

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

О КАРТОФЕЛЕ



❖ Научное название картофеля *Solánium tuberósum*. Относится она к роду паслёновых, к которому относятся так же помидоры, паслён, баклажаны и даже табак. Всех их объединяют практически одинаковые цветки, «мохнатые» стебли и способность накапливать соланин, являющийся для человека ядом.

❖ В мире известно более 3400 сортов картофеля.

❖ Картофель — первый овощ, выращенный в космосе. Произошло это ещё в 1995 году.

❖ Содержание воды в картофеле — порядка 80%, в зависимости от сорта. Лишь немногим меньше, чем в молоке.

Цены на картофель различные, сорт La Bonnotte считается самым дорогим в мире. Выращивают его на побережье во Франции. Клубни картофеля очень нежные, и поэтому собирают его вручную. Стоимость за килограмм составляет 500 евро!

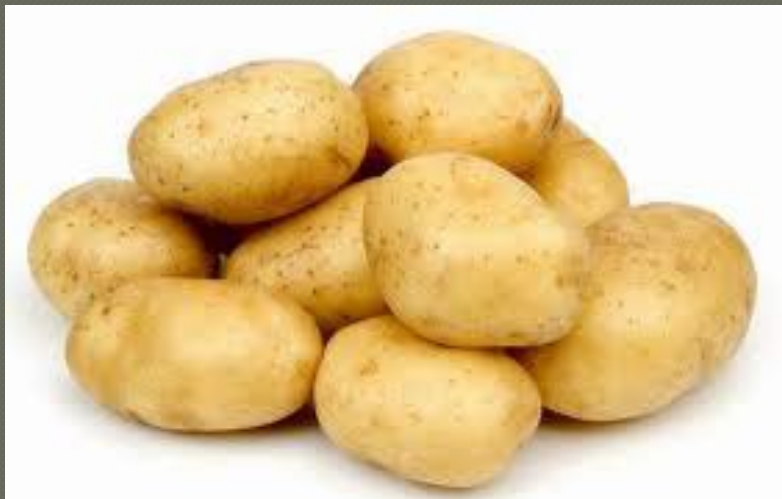




Картошка настолько любима, что в ее честь ставят памятники. Например, в 2000-х годах в Минске был установлен памятник картофелю.



В мире существует несколько музеев картофеля. Один из них находится в Бельгии. Среди его экспонатов — тысячи предметов, рассказывающих об истории картофеля — от почтовых марок с его изображением до знаменитых картин на ту же тему.





Второй музей картофеля расположен в США (Блэквуд, штат Айдахо, признанный картофельный регион). Каждый купивший билет в музей получает вдобавок ящик картофеля, который можно увезти с собой.



Самый большой картофель был выращен в Ливане. Его вес составлял 11,2 килограмма! Никаких удобрений при выращивании картофеля не использовалось.



1. 6 килограмм жареной картошки за 10 минут съел Пэт Бертолетти на очередном чемпионате в Канаде. Тем самым он установил мировой рекорд и попал в книгу рекордов Гиннеса.

2. Немка Линда Томсен установила мировой рекорд по очистке картофеля. За 10 минут от кожуры ею было очищено 10,49 килограмма.

3. Проведя многочисленные исследования, ученые доказали, что картофельная диета влияет на работу мозга. После употребления порции картофельного пюре наступает улучшение памяти из-за находящейся в нем глюкозы.



Говорят, что одной картошкой сыт не будешь. Однако на нашем столе она занимает одно из главных мест. 2 тысячи блюд можно приготовить из картофеля – от салатов и пюре до киселя и пирогов. Этому способствуют его кулинарная универсальность и отличная сочетаемость с другими продуктами. Профессионалы советуют использовать розовый картофель для жарки, желтый – для приготовления супов, а белый – для пюре.



Один из самых распространённых сортов с синеватой кожурой, выращиваемых на российских огородах — «синеглазка». Однако мало кто знает, что по-научному она называется «Ганнибал», в честь прадеда Александра Пушкина Абрама Ганнибала, который первым провёл опыты по селекции и хранению картофеля в России





Редкие сорта картофеля.
Цвет их мякоти и кожуры
даже после варки остается
синим.



Food and Agriculture Organization (FAO) ООН объявила 2008 год «Международным годом картофеля».

Один из рецептов приготовления традиционного русского блюда — блинов — подразумевал использование картофеля вместо муки.



В Еврейском университете в Израиле учеными была получена электроэнергия, сгенерированная электрическими батареями на основе отварной картошки. Такие батареи, состоящие из электродов и куска картофеля, способны работать в течение нескольких суток. При этом вырабатываемое электричество в несколько раз дешевле получаемого от обычных батареек.



КАРТОФЕЛЬ В РАЗРЕЗЕ.



ИНТЕРНЕТ – РЕСУРСЫ:

<http://foodnews-press.ru/zdorovoe-pitanie/45-topy-foodnews-press/832-top-20-interesnih-factov-o-kartoshke>

<http://www.glavrecept.ru/statji/eto-interesno/10-interesnyh-faktov-o-kartofele/>

<http://oggo.by/interesnye-fakty-o-flore-i-faune/item/291-interesnye-fakty-o-kartofele>