

KROMPIR

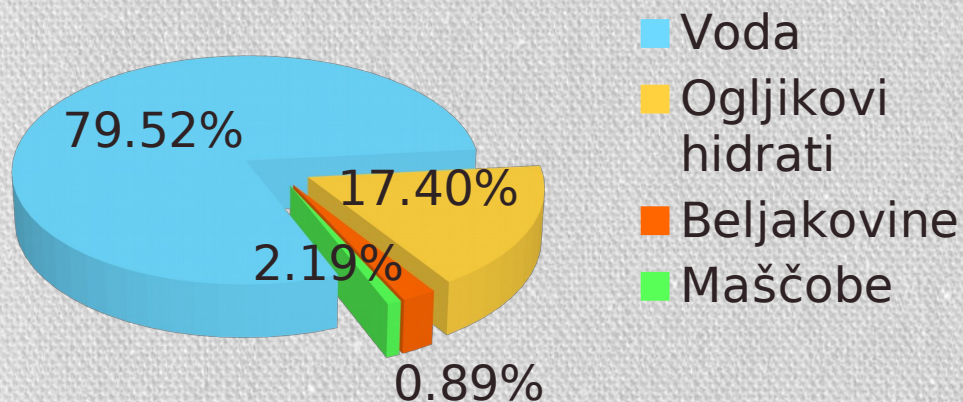
Solanum tuberosum



Osnovni podatki o krompirju

- Krompir na 100g živila vsebuje 15,5g škroba

Hranilna vrednost: 77 kcal



Vitaminski in mineralni	Količina
Kalij	421 mg
Fosfor	57 mg
Magnezij	23 mg
Natrij	6 mg
Vitamin C	19.7 mg
Vitamin B ⁶	0.295 mg

Kratka zgodovina

- Prvotno izvira iz območja Andov v Južni Ameriki. V Evropo ga je iz Peruja prinesel Krištof Kolumb. Na območje današnje Slovenije se je razširil v času Habsburške monarhije, ko je vladala cesarica Marija Terezija. V Sloveniji je imel krompir več kot 140 imen kot so: grumpir, kompir, podzemeljska jabolka, čompe, krumpači, hrušče, bok, ... še druga.



Krištof Kolumb



Južna Amerika



Legendi:

- Legenda pravi, da je na povratku z dolge pustolovščine Sir Walter Raleigh prinesel krompirjevo rastlino kot darilo kraljici Elizabeti I.
- Druga legenda pravi, da so krompir vzgajali Menihi iz Seville in z njim hranili bolne v svojih



Prazniki krompirja v Sloveniji:

- v Šenčurju,
- v Ljubljani,
- v Mariboru,
- v Slovenskih Konjicah,
- v Ivančni Gorici ter še drugod

- Zanimivost:

Leta 2011 je vsak prebivalec

Slovenije potrošil 66 kilogramov krompirja.



Od kod ime za Krompirjeve počitnice?

- Ime se je preneslo iz nemško govorečih držav, kjer se je jesenskim počitnicam, ki so bile nekoč septembra, reklo Kartoffelferien.
- S poimenovanjem so začele turistične agencije, ki so začele za počitnice ponujati aranžmaje, in tako so prevedli ime v krompirjeve počitnice, čeprav so oktobra.

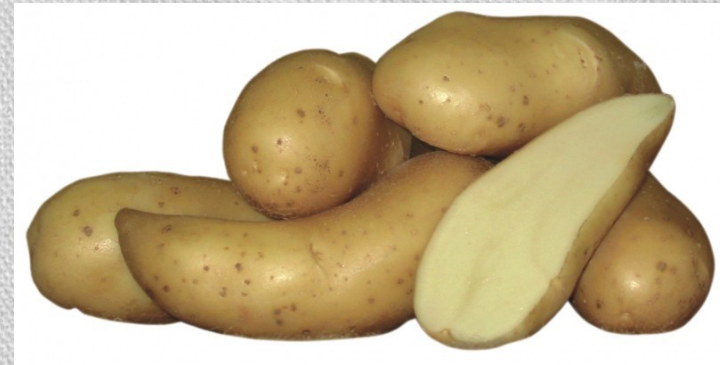


Opis, okus in uporaba sort krompirja

:

Slovenske sorte krompirja:

