

De aardappel

- De aardappel werd door ontdekkingsreizigers uit Amerika naar Europa gebracht.
- De aardappelplant is een rechtopstaande of klimmend groeiende plant, die meer dan 1 m hoog kan worden. Aardappelen worden na de oogst in een donkere, goed geventileerde opslag opgeslagen, en zijn dus het hele jaar beschikbaar.
- Aardappelen zijn een belangrijk voedingsmiddel. Ze bestaan voor uit 78% water en 15% zetmeel. Bovendien bevatten ze ook eiwitten, vezels, mineralen, sporenelementen (bijv. calcium) en diverse vitaminen.

Vul de lege plaatsen in!

aardappelen - jus - geschilde - zout en nootmuskaat - zout water - melk

Een aardappelgerecht:

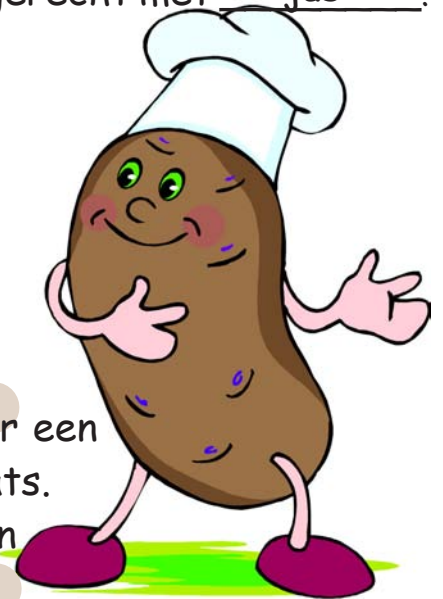
Kook geschilde en in vieren gesneden aardappelen in zout water zacht en giet het water daarna af. Pureer de aardappelen door een zeef of met een stamper. Doe wat warme melk en een klontje boter bij de puree. Met een beetje zout en nootmuskaat zet je bij de aardappelpuree het laatste puntje op de i. Het past prima bij een vleesgerecht met jus!

Welke aardappelgerechten ken je nog meer?

Gebakken aardappelen, pommes frites,
aardappel knoedels, rösti, ...

Experiment:

1. Breng vochtig turfmoed in een bloempot en leg hier een gekiemde aardappel in. Plaats de pot op een lichte plaats.
2. Snijd een gat in de zijkant van een schoenendoos en leg een ontsproten aardappel in de doos.
3. Vergelijk de aardappelen na 2 weken.



De eerste vermelding van aardappelpuree gaat terug tot de Franse apotheker Antoine-Augustin Parmentier.

De oplossing en zeer veel andere werkbladen om gratis te downloaden:

www.aduis.nl. Neemt u een kijkje.