



## Veel verschillende variëteiten

- **De primeurvariëteiten** zijn de vroegrijpe aardappelen, met vast vlees, die snel moeten worden geconsumeerd. Het zijn de aardappelen van de eerste oogst, die we in de zomer eten. Je kan ze niet bewaren tijdens de winter. De *Belle de Fontenay*, de *Sirtema* of de *Ostara*... zijn primeurvariëteiten. Ze worden gekookt in de pel met een beetje boter.
- **De bewaarvariëteiten**: deze variëteiten moeten langer groeien, maar bewaren beter tijdens de winter. Het *Bintje*, de *Viola*, de *Désirée*, ... zijn bewaarvariëteiten. Er bestaan meer dan 150 variëteiten!
- **De zetmeelaardappelen**: dit zijn meer bloemige variëteiten zoals de *Karnico* of de *Seresta*. Je kan ze niet zo opeten. Deze aardappelen worden geteeld om er zetmeel aan te onttrekken (zie pagina 25).



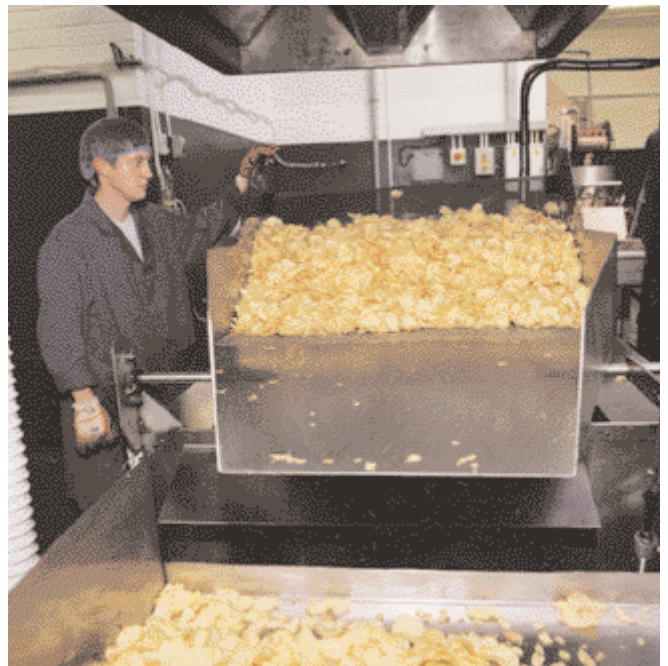
## De transformatie in frietjes, puree of chips

Wanneer de aardappelen aankomen in de fabriek worden ze allereerst gesorteerd. De grote worden gebruikt voor de frieten, de middelgrote en kleinere worden gebruikt voor de fabricatie van aardappelvlokken.

Vervolgens worden de aardappelen gewassen.

Voor de productie van frietjes worden de aardappelen geschild en gaan ze door de frietsnijder. De mooiste worden diepgevroren. Soms worden ze diepgevroren na een eerste bakbeurt.

De aardappelen voor de aardappelvlokken worden in kleine stukjes gesneden en dan gedroogd. Men heeft ongeveer 6 kg verse aardappelen nodig om 1 kg vlokken te verkrijgen.



De fabricatie van chips



### De geschiedenis van het 'Bintje'

*Omstreeks 1900 leefde er in Friesland een onderwijzer die enorm geboeid was door de aardappel. Voor zijn plezier had hij verschillende aardappelsoorten in zijn tuin gekruist en nieuwe aardappelvariëteiten gecreëerd.*

*De eerste variëteiten die hij kweekte, kregen de naam van zijn kinderen. Hij had maar negen kinderen en dus gaf hij de tiende variëteit de naam van één van zijn leerlingen. Het ging om het kleinste meisje van de klas: Bintje Jansma.*

*Tegenwoordig wordt het Bintje overal ter wereld geteeld en verkocht.*



## De aardappelteelt

Om iets te weten te komen over de aardappelteelt kan je de raad van Dieter volgen, een boer uit Duitsland.

### – Het voorbereiden van de bodem

«Ik bereid de grond voor in de herfst. Ik ploeg de grond tijdens dit seizoen, zodat de vorst de kluiten aarde kan breken. Zo is de grond in de lente luchtiger en klaar om beplant te worden. Het is belangrijk om op fijne grond te zaaien, zo kunnen de wortelknollen beter ontwikkelen. Op dat moment breng ik ook mest\* aan, omdat de aardappel veel mineralen nodig heeft.»



Het voorbereiden van de bodem

### – De beplanting

«Wanneer de aarde tijdens de lente opwarmt, maakt de pootmachine ploegvoren, legt ze om de 30 tot 40 kg een wortelknol, en bedekt ze deze vervolgens met aarde. De afstand tussen de rijen bedraagt ongeveer 70 cm. Na enkele dagen verschijnen de eerste bladeren. Het klimaat van mijn streek past goed bij deze teelt, omdat de aardappel goed groeit wanneer het veel regent tijdens de lente.»