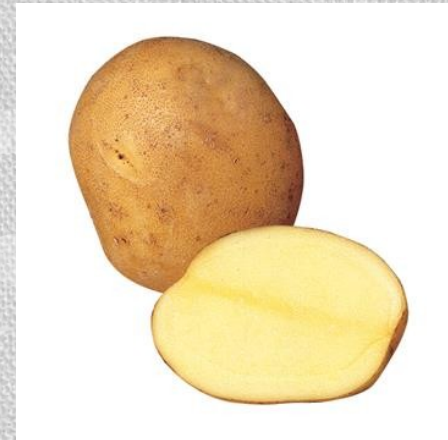
- **Kresnik:** najbolj zgodnja sorta, okus je blag, uporaben za pečenje, kuhanje in za solate.



Opis, okus in uporaba sort krompirja

:

- Sante: srednje pozna sorta, uporablja se večinoma za kuhanje in pečenje



Opis, okus in uporaba sort krompirja

:

- Kis sora: pozna sorta, je zelo okusen in večnamensko uporaben.

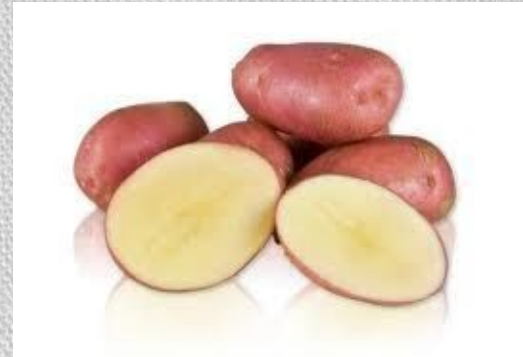


Opis, okus in uporaba sort krompirja

:

Med najbolj poznane na svetu sodijo

- **Desiree**: se ne razkuha, ima trdo lupino. Okus je nevsiljiv uporabljaja pa se kot pražen, pečen ali ocvrt.



Opis, okus in uporaba sort krompirja

:

- **Modri šved:** stara sorta (iz leta 1880) ki se ne razkuha. Okus ima po oreških in je sladkast. Navadno se uporablja za solate ali kot pečen.



Opis, okus in uporaba sort krompirja

:

- **Batata:** krompir z visoko vsebnostjo sladkorja, okus je sladkast. Uporablja se za eksotične jedi, dobro se ujema z ostrimi okusi.



Opis, okus in uporaba sort krompirja

:

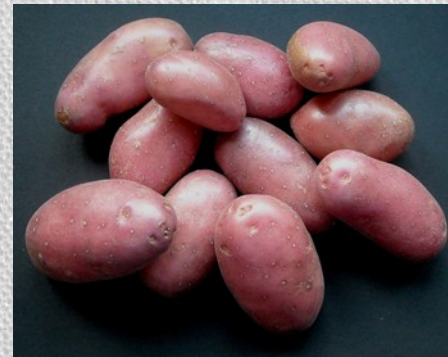
- **Topinambur:** tudi papeževa repica, zemeljska artičoka itd... Sorodnik sončnice. Okus je sladko voden. Lahko je surov v s



Opis, okus in uporaba sort krompirja

:

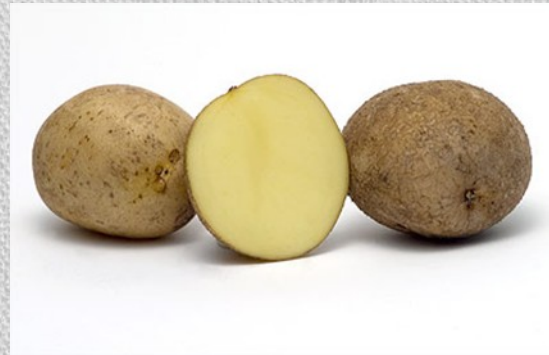
- **Cherie:** nova zgodnja vrsta s tanko lupino. Okus je zelo aromatičen, uporablja se kot pečen, v solati in neolupljen kuhan krompir.



Opis, okus in uporaba sort krompirja

:

- **Adretta:** Zelo okusna zgodnja mokasta sorta. Uporablja se za krompirjeve pireje, svaljke in cmoke.



Viri:

- Wikipedija <http://sl.wikipedia.org/wiki/Krompir>
- Cenim.se
<http://www.cenim.se/hranilne-vrednosti.php?id=2924>
- Google slike