

البطاطس المقلية



...طبيعية وأفضل

تتميز البطاطس المقلية المنتجة في ألبيرتا بمذاق أطيب . . . طبيعي!

لماذا؟

تربة غنية بالأملاح المعدنية

تحتوي ألبيرتا على مساحات شاسعة من الأراضي الزراعية الخصبة التي تسمح بإجراء دورة زراعية منتظمة. إن نظام تعاقب المحاصيل الزراعية المختلفة والمتنوعة يعطي بدوره للأراضي والتربة فرصة لاسترجاع ما فقدته من مواد البوتاسيوم والفوسفات والنيتروجين. والنتيجة هي أن التربة الغنية بالأملاح المعدنية توفر العناصر الضرورية التي تساعد على نمو المحاصيل نمواً قوياً. **النتيجة: بطاطس ذات جودة رفيعة ممتازة لإعداد بطاطس مقلية رائعة**

ظروف مثالية لنمو المحاصيل

أثناء موسم نمو المحاصيل، يكون النهار في ألبيرتا دافئاً ويتميز بساعات طويلة من ضوء النهار بينما تنخفض درجات الحرارة أثناء الليل. وتؤدي هذه العوامل إلى ارتفاع تراكم النشاء في درنات البطاطس. ونتيجة لذلك، تحتوي البطاطس المزروعة في ألبيرتا بشكل منتظم على مستويات أعلى من المواد الصلبة مقارنة بالبطاطس المزروعة في مناطق أخرى. **النتيجة: بطاطس ذات جودة رفيعة ممتازة لإعداد بطاطس مقلية رائعة**

طرق ري تضمن أفضل مستويات الرطوبة والنمو

لا يعمل المزارعون في ألبيرتا على نزوات الطبيعة وأهوائها لري محاصيلهم الزراعية حيث يستخدم هؤلاء المزارعون مياه الثلوج المذابة المنحدرة من جبال الروكي لري محاصيل البطاطس مما يسمح لهم، بشكل منتظم، بتوفير أفضل مستويات الرطوبة خلال مرحلة نمو المحاصيل. **النتيجة: بطاطس مقلية مقرمشة ذات طعم لذيذ قادرة على الاحتفاظ بطزاجتها وقوامها لمدة أطول**

مناخ طبيعي ضد الحشرات والأمراض

تنخفض درجات الحرارة في الشتاء إلى 40 درجة مئوية تحت الصفر في مناطق ألبيرتا التي تزرع فيها البطاطس. ويؤدي هذا الطقس البارد بطريقة طبيعية إلى القضاء على الحشرات المضرّة التي هي منتشرة في العديد من المناطق الزراعية الأخرى والتي تؤثر سلباً على كمية المحاصيل وجودتها. إن الرياح الغربية التي تهب على ألبيرتا بالإضافة إلى جبال الروكي التي تمتد إلى جنوب وغرب الأراضي التي تزرع فيها البطاطس تشكل حاجزاً طبيعياً منيعاً يحمي محاصيل البطاطس من الأمراض المتواجدة في المناطق الأخرى التي تزرع فيها البطاطس.

النتيجة: قلة استخدام المبيدات الحشرية خلال فترة نمو المحاصيل مقارنة بالمناطق الزراعية الأخرى التي تنتج البطاطس. وهذا يعني الحصول على بطاطس خالية من كل الشوائب والأمراض وبالتالي التلذذ ببطاطس مقلية أطيب مذاقاً.

الالتزام بإنتاج أغذية طبيعية

لم يزرع المزارعون التجاريون في ألبيرتا حتى ولو بطاطا واحدة معدلة وراثياً في عام 2005. وهذا يعني أنك عندما تأكل بطاطس مقلية منتجة في ألبيرتا، فكن على يقين تام بأن البطاطس التي تأكلها هي طبيعية مائة في المائة وأن مذاقها طبيعي لم يطرأ عليه أي تغيير.

النتيجة: بطاطس مقلية شهية ومذاقها طبيعي!

