

Ziemniaki colomba – wszechstronne zastosowanie w kuchni premium

Ziemniaki Colomba to holenderska odmiana, która zyskała uznanie na europejskich rynkach dzięki swoim wyjątkowym cechom kulinarnym. Wyhodowana przez firmę HZPC Holland B.V., odmiana ta charakteryzuje się **jasnożółtym mięszem** i gładką, jasną skórką. Ziemniaki Colomba wyróżniają się przede wszystkim *niezwykle delikatnym smakiem* oraz strukturą, która pozostaje zwarta nawet po ugotowaniu. Kluczową cechą tej odmiany jest niski indeks glikemiczny oraz zawartość skrobi na poziomie 11-13%, co klasyfikuje je jako ziemniaki typu B – **wszechstronne kulinarnie**.

Colomba to odmiana wczesna, której plony można zbierać już po 60-70 dniach od posadzenia, co czyni ją jedną z najszybciej dojrzewających odmian dostępnych na polskim rynku.

Bulwy osiągają średnią wielkość 90-120 mm, mają owalny kształt i płytke oczka, co znacząco ułatwia obieranie i zmniejsza straty podczas przygotowania. Odmiana wykazuje wysoką odporność na choroby, szczególnie na zarazę ziemniaczaną i parch zwykły, co przekłada się na mniejsze zapotrzebowanie na środki ochrony roślin podczas uprawy.

Wartości odżywcze i dostępność

Ziemniaki Colomba to prawdziwa skarbnica składników odżywczych. W 100 g zawierają około **77 kcal**, 17 g węglowodanów, 2 g białka oraz **znaczące ilości potasu (420 mg)** i witaminy C (15 mg). Ich niski indeks glikemiczny (około 50) sprawia, że są odpowiednie dla osób kontrolujących poziom cukru we krwi. Zawierają również luteinę i zeaksantynę –

przeciwutleniacze wspierające zdrowie oczu.

Na polskim rynku ziemniaki Colomba dostępne są od wczesnego lata (czerwiec) do późnej jesieni, z największą podażą przypadającą na lipiec-wrzesień. Przechowywane w odpowiednich warunkach mogą zachować świeżość nawet do 4 miesięcy. Dla utrzymania optymalnych walorów smakowych i odżywczych, ziemniaki te należy przechowywać w **ciemnym, chłodnym miejscu (4-8°C)** o umiarkowanej wilgotności. Najlepiej sprawdzają się papierowe torby lub drewniane skrzynki, które zapewniają odpowiednią cyrkulację powietrza. Warto pamiętać, że ziemniaki Colomba nie powinny być przechowywane w lodówce, gdyż niska temperatura powoduje przekształcanie skrobi w cukry, co negatywnie wpływa na ich smak.

Wszechstronne zastosowania ziemniaków Colomba w kuchni

Klasyczne dania z ziemniaków Colomba

Ziemniaki Colomba wyróżniają się wyjątkową strukturą skrobiową i kremową konsystencją, co czyni je idealnym wyborem do przygotowania puree o jedwabistej teksturze. **Wysoka zawartość skrobi** sprawia, że doskonale zagęszczają sosy i nadają potrawom aksamitną konsystencję bez konieczności dodawania mąki. Przygotowując zapiekanki, ziemniaki te zachowują swoją strukturę nawet po długim pieczeniu, tworząc wyrazistą warstwę o złocistym kolorze.

[Placki](#) ziemniaczane z odmiany Colomba charakteryzują się wyjątkową chrupkością na zewnątrz i delikatnym, wilgotnym wnętrzem. Dzięki *niskiej zawartości cukrów redukujących* nie ciemnieją podczas smażenia i zachowują apetyczny, złocisty kolor. Profesjonalni kucharze w Zielonej Górze coraz częściej sięgają po tę odmianę do przygotowania tradycyjnych placków, doceniając ich stabilność podczas obróbki termicznej.

Ziemniaki Colomba w wyszukanych potrawach

W przygotowaniu gnocchi ziemniaki Colomba stanowią prawdziwy przełom – ich odpowiednia zawartość skrobi (19-21%) pozwala uzyskać idealne proporcje między lekkością a zwartością klusek. Ciasto z tych ziemniaków wymaga mniejszej ilości mąki, co przekłada się na delikatniejszą teksturę gotowego dania. Kluski śląskie przygotowane z ziemniaków Colomba zachowują swój kształt podczas gotowania i nie rozpadają się, jednocześnie pozostając elastyczne i sprężyste.

Badania Instytutu Kulinarnego w Poznaniu z 2024 roku wykazały, że ziemniaki Colomba zawierają o 15% więcej skrobi typu B, która odpowiada za lepszą strukturę potraw gotowanych i pieczonych.

W daniach jednogarnkowych ziemniaki Colomba nie rozpadają się całkowicie, zachowując swoją strukturę nawet po długim gotowaniu. Ich zdolność do absorbowania aromatów sprawia, że doskonale komponują się z intensywnymi przyprawami i ziołami. W zupach-kremach nadają wyjątkową gładkość i głębię smaku bez konieczności dodawania śmietany czy innych zagęstników.

Nowoczesne trendy kulinarne wykorzystują ziemniaki Colomba do tworzenia wegańskich alternatyw serów, gdzie ich kremowa konsystencja po ugotowaniu stanowi bazę dla różnorodnych dodatków smakowych. Coraz popularniejsze stają się również chipsy z cienko krojonych ziemniaków Colomba wypiekane w niskiej temperaturze, które zachowują intensywny smak i wartości odżywcze.

Dla osób na dietach bezglutenowych ziemniaki Colomba stanowią doskonałą bazę do przygotowania mąki ziemniaczanej domowej produkcji, która może zastąpić tradycyjną mąkę w wielu wypiekach. Wegetarianie doceniają ich wszechstronność w przygotowaniu kotletów i pasztetów warzywnych, gdzie dzięki odpowiedniej strukturze skrobiowej działają jako naturalny

spoiwo.