

# SPREEKBEURT OVER DE AARDAPPEL!

VAN [WWW.MIJNAARDAPPEL.NL](http://WWW.MIJNAARDAPPEL.NL)

In Nederland worden veel aardappelen gegeten. We eten ze gekookt, gebakken, als puree, als friet of in een andere vorm. Het is makkelijk voedsel, niet duur en het past overal bij. Aardappelen zijn ook gezond, er zit veel vitamine C in. In Europa en Amerika worden de meeste aardappelen gegeten, maar tegenwoordig worden ze ook in Derde Wereldlanden meer en meer gegeten.

Nederlands zijn een echt aardappel-volk. Zestig jaar geleden aten Nederlanders maar liefst 130 kilo aardappelen per persoon per jaar. Nu is het minder geworden: ongeveer 80 kilo. We eten nu steeds vaker rijst, spaghetti, pizza en andere dingen. Toch staan de aardappels nog steeds op de eerste plaats. De beroemde schilder Vincent Van Gogh heeft zelfs ooit een schilderij gemaakt over een familie aan tafel, die aardappelen eet.



*“De aardappeleters” van Vincent van Gogh*

## HOE DE AARDAPPEL IN EUROPA KWAM

De aardappel heeft een lange reis gemaakt, voordat hij in Nederland kwam. Vroeger groeiden ze namelijk niet in Nederland. De boeren teelden toen andere planten.

Ze zijn ontdekt op een van de ontdekkingsreizen. Ontdekkingsreizigers voeren met schepen naar Zuid-Amerika. In het Andesgebergte kwamen ze Inca's tegen: mensen die hier woonden en leefden. De Inca's waren zeer goede aardappelboeren en hadden vele soorten en maten aardappelen ontwikkeld. De knollen werden door de Inca's gegeten.



De aardappel werd meegenomen naar Europa. Mensen wisten niet goed wat ze er mee moesten doen. Sommige mensen aten van de besjes van de plant en van de bladeren. Die zijn giftig. Dus die mensen werden ziek en gooiden de plant weg. Pas later kregen ze in de gaten dat het om de knollen onder de aarde ging! De mensen konden de aardappelen koken en eten, dit was nog gezond ook.

Op voor zeelui was de aardappel een goede ontdekking. Zeelui werden vroeger vaak ziek omdat ze te weinig vitamines binnenkregen. Op schepen werd de aardappel daarom meegenomen, omdat in de aardappel veel vitamine C zit.

## DE AARDAPPEL

Aardappelen groeien onder de grond, aan de wortels van de aardappelplant. De aardappel is knolgewas. Er groeien meerdere aardappelen aan de plant. Hij krijgt in de zomer bloemen en er komen ook besjes aan de plant. De bloemen, bladeren en besjes zijn giftig. Niet eten dus! In september gaat de plant dood. Dan moeten de aardappelen uit de grond gehaald worden.

Je zult het niet geloven, maar de aardappel is familie van de tomaat en de aubergine. Deze horen allemaal bij de Nachtschade-familie. De planten komen bijna allemaal uit andere landen en worden tegenwoordig in Nederland geteeld. Ze hebben ook allemaal de eigenschap dat ze heel erg kwetsbaar zijn voor bepaalde ziektes.



## SOORTEN AARDAPPELEN

### 1. Om te eten

Die noemen we consumptieaardappelen: ze zijn er in heel veel soorten en maten en we kunnen ze gebruiken om te koken, bakken, frituren, grillen, pureren enzovoort, enzovoort.



*Paars, rood, geel, gevlekt: aardappelen zijn er in alle soorten en maten*

## 2. Als grondstof voor de fabrieken

Aardappels bestaan voor een groot deel uit water. En er zit ook meel in: zetmeel. In sommige aardappels zit zelfs extra veel zetmeel. Die zijn niet lekker om te eten. Ze gaan naar de fabriek. Daarom noemen we ze: fabrieksaardappelen of zetmeelaardappelen.

In het noorden van ons land heb je een aantal hele grote zetmeelfabrieken. Van het zetmeel maken ze van alles: plaksel, vla, plakjes snoep, inkt, verf, crème, pillen, lippenstift, goudvissenvoer, kleding en nog veel meer. Je kunt er ook papier van maken, bijvoorbeeld frietzakjes. Als je dan je friet op hebt, kun je het zakje ook nog opeten!

