziemniaka, która od wielu lat nieustająco cieszy się ogromnym zainteresowaniem konsumentów. Została zarejestrowana w krajowym rejestrze COBORU w 1976 r. jako odmiana średnio późna (148 dni wegetacji). Ma duże okrągłe bulwy o charakterystycznych głębokich oczkach i należy do typu kulinarnego BC, co oznacza, że w składzie bulwy jest więcej skrobi i miąższ jest mniej wilgotny niż w typie A. Zawartość skrobi wynosi ok. 15%. Miąższ Bryzy ma barwę żółtą, po ugotowaniu rozsypuje się i jest wyraźnie mączysty. Tego typu ziemniaki idealnie sprawdzą się jako dodatek do obiadu, również w postaci purée czy do przygotowania kopytek.

Bryza jest bardzo plenna, zbiory mogą sięgać do 42,6 t/ha. Jej kwiaty są barwy jasnofioletowej. Bulwy mają grubszą skórkę, która jest mniej podatna na obicia, dzięki czemu bardzo dobrze nadaje się do długiego

przechowywania. Odmiana ma niskie wymagania glebowe, tzn. że urośnie na glebie każdej klasy. Poniższa tabelka pokazuje stopień jej odporności na wirusy i choroby ziemniaka. Odporność jest mierzona w skali od 1 do 9. Im wyższy wskaźnik, tym odmiana jest bardziej odporna.

Odmiana ziemniaka Bryza	
wirusy i choroby	stopień odporności* (skala 1-9)
Wirus Y	5,0
Wirus liściozwoju	7,0
Zaraza ziemniaka	4,0
Parch zwykły	4,0

\*dane na podstawie wyników doświadczeń COBORU

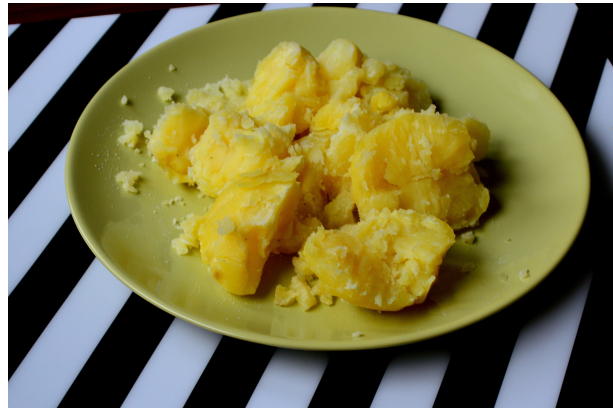
Z tabeli wynika, że Bryza jest odporna na wirusy, jednak z racji tego, że jest to jedna ze starszych naszych odmian, ma niższą

odporność na parch zwykły i zarazę ziemniaka. Te nieznaczne wady wynagradzają nam bardzo wysokie walory smakowe, które

spowodowały, że ta odmiana jest nadal obecna i ceniona na rynku krajowym.



Fot. archiwum PMHZ Strzekęcino



Fot. K. Filipowicz

Bryza jest odmianą, która idealnie nadaje się do przygotowania domowych kopytek.

Oto klasyczny przepis na nie.

*1 kg ziemniaków, 1 jajko,  
2 szklanki mąki pszennej, ½ łyżeczki soli,  
mąka do podsypywania*

*Ziemniaki obierz i ugotuj do miękkości. Odcedź, przeciśnij przez praskę i pozostaw do wystygnięcia. Przełóż do miski, dodaj mąkę,*

*jajko oraz sól i szybko wyrób na jednolitą masę (jeśli będzie zbyt miękka, dodaj więcej mąki). Na posypanej mąką stolnicy uformuj wałeczki o średnicy ok. 3 cm, następnie pokrój je na ukośne kopytka o długości ok. 3 cm. Kopytka wkładaj porcjami do osolonego wrzątku, delikatnie zamieszaj, by nie przywarły do dna, i gotuj 5-6 min od momentu wypłynięcia na wierzch. Przekładaj jedną warstwę na talerze. Podawaj polane masłem i posypane zrumienioną tartą bułeczką.*

*Smacznego!*