### – De wortelknol mag niet aan licht worden blootgesteld

«Een tiental dagen na het planten, moeten de aardappelplanten worden aangeaard. Dit wil zeggen dat de aarde rond de planten wordt aangevuld met behulp van een machine die de anaarder wordt genoemd. Dit werk is heel belangrijk, omdat het de ontwikkeling van de wortelknollen bevordert en vermijdt dat ze in contact komen met licht. De wortelknol van de aardappel is een ondergrondse stengel. Wanneer hij wordt blootgesteld aan licht, wordt hij groen en giftig. Hij kan dan noch door mens noch door dier worden opgegeten.»



De aardappelplanten worden aangeaard.



## De aardappel

### – Alarm parasieten!

«Ik moet de coloradokever, de vernier van de aardappel, goed in het oog houden. Het is een insect dat zich voedt met de bladeren van de aardappelplant. De vrouwtjes leggen hun eieren op de onderkant van de bladeren. De larven verschijnen enkele dagen later en verorberen de bladeren. Ik bestrijd deze kever met een antiparasietenbehandeling. Het gebruikte insecticide blijft op de bladeren liggen en wordt opgegeten door de larve.»



De coloradokever eet de bladeren van de aardappelplant.

«Tegelijkertijd behandel ik de planten met een ander product, een fungicide, tegen het verschijnen van *Phytophthora Infestans*. *Phytophthora Infestans* is een schimmel die verschijnt op de bladeren en na verloop van tijd ook de stengel en de wortelknol aantast. Aardappelen met *Phytophthora Infestans* rotten. Ze kunnen niet meer worden geconsumeerd en gaan dus verloren.»



Behandeling tegen ziekten

### – De oogst

«Na de bloei verwelken de stengels. Wanneer de plant helemaal verwelkt is, zijn de aardappels klaar om te worden geoogst. De oogst gebeurt met behulp van een rooimachine die de wortelknollen uit de grond haalt. Vervolgens worden ze opgeslagen in schuren, voor ze worden gesorteerd en in zakken worden gestopt voor de verkoop.»



