

Kartoffelmel til nær og fjern - og kartofler i trafikken

AKM har fremstillet kartoffelmel i Brande siden 1917. AKM er ejet af cirka 500 lokale landmænd, og det er fra deres marker kartoflerne kommer. Fra nu og frem til juletid er der kampagne, hvor 200.000 tons kartofler forarbejdes til 40.000 tons kartoffelmel.

Selvom vi bestræber os på at være så lidt i vejen som muligt, kan det alligevel mærkes i trafikken, at det nu igen er kampagnetid. Kartofflerne køres til fabrikken med lastbiler og traktorer, og især traktorerne kører langsommere end den øvrige biltrafik. Vi opfordrer til forsigtighed ved overhalinger og ved passage af vogntog under svingning, så vi får overstået kampagnen uden ulykker.

Kartoffelmel er en vigtig ingrediens i mange fødevarer. Størstedelen af produktionen eksporteres via KMC til fødevarerindustrier i hele verden, men der bruges også kartoffelmel i danske hjem. Det er for eksempel hemmeligheden bag en vellykket æggekage. Kartoffelmel gør æggekagen ekstra lækker.

Prøv bare selv!



Æggekage

4 hele æg, 2 spiseskef. kartoffelmel, 2 dl mælk, 1/2 teskef. salt og friskkværnet peber piskes sammen. Massen kommes på den varme pande med smeltet smør og bages ved svag varme, mens der af og til stikkes i æggemassen med en paletkniv, så æggekagen stivner jævnt. Stegt bacon, pølser, hakkede krydderurter eller forskellige rester kan bruges som fyld. Serveres med groft rugbrød.

Velkomme!

