

Hvernig geymast kartöflurnar best?



Kartöflur eru herramannsmatur og fátt er betra en nýjar kartöflur með smjöri og salti. Verðið á kartöflum er auk þess nokkuð hagstætt og því kæmi ekki á óvart þótt kartöfluneysla ykist. Eins og með allan mat er þó mikilvægt að ekki verði afföll en margir kannast eflaust við að kartöflur geta fljótt orðið grænar og sjúkaðar ef þær eru ekki geymdar við réttar aðstæður. En hvað eru réttar aðstæður? Neytendablaðið spurði Magnús Ágústsson, garðyrkjuráðunaut Bændasamtakanna, ráða.

Hvernig er best að geyma kartöflurnar þegar heim er komið?

„Það er best að geyma þær í kæli en þó er ekki æskilegt að hitastigið fari undir 4 gráður. Grænmetisúffan í ísskáp hentar t.d. vel. Þá er mikilvægt að kartöflur séu geymdar í myrkri því annars geta þær orðið grænar.“

Á að taka kartöflur úr pokanum?

„Í of mörgum verslunum eru kartöflur geymdar við tiltölulega hátt hitastig. Þegar við setjum þær í ísskáp myndast því raki utan á þeim. Það er því gott ráð að taka kartöflurnar úr pokanum og setja þær beint í grænmetishólfid eða geyma þær í ísskápnum í opnu íláti.“



Sigríður Bergvinsdóttir segir alveg tilvalið að nota kartöflur í gerbakstur. Fjölmargar girnilega uppskriftir má finna í kartöflubæklingi sem gerður var í fyrra í tilefni af ári kartöflunnar. Bæklinginn má nálgast á síðu garðyrkjubænda; www.gardyrkja.is

Væri ekki til bóta ef verslanir geymdu kartöflurnar í myrkri og við lægra hitastig?

„Jú best væri að kartöflurnar væru geymdar í sem minnstri lýsingu og við 4 – 5°C. Það mætti t.d. geyma þær í dimmum kösum sem viðskiptavinir taka kartöflurnar úr eða í dökkum umbúðum. Því heitara sem er á þeim því fyrr grænka þær.“

Er ráðlegt að borða kartöflur sem eru orðnar grænar?

„Ráðlagt er að frysja kartöflur sem eru komnar með ljósgræna sliktu en grænum kartöflum á að henda.“

Kartöflum er gjarnan pakkað í gulleita plastpoka og því getur verið erfitt að sjá hvernig þær líta út. Guli liturinn í pokunum hefur þó tilgang því hann veldur því að kartöflurnar verða síður grænar.



Merkja skal upprunaland grænmetis

Samkvæmt lögum sem tóku gildi í byrjun september er nú skylt að merkja upprunaland grænmetis og matjurta. Neytendur eiga rétt á að vita hvaðan grænmetið kemur. Ef einhver misbrestur er á þessu eiga neytendur hiklaust að kvarta við verslunarstjóra og Neytendasamtökin taka gjarnan við ábendingum.



MON810 talinn öruggur

Í síðasta tölublaði var sagt frá tilraunum þýska umhverfisráðherrans til að stoppa ræktun á erfðabreyttu maistegundinni MON810. Ráðherrann taldi sér stætt á að banna ræktunina á þeim forsendum að hún gæti verið skaðleg dýrum og mönnum. Öryggismatvælastofnun Evrópu (EFSA) gaf í sumar út þá yfirlýsingu að maistegundin MON810 væri jafn örugg og hefðbundinn mais og ekki sé líklegt að hún hafi skaðleg áhrif á heilsu fólks, dýra eða á umhverfið. Monsanto fagnar ákvörðuninni en Evrópuráðið á enn eftir að taka ákvörðun um það hvort leyfi fyrir MON810 verði endurnýjað.