De oogst van de aardappels

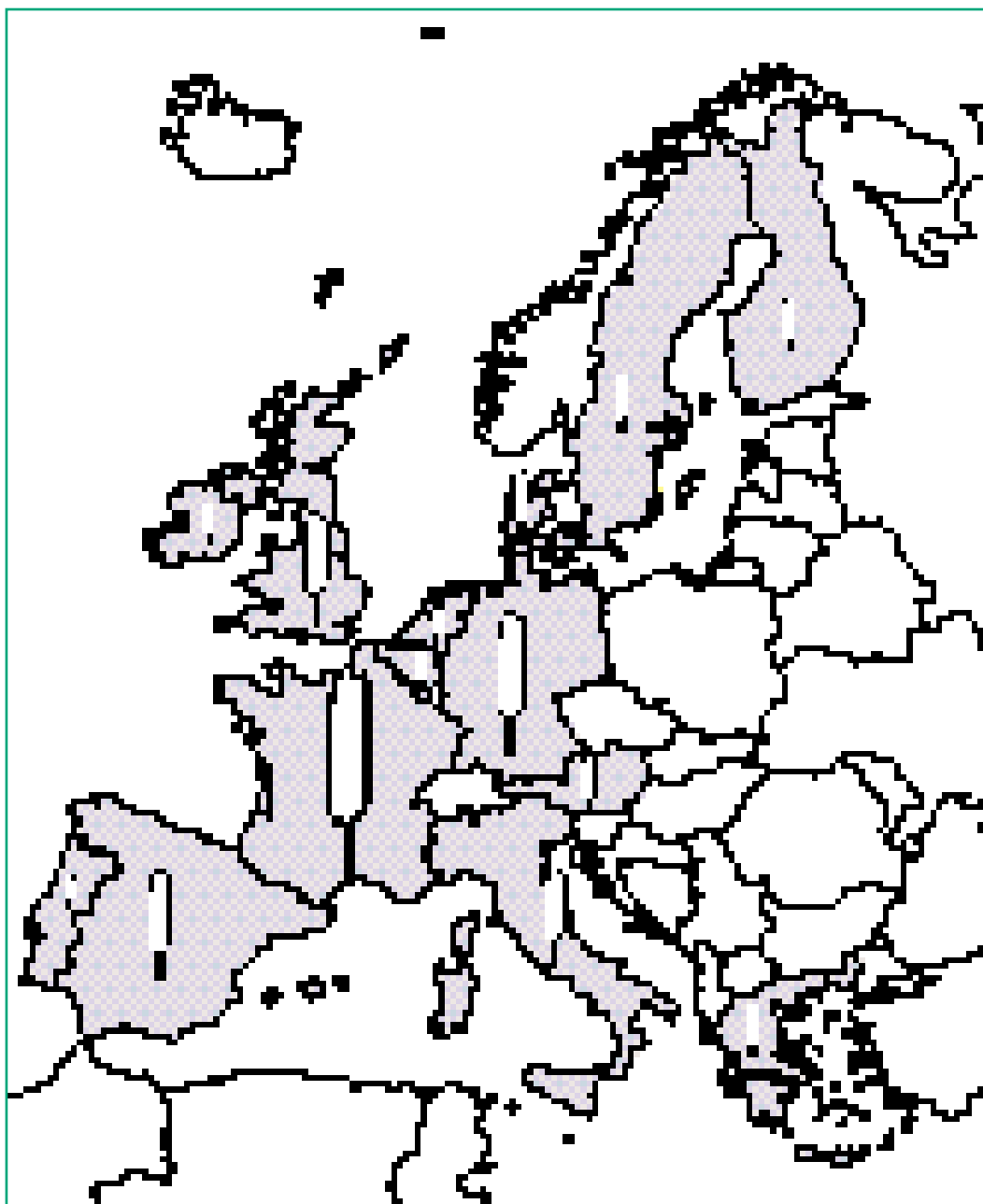


### Observeer de groei van de aardappel

Leg een aardappel op een recipiënt gevuld met water. De aardappel rust op de randen van het recipiënt, maar mag het water niet raken. Na enkele dagen verschijnen er stengels, bladeren en wortels. De aardappel wordt groen en verlept: zijn reserves raken uitgeput... Nu moet je hem onder de grond stoppen, als je een oogst wil.



## Granen



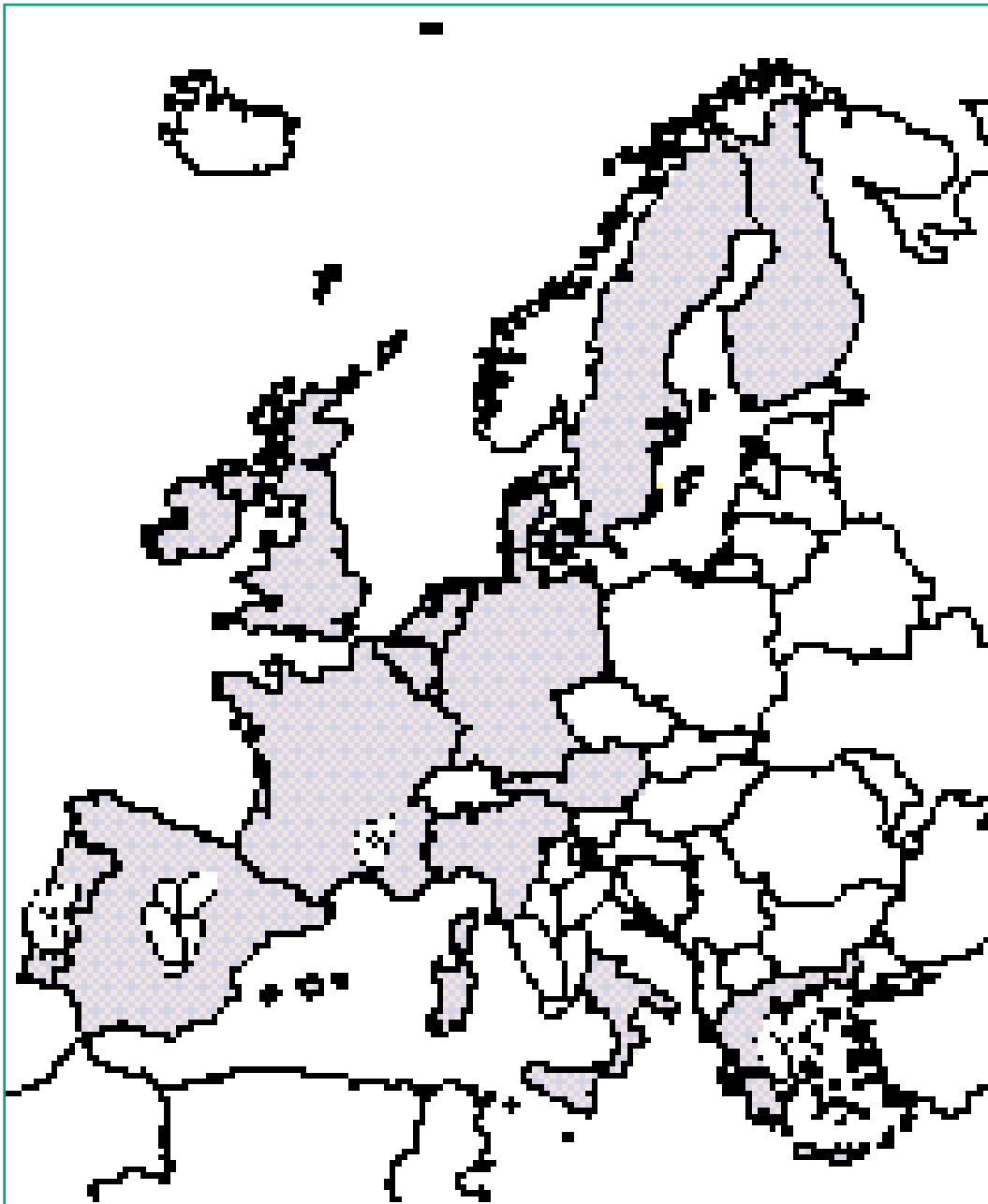
### Productie van granen, zonder rijst (in miljoenen ton)

