



Falsche Trüffel aus den Anden frisch zubereitet: aid-Heft 'Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse' neu aufgelegt

Falsche Trüffel aus den Anden frisch zubereitet: aid-Heft "Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse" neu aufgelegt (aid) - Die spanischen Eroberer hielten sie für eine Trüffelart, als sie im 16. Jahrhundert die erste Anden-Kartoffel in den Händen hielten. Und sie nannten sie auch so: "Tartuffuli". Obwohl sie rein monetär nicht mit dem berühmten Edelpilz konkurrieren kann, hat sie es insgesamt zu weit größerer Bedeutung gebracht. Denn die Kartoffel ist weltweit ein klassisches Grundnahrungsmittel. Dafür besitzt sie die besten Voraussetzungen: eine riesige Sortenvielfalt, hohe Erträge, eine günstige Nährstoffzusammensetzung und unzählige Möglichkeiten der Zubereitung. Alle Facetten dieses hochinteressanten Lebensmittels beleuchtet das neu überarbeitete aid-Heft "Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse". Es gibt eine kurze Einführung zur bewegten Geschichte der Feldfrucht, erläutert verschiedene Züchtungsaspekte, Anbaumethoden und zeigt den Aufbau der Kartoffelpflanze in Form eines kopierfähigen Schaubildes. Einen weiteren Schwerpunkt bilden die Sortenunterschiede und ihre warenkundlichen Merkmale, wie zum Beispiel Geschmack, Kocheigenschaften und Reifezeiten. Außerdem beschreibt das Heft, wie Pommes, Chips und Co. entstehen und durch welche Produkteigenschaften sich Kartoffelerzeugnisse auszeichnen. Auch die ernährungsphysiologischen Inhalte der Knolle kommen nicht zu kurz. Welche wichtige Rolle die Kartoffel in der Ernährung spielt, zeigt ein weiteres Schaubild im A5-Format, das sich auch ideal als Kopiervorlage für Seminare und Unterricht eignet. Die Vielfalt der Themen macht das Heft zu einem kompakten Nachschlagewerk für Verbraucher, Lehrkräfte, Schüler und Mitarbeiter im Lebensmittelhandel. aid-Heft "Kartoffeln" 52 Seiten, Bestell-Nr. 61-1003, ISBN 978-3-8308-1040-7, Preis: 2,50 EUR (Rabatte ab 10 Heften), zzgl. einer Versandkostenpauschale von 3,00 EUR gegen Rechnung. aid infodienst e. V., Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn. Telefon: 0180 3 849900*, Telefax: 0228 84 99-200. *Kosten: 9 Cent pro Minute aus dem deutschen Festnetz. Anrufe aus dem Mobilfunknetz maximal 42 Cent pro Minute. Aus dem Ausland können diese Kosten je nach Anbieter höher sein. E-Mail: Bestellung@aid.de, Internet: <http://www.aid-medienshop.de> Friedrich-Ebert-Straße 3 53177 Bonn Deutschland. Telefon: 02 28/ 84 99-0. Telefax: 02 28/ 84 99-177. Mail: aid@aid.de. URL: <http://www.aid.de>

Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.