

Kokin sydän

Taso 3 - helppo

Peruna

Kaikilla tuttavillani on omat suosikkinsa:

- Peruna on parasta pyttipannussa.
- Perunasosetta koska tahansa.
- Täytetty uuniperuna.

- Peruna tomaattikastikkeen kera tai valkosipulilla kuten tapas, eli eturuokana.
- Perunapihvejä ja juustoa.
- Purjo-perunasosekeitto.

Tärkeä asia on, pitääkö kuoria pienet mukulat vai ei.

- Käytä kuorimakonetta, ehdotti isäni.

Hän pitää koneista. Lainasin koneen.

Ensimmäisen kerran jälkeen
hankasin keittiön kaakeleita.

Toisella kerralla keittiö sai
uuden tapetin perunankuorista.

Päätin siirtyä takaisin tavalliseen kuorimaveitseen.

Peruna pelasti Euroopan nälästä.

Hyvää mukulaa kasvatettiin vuosituhansia

Etelä-Amerikassa, ennen kuin espanjalaiset tulivat sinne.

Alussa ei Euroopassa tiedetty miten perunaa syödään.

Kukkia pidettiin koristeena
ja hedelmiä yritettiin syödä.

Kun sää kylmeni ilmastonmuutoksen takia,
oli vaikea viljellä viljaa.

Mutta peruna viihtyi.



Lue lisää:

Kockens hjärta

The heart of the cook