België	2,5	Frankrijk	66	Oostenrijk	4,5
Denemarken	9	Ierland	2	Portugal	1,5
Duitsland	45	Italië	19	Finland	4
Griekenland	4	Luxemburg	<1	Zweden	5,7
Spanje	24	Nederland	1,7	Verenigd Koninkrijk	24
				Europese Unie	213

Bron: Eurostat 2000  
 <1= minder dan 1 miljoen

## Kaarten

## Rijst

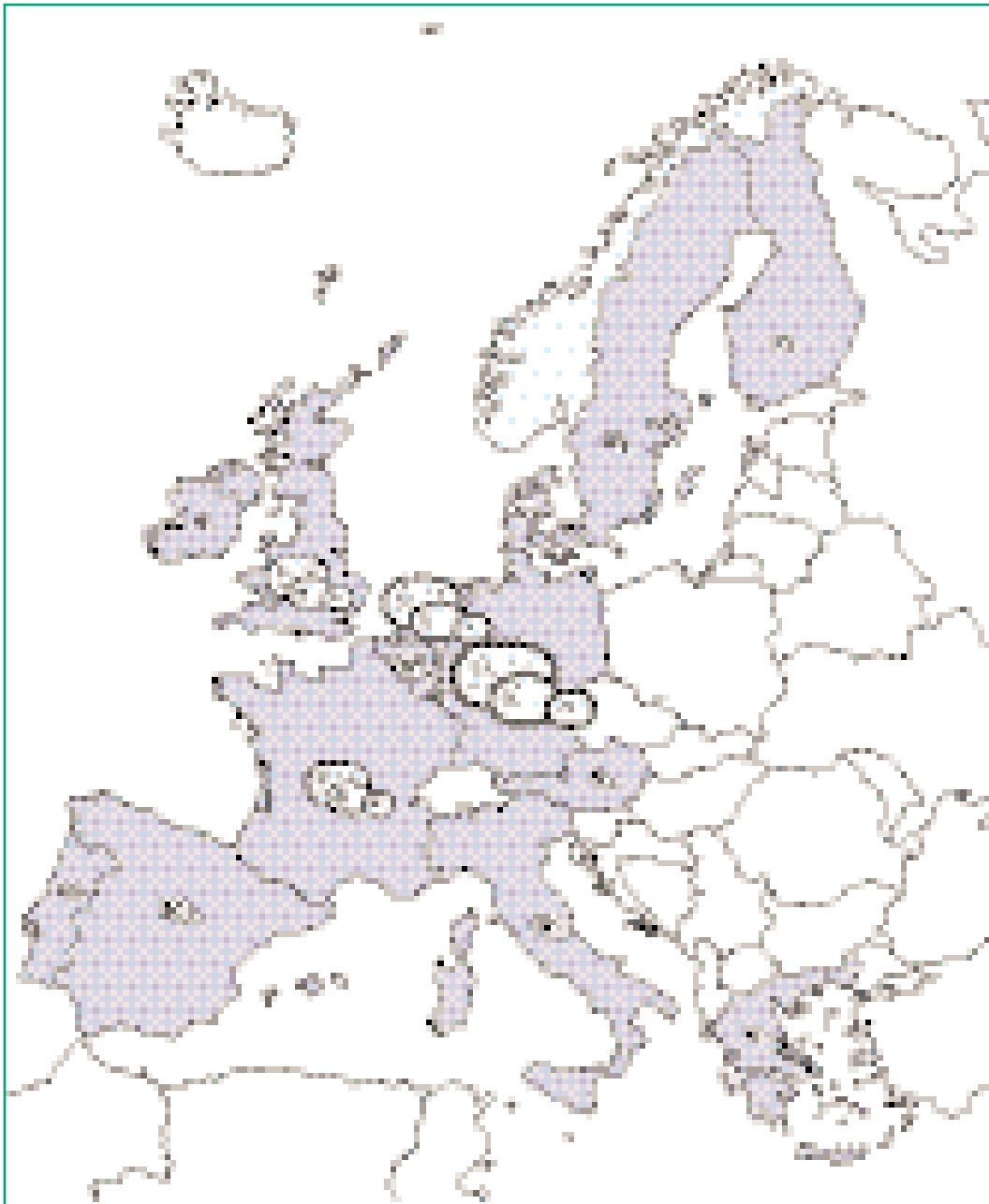


