



# De ui



De ui is al meer dan 5.000 jaar niet meer uit de keuken weg te denken. Wereldwijd wordt ongeveer 18 miljoen ton per jaar geoogst.

De ui behoort tot familie van de \_\_\_\_\_ en komt oorspronkelijk uit Oost- en Centraal-Azië.

De belangrijkste teeltgebieden zijn China, \_\_\_\_\_, de VS, Turkije en Japan.

### De belangrijkste soorten:

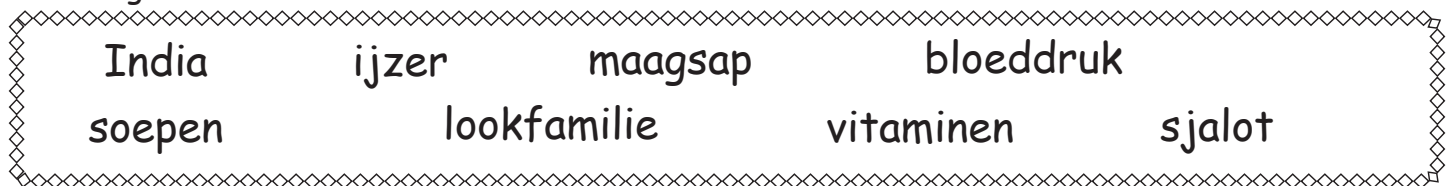
- gele zaaiui (gele ui =)
- rode ui
- zilverui
- lente-ui
- witte ui
- \_\_\_\_\_

De ui is zeer gezond. Ze is rijk aan \_\_\_\_\_ en mineralen bijv. \_\_\_\_\_.

### Haar eigenschappen:

- stimuleert de productie van spijsverteringssecreten (\_\_\_\_\_)
- stimuleert de nieren
- verlaagd de \_\_\_\_\_
- werkt kramp- en slijmoplossend

