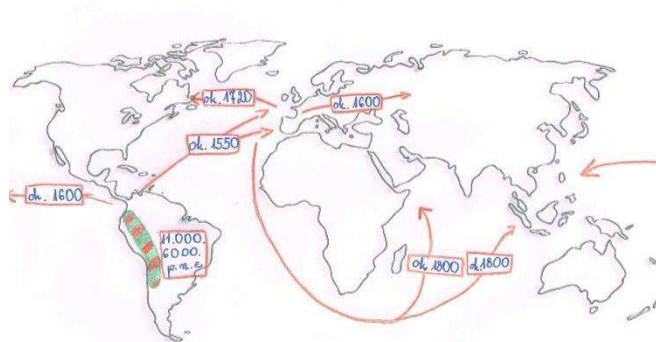


„Ziemniak”

Ziemniak, bardzo pospolity i zwykły, lecz stawiają go na królewskich stołach.

Nie zawsze był z nami, dopiero pięć wieków temu przybył do Europy z Ameryki Południowej, z małej wioski w Andach. Spodobały mu się tam pewnemu Hiszpanowi. Ugotował te nieznanne mu bulwy. Zjadł i stwierdził, że każdemu będą smakowały więc, zabrał je ze sobą do Hiszpanii.

Mieszkańcy Andów nazywali je papami, a hiszpański podróżnik nazwał je patatami.



Pyry mają dużo zastosowań: kulinarne, lecznicze i przemysłowe. Ziemniak jest świetny do jedzenia - to nie tylko witaminy, sole mineralne, ale też bogactwo smaku. Dość łatwo się przechowują, dzięki temu możemy je jeść w zimie. Zebrane jesienią można używać do przyrządzania potraw aż do następnego zbioru. Leczą wiele chorób i dolegliwości. Ich właściwości są znane w medycynie ludowej od bardzo dawna. Odpowiednio przetworzone potrafią nawet napędzać samochód.

Wiesz?

Rosnący nad ziemią pęd rośliny ziemniaka jest trujący. Zawiera solaninę, która powoduje zatrucia pokarmowe i jest rakotwórcza. Bulwy ziemniaka nie zawierają solaniny, jednak pod wpływem słońca ich skórka zielenieje i przez to też stają się one trujące.

Dziś nie wyobrażamy sobie życia bez ziemniaka.
Jak wyglądał by świat bez tego warzywa?

Autor : Wiktoria Puch 5b