## Productie van ongepelde rijst (in duizenden ton)

België	0	Frankrijk	107	Oostenrijk	0
Denemarken	0	Ierland	0	Portugal	143
Duitsland	0	Italië	1 185	Finland	0
Griekenland	169	Luxemburg	0	Zweden	0
Spanje	797	Nederland	0	Verenigd Koninkrijk	0
				Europese Unie	2 400

Bron: Eurostat 2000

## Aardappelen



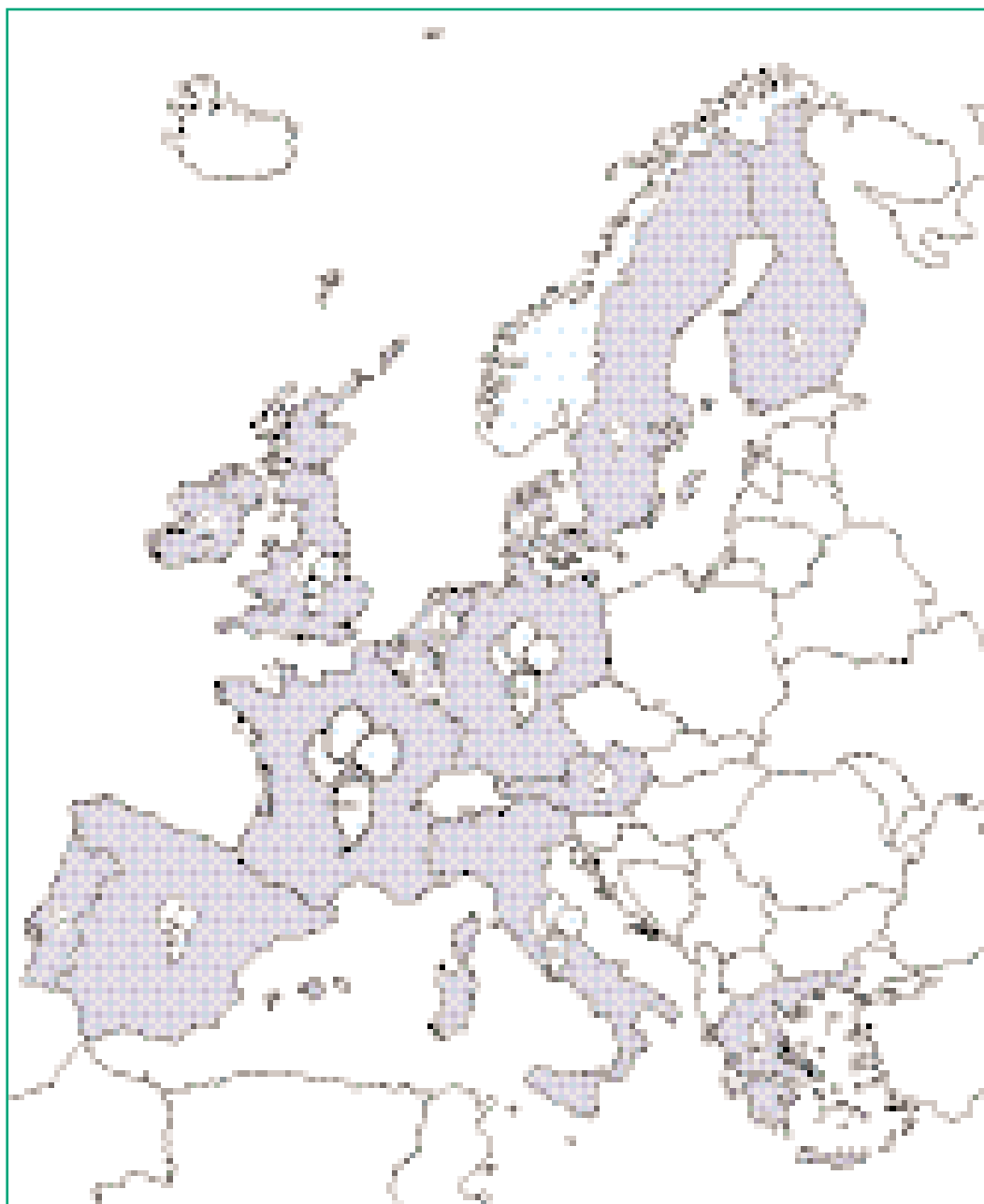
### Productie van aardappelen (in miljoenen ton)

