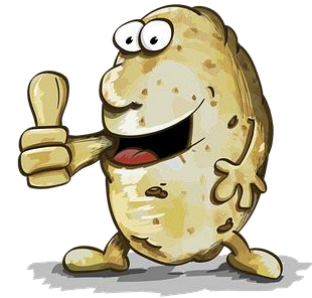


## Rövid ismertető – Burgonya

A burgonya egy növény, amely távoli rokona a paradicsomnak és a paprikának. A burgonyát egyes régiókban földi almának is nevezik, például itt nálunk, Ausztriában. A Kartoffel (burgonya) szó egy latin kifejezésre nyúlik vissza, amely jelentése „földi gumó”.



Forrás: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

A növény maga zöld és enyhén mérgező. A termése sem ehető. Ami fogyasztható, az a földben növő gumó. A gumó elsősorban vízből és keményítőből áll. A keményítő a szénhidrátokhoz tartozik. A burgonya ezenkívül sok vitaminból, ásványi anyagból és nyomelemekből áll, főzve pedig tulajdonképpen egy kalóriaszegény, laktató élelmiszer.



Forrás: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

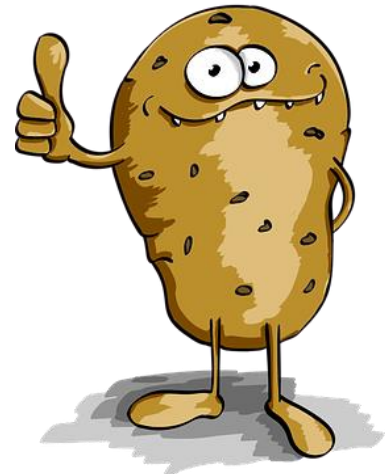
A burgonya az Andokból származik, amely egy Dél-Amerikában található hegység. Az ottani országok neve Chile, Peru és Bolívia. Már az inkák (őslakosok) is termesztették. Később spanyol felfedezők, mint például Kolumbusz Kristóf, megismerték a növényt és el voltak ragadtatva tőle. Így érkezett első alkalommal a burgonya Spanyolországba. Azonban az európaiak kezdetben nem tudtak mit kezdeni a gumóval. Nem tudták, hogy csak a megfőzött gumó volt fogyasztható és kezdetben örültek a szép virágzatnak. Idővel a burgonyát Európa és a világ számos országában is termesztették. Sokféle történet kering arról, hogy pontosan ki hozta be Európába a burgonyát. Pontosan nem lehet tudni.

1630-ban a burgonya Németországba is megérkezett. De először II. Frigyes király ismerte fel a burgonya hasznát, és rendelte el annak termesztését. Egy trükk segítségével meg tudta győzni azokat

a földműveseket, akik először nagyon kételkedtek benne. A burgonyaföldeket katonákkal őriztette. Így a burgonya érdekessé vált, mert ami tiltva van, az rögtön jobban ízlik!

Manapság a földművesek világszerte nagy területű földeken természetesen burgonyát, elsősorban Európában és Ázsiában. Egy osztrák személy átlagosan 50 kg krumplit fogyaszt évente, ami heti 1 kg-nak felel meg. Ínséges időkben ez akár évente 200 kg/fő is lehetett. Nálunk Ausztriában jelenleg 42 különböző burgonyafélét természetesen.

A burgonyát legfeljebb egy télen keresztül lehet megőrizni. Később megromlanak. Tehát nem lehet elraktározni, mint a gabonát. A burgonyát fogyasztás előtt először meg kell főzni. Az ipar a burgonyából sült krumplit, chipset vagy más termékeket készít.



Forrás: www.pixabay.com

1 kg burgonya előállításához nagyjából 160 l víz szükséges. Ez más élelmiszerekkel ellentétben egy éghajlatbarát érték.

*Mi tetszett neked különösen ebben a rövid leírásban?*

---

---

---

### Csoportmunka

Alkossatok hármas vagy négyes csoportokat. Készítsetek egy mini leírást a burgonyáról a legfontosabb információkkal. Le is rajzolhatjátok a burgonyákat vagy ki is vágthatjátok egy újságból, amit aztán felragaszthattok a plakátra. Legyetek kreatívak!



Forrás: www.pixabay.com