## 3. Om nieuwe aardappelen van te kweken

Aardappels om te planten noemen we pootaardappelen. Een pootaardappel is niet bedoeld om op te eten. Hij is er speciaal voor om nieuwe aardappels mee te kweken. Daarvoor wordt de pootaardappel in de grond gestopt. Onder de grond groeien aan de wortels van de pootaardappel andere aardappelen en boven de grond: een nieuwe aardappelplant.

In Nederland worden veel pootaardappelen verbouwd, die verkocht worden aan het buitenland. Ze moeten er goed uitzien en mogen geen ziekten hebben. Sommige pootaardappels leveren het seizoen daarna consumptieaardappelen. Of ze leveren fabrieksaardappelen. Er zijn ook pootaardappelen, die weer nieuwe pootaardappelen voortbrengen

## AARDAPPELTEELT

Een aardappelplant groeit uit een pootaardappel. De pootaardappel zelf is een voedselvoorradje, waaruit de plant een deel van zijn voedsel vandaan haalt. De pootaardappel maakt dan worteltjes aan en daarna ook een stengel. Als de stengel boven de grond komt, maakt deze blad aan en uiteindelijk ook bloemen en bessen. Ondertussen groeien er onder de grond nieuwe aardappelen aan de plant.

De meeste aardappelen worden in april geplant. De aardappelen worden machinaal gepoot. De machine maakt een opening in de grond en laat er een pootaardappel in vallen. Vervolgens gebeurt het 'aanaarden': er wordt een stevige 'rug' van grond gemaakt over de zojuist gepote aardappelen.



In mei zijn dan de eerste stukjes groen zichtbaar en in juni staat het veld vol met planten. In augustus sterven de planten langzaam af: dan duurt het nog enkele weken voordat ze uit de grond kunnen. De aardappelen wordt met grote roomachines uit de grond gehaald en met kiepwagens naar de winteropslag gebracht.



Het merendeel van de aardappelen wordt verkocht aan handelaren die de aardappelen verpakken. Deze handelaar verpakt ze in allerlei soorten verpakkingen: voor in de supermarkt, maar ook voor export naar verre landen.

## VIJANDEN VAN DE AARDAPPEL

Een van die ziekten is een beestje dat in de grond leeft en aan de wortels knaagt. Deze beestjes noemen we aaltjes. Daarom verbouwt de boer aardappelen niet elke keer op dezelfde grond: aardappelen worden ongeveer 1 keer per 4 jaar op dezelfde grond geteeld. In de 3 jaar die volgen, gaan de aaltjes namelijk dood.

Een andere ziekte noemen we ook wel 'De Grote Aardappelziekte'. Deze ziekte heet eigenlijk Phytophthora (spreek uit als: 'Fie-tof-too-raa') en zorgt ervoor dat de stengel en bladeren bruin worden en de aardappel stopt dan met groeien. De ziekte kan zich in natte omstandigheden heel snel verspreiden.

In 1845 leefden in Ierland veel mensen die aardappelen verbouwden. Toen brak 'De Grote Aardappelziekte' uit. Doordat de aardappelen niet meer groeiden, hadden veel mensen geen eten en stierven er ongeveer 1 miljoen mensen van de honger.

## AARDAPPELEN BEWAREN

Aardappelen kun je het beste koel bewaren. Dit mag ook in de koelkast, zolang ze maar niet kouder worden dan 4 graden. Als ze te koud worden, wordt in de aardappel zetmeel omgezet in suiker. Als je dan frietjes bakt, worden ze erg bruin. Dit komt doordat er te veel suiker in zit.



Je moet de aardappelen ook donker bewaren: aardappelen die in het licht bewaard worden, kleuren langzaam groen. Groene stukken van een aardappel moet je niet eten. Als je er te veel van eet, kan het zelfs giftig zijn! Snij groene stukken er dan ook vanaf.

## TOT SLOT

Zoals hierboven al staat geschreven: de aardappel is gezond! Ze bevatten diverse soorten vitamine B en vitamine C. Ook bevatten ze vezels, die goed voor je zijn. Mochten jullie meer willen weten? Kijk op: [www.mijnaardappel.nl](http://www.mijnaardappel.nl)