België	3	Frankrijk	7	Oostenrijk	1
Denemarken	2	Ierland	<1	Portugal	1
Duitsland	13	Italië	2	Finland	1
Griekenland	1	Luxemburg	<1	Zweden	1
Spanje	3	Nederland	8	Verenigd Koninkrijk	7
				Europese Unie	50

Bron: Eurostat 2000  
 <1= minder dan 1 miljoen

## Kaarten

## Suikerbieten

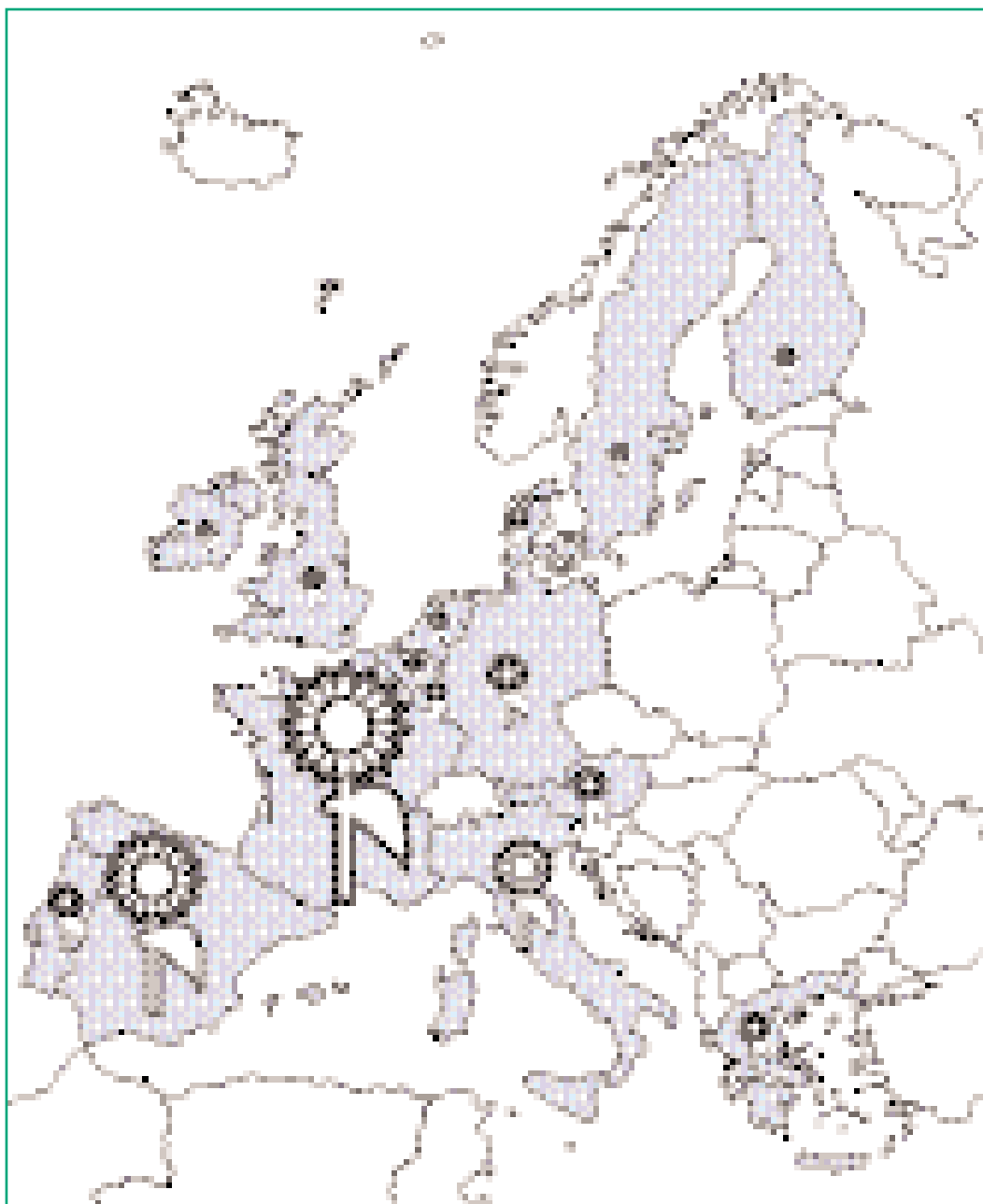


## Productie van suikerbieten (in miljoenen ton)

België	6	Frankrijk	31	Oostenrijk	3
Denemarken	3	Ierland	2	Portugal	<1
Duitsland	28	Italië	13	Finland	1
Griekenland	3	Luxemburg	<1	Zweden	3
Spanje	8	Nederland	7	Verenigd Koninkrijk	9
				Europese Unie	117

