

Patata



Nome ed eventuali definizioni in altre lingue

Origine e storia del prodotto

Aspetti botanici

Caratteristiche sensoriali (colore, profumo, gusto, consistenza)

Usi in cucina...

Altri utilizzi.

Curiosità



Giovedì 3 aprile 2023

La patata

Il termine "patata" deriva dallo spagnolo, ed è l'incrocio del quechua *patas* e della *batata* (patata dolce).

In inglese si dice "potato" in tedesco "Kartoffel".

Nel 1492 Cristoforo Colombo andò in America e scoprì la patata.

Le patate sono dei tuberi ricchi di vitamine. Per la loro semina che avviene tra aprile e maggio bisogna preparare il terreno che, tra prima, è stato con il trattore e sfiorato per renderlo più fine. Successivamente vanno fatti dei piccoli solchi nei quali si mettono le patate. Esistono varie qualità. Quelle rosse hanno la pelle più fine e gli occhi. Quando il colore della pianta diventa giallo significa che sono pronte per essere raccolte. Per raccoglierle non si deve usare una zappa normale perché se non si rischia di tagliarle, occorre utilizzare un tridente, o una zappa a tre punte. Una volta raccolte vanno messe in cassette all'interno di una stanza fresca e ricoprirle con un telo in modo che non prendano luce.

La patata ha il colore giallo-oro con delle macchie marronate,

La patata è inodore. Da cruda risulta soda e compatta mentre da cotta risulta più morbida.

Gli usi in cucina sono molteplici: posso essere stufate, ~~perdite~~ preparate gli gnocchi oppure il purè.

Nel 1935 ci è stato il primo esperimento di coltivazione sotterranea delle patate.

Le patate non producono energia elettrica, da sola può essere utilizzata per creare una piccola quantità di elettricità.



03/04/25

La Patata

Il termine "patata" deriva dallo spagnolo, ed è l'incrocio del quechua papa e della batata (patata dolce). In inglese si dice "potato"; In tedesco kartoffeln.

Nel 1492 Cristoforo Colombo landò in America e scoprì la patata.

Le patate sono dei tuberi ricchi di vitamine. Per la loro semina che avviene tra aprile e maggio bisogna preparare il terreno che va prima arato con il trattore e freato per renderlo più fine. Successivamente vanno fatti dei piccoli solchi nei quali si mettono

ne ci vanno le patate. Esistono varie qualità quelle rosse vanno bene per fare gli gnocchi. Quando il colore della pianta è giallo ~~ne~~ significa che sono pronte per essere raccolte. Per raccorle non si deve usare una zappa normale perché ~~se~~ ^{senonò} si rischia di tagliarle, ~~se~~ occorre quindi utilizzare un tridente, ovvero una zappa a tre punte. Una volta raccolte vanno messe in cassette all'interno di una stanza fresca e ricoprite con un telo imodo che non prendano luce.

La patata ha il colore giallognolo con delle macchiette marronine.

La patata è inodore.

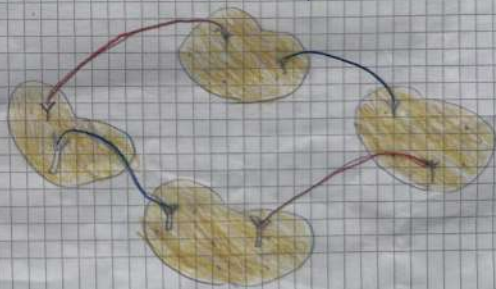
Da cruda ~~se~~ risulta soda e compatta mentre da cotta risulta più morbida.

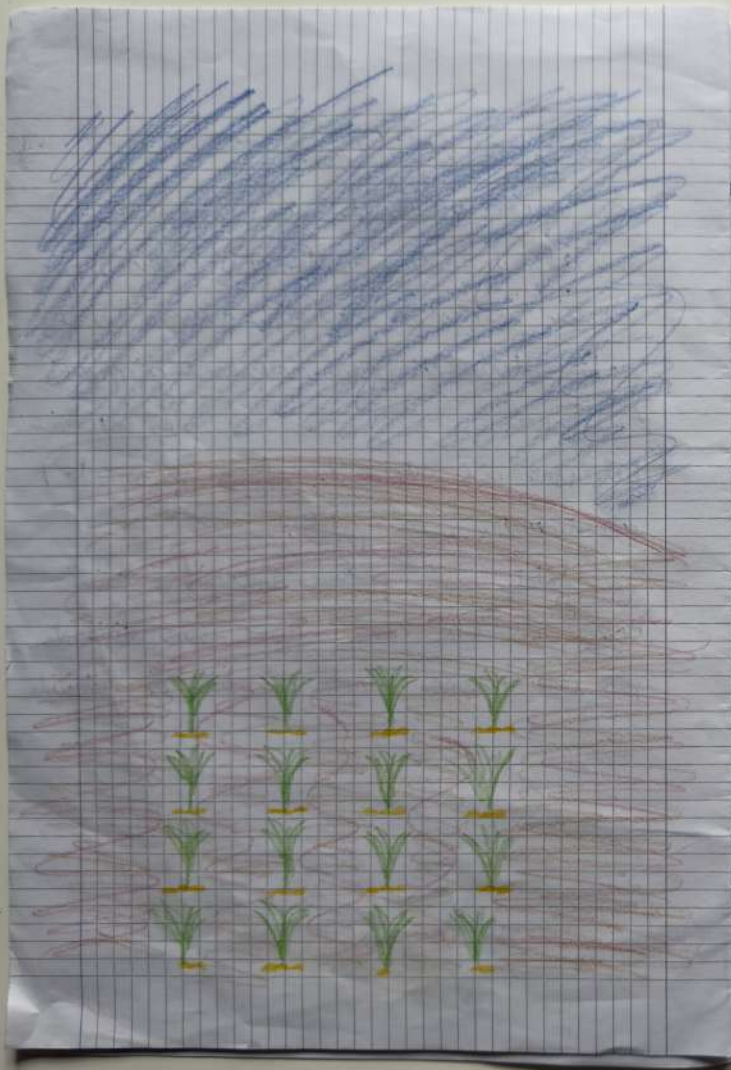
Gli usi in ^{esime} sono molteplici possono essere usati ~~utilizzati~~ per preparare gli gnocchi o il purè.

di coltivazioni

Nel 1918 c'è stato il primo esperimento ^T extraterrestre delle patate.

La patata non produce energia elettrica ~~da~~ da sola ma può esser utilizzata per creare una piccola quantità di elettricità.





alto