

# Качество

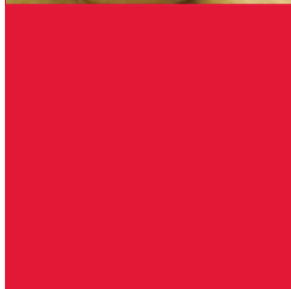
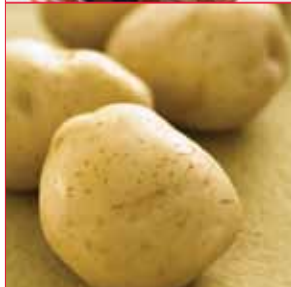
- в нашей **природе!**



КАНАДА

## Канадский картофель

*Ассортимент и ценность*



Из всех овощей, выращиваемых в Канаде, больше всего блюд можно приготовить из скромного картофеля. Картофель можно отваривать, жарить, запекать и готовить в микроволновой печи. Из него можно приготовить пюре, его можно нарезать соломкой, кружочками, кубиками, а также натереть на терке. Картофель незаменим в приготовлении рагу, запеканок и супов. Охлажденный картофельный салат - прекрасное дополнение летнего обеда, и вряд ли кто-то откажется от тарелки шипящей жареной рыбы, поданной с румяной соломкой картофеля фри.

Но картофель можно не только есть. Из него изготавливают спирт, крахмал, лекарственные препараты и биологически разлагаемые пластмассы. Поэтому неудивительно, что картофель является самой ценной из овощных культур Канады – фактически треть годовых денежных поступлений канадских фермеров-овощеводов приходится на этот неприхотливый корнеплод.

### Качество

Картофель очень **питателен**, так как содержит много калия, железа, белка, клетчатки и углеводов. Картофель просто насыщен витаминами, особенно много в нём **витаминов В1, В6 и С**. Вопреки распространенному мнению, картофель -относительно **низкокалорийный** пищевой продукт: одна порция, т.е. одна среднего размера неочищенная картофелина (148 г), содержит ровно 100 калорий.

Канада имеет долгую историю поставок столового картофеля высшего качества потребителям и лидирует по **производству семенного картофеля**. Мы выращиваем около 150 зарегистрированных видов семенного картофеля, а наши основные столовые **сорты** включают «рассет бербэнк», «супериор» и знаменитый «юконский желтый», выведенный канадскими исследователями и запущенный в производство в 1981 г. Канадские ученые регулярно внедряют новые сорта картофеля и поддерживают генетический банк различных сортов картофеля для дальнейшей разработки продукта.





Несмотря на то, что разработанный в Канаде семенной картофель предназначен для нашего северного климата, он также представляет интерес для фермеров в более южных странах. Этот феномен, называемый «Северной силой», является результатом адаптации нашего картофеля к продолжительным летним дням севера, что увеличивает его энергию и жизненную силу. При выращивании в более теплых широтах происходит более **устойчивое развитие растений, увеличивается урожайность и улучшается сортовость**. К тому же, эти позитивные изменения наследуются в течение нескольких поколений.

### Канадская продукция – особый вкус



При всей его скромности, ничто не сравнится с канадским картофелем по вкусу, качеству и приспособляемости. Более подробную информацию о производстве картофеля в Канаде Вы можете узнать в интернете:

#### Правительственные интернет-сайты

- Министерство сельского хозяйства и продовольствия Канады: Огородничество: [www.agr.gc.ca/misb/hort](http://www.agr.gc.ca/misb/hort)
- Министерство сельского хозяйства и продовольствия Канады: информация об огородничестве и садоводстве: [www3.agr.gc.ca/apps/infohort/](http://www3.agr.gc.ca/apps/infohort/)
- Торговая служба агропищевой промышленности: [www.ats.agr.gc.ca](http://www.ats.agr.gc.ca)
- Канадское агентство продовольственной инспекции: картофель: [www.inspection.gc.ca/english/plaveg/potpom/var/indexe.shtml](http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/potpom/var/indexe.shtml)

#### Отраслевые интернет-сайты

- Глобальные картофельные новости [www.potatonews.com/default.asp](http://www.potatonews.com/default.asp)
- Журнал «Spud Smart» [www.spudsmart.com](http://www.spudsmart.com)