Bron: Eurostat 1998  
 <1= minder dan 1 miljoen

## Zonnebloemen



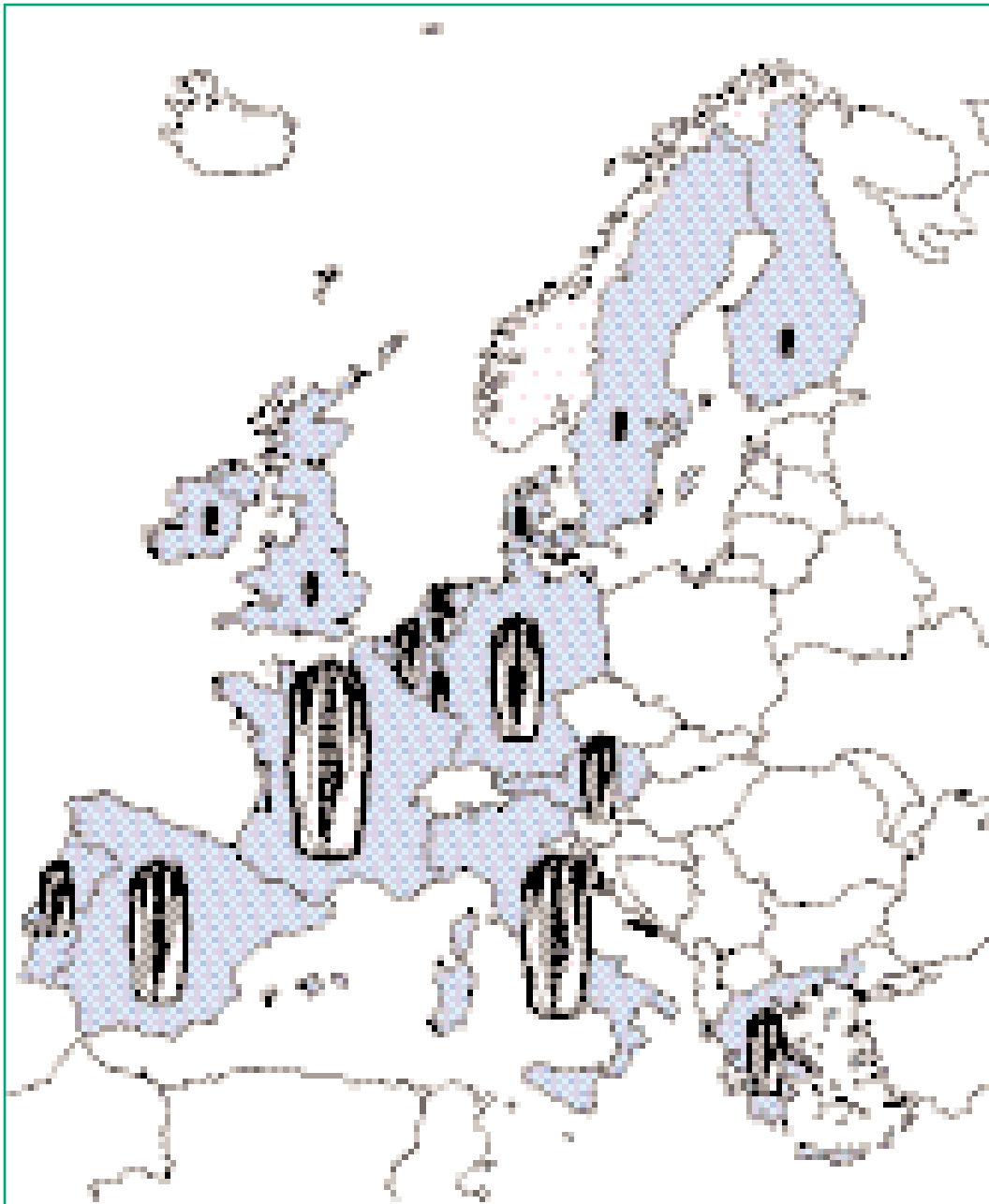
### Productie van zonnebloemen (in duizenden ton)

België	<1	Frankrijk	1810	Oostenrijk	55
Denemarken	<1	Ierland	<1	Portugal	30
Duitsland	64	Italië	456	Finland	<1
Griekenland	27	Luxemburg	<1	Zweden	<1
Spanje	850	Nederland	<1	Verenigd Koninkrijk	1
				Europese Unie	3300

Bron: Eurostat 2000  
 <1= minder dan 1 duizendtal

## Kaarten

## Korrelmaïs



## Productie van korrelmaïs (in duizenden ton)

België	397	Frankrijk	16 500	Oostenrijk	1 600
Denemarken	<1	Ierland	<1	Portugal	900
Duitsland	3 300	Italië	10 100	Finland	<1
Griekenland	1 850	Luxemburg	2	Zweden	<1
Spanje	3 900	Nederland	140	Verenigd Koninkrijk	<1
				Europese Unie	38 900

Bron: Eurostat 1999/2000  
 <1= minder dan 1 duizendtal

## Moeilijke woorden

**Aalt:** vloeibare mengeling van urine en uitwerpselen van vee dat niet op stalstro staat. Aalt is een soort mest.

**Bacterie:** microscopisch eencellig organisme. Als je er ongeveer honderd achter elkaar legt, kom je aan een millimeter.

**Bemesten:** de aarde vruchtbaarder, productiever maken. In de landbouw wordt bijvoorbeeld de productie van de bodem opgedreven door en mest aan toe te voegen.

**Biobrandstof:** brandstof op basis van planten.

**Gisten:** de transformatie van organische stoffen door de werking van micro-organismen, die de rol van de giststof spelen. Voorbeelden: druivensap gist tot wijn door de werking van gist, melk gist tot yoghurt dankzij bacteriën.

**Grasachtige planten:** een familie planten waarvan de heel kleine bloemen een aar vormen en waarvan de vruchten zaden zijn. Granen zijn grasachtige planten.

**Hectare:** eenheid van oppervlakte, die in de landbouw gebruikt wordt om de grootte van een perceel of een landbouwbedrijf te meten. Een hectare stemt overeen met een vierkant met een zijde van 100 meter.

**Hybride:** is een plant of dier als resultaat van een kruising van twee verschillende variëteiten, rassen of soorten.

**Kiemen:** het kiemen van een zaadje is het moment waarop het zaadje kiemt. Er verschijnt een kiem die de nieuwe plant zal vormen.

**Meelfabriek:** fabriek waar het graan wordt gemalen om er meel van te maken.

**Melasse:** een soort dikke stroop die het resultaat is van de fabricatie van suiker. Melasse wordt onder andere als veevoeder gebruikt.

**Mest:** product dat aan de aarde wordt toegevoegd om hem vruchtbaarder te maken.

**Paardenmest:** stalstro van de dieren, dat bestaat uit een mengeling van stro en uitwerpselen. Mest wordt als meststof gebruikt.

**Proteïne:** onmisbare stof voor de groei van een organisme. Je vindt veel proteïnen of eiwitten in vlees, vis en in sommige groenten.

**Rendement:** de productie geëvalueerd ten opzichte van een eenheidsmaat. Meststoffen verbeteren het rendement per hectare grond.

**Roofdier:** dier dat op andere dieren jaagt en ze doodt om zich te voeden.

**Rotatie:** de opvolging, tijdens een bepaald aantal jaren, van een bepaald aantal culturen, volgens een bepaalde volgorde op eenzelfde perceel.

**Silo:** groot reservoir dat wordt gebruikt voor het opslagen van landbouwproducten.

**Sterk:** wordt gezegd van planten die bepaalde kwaliteiten bezitten waardoor ze kunnen overleven in moeilijke omstandigheden (koude, droogte, arme grond, ...).

**Stikstof:** hoofdbestanddeel van de atmosfeer van de aarde (kleurloos en geurloos gas). Het is een bestanddeel van eiwitten. Je vindt het in de meeste levende wezens.

**Stro:** wat er overblijft van de stengel van graangewassen na de oogst van het graan. Het wordt vooral gebruikt als stalstro voor dieren. Het kan ook gebruikt worden als veevoeder.

**Variëteit:** onderverdeling binnen een soort. Er bestaan bijvoorbeeld verschillende appelvariëteiten, zoals de golden en de reinette.

**Veekoek:** bijproduct dat overblijft na de extractie van de olie uit oliehoudende zaden (koolzaad, zonnebloemen, soja, linnen,...). Het wordt gebruikt als veevoeder.

**Veevoeder:** de bovengrondse delen van planten, die dienen als voeding voor het vee. Het wordt ofwel vers (groen) gegeten zoals gras, of gedroogd zoals hooi, ofwel ingekuuld zoals maïs.

**Zaadhandelaar:** persoon of onderneming die zaaigoed van geteelde planten produceert en verkoopt.

**Zetmeel:** een reserveproduct (glucide), dat aangemaakt wordt door verschillende groenten (aardappel, rijst, tarwe, bonen,...). Het wordt voornamelijk gebruikt voor de fabricatie van gel, lijm en stijfsel voor wasgoed. Het is een basisbestanddeel van onze voeding: brood, zetmeelhoudend producten, ...



**Conseil Européen des Jeunes Agriculteurs**

23-25 Rue de la science B<sup>te</sup> 11 • B-1040 Bruxelles • tel: + 32.2.230.42.10 • fax: + 32.2.280.18.05  
Email: [ceja@ceja.be](mailto:ceja@ceja.be) • <http://www.ceja.org>