

Kartoflen – den lille guldklump

En af de madvarer, der rummer mest ren stivelse, er kartofler. Det gør dem til mættende mad. Kartofler indeholder også jern (giver stærke muskler, modvirker træthed) og C-vitamin (så vi ikke får skørbug eller bliver forkølede).

Kartoflen kommer fra Latin-Amerika og blev taget med hjem til Europa af Christoffer Columbus i 1492. Her var europæerne bare 300 år om at lære at spise kartofler. Men da vi så først havde lært det, blev kartoflerne grundlæggende i vores mad. I fattigere perioder har arbejdere og bønder nærmest levet af kartofler (sild og rugbrød).

Der findes mange kartoffel-sorter, men desværre er supermarkederne ikke gode til at fortælle os om de forskellige slags, og hvad de egner sig til. De forskellige slags har også forskellig sæson, så lige som med æbler, jordbær og mange andre produkter er det skønt at spise og smage forskellige kartofler til forskellige retter.

OPGAVE:

Søg på nettet efter nogle forskellige sorter og skriv, hvad de er gode til og hvornår de har sæson.

SORTSNAVN	SÆSON (tidlig sommer/midt på/efterår)	ANVENDELSE (fast kogekartoffel, middelfast eller mosekartoffel)
Solist		
Sieglinde		
Asparges		
Ditta		
Hansa		
King Edward		
Folva		
Sava		
Æggeblomme		
Exquisa		
Raja		
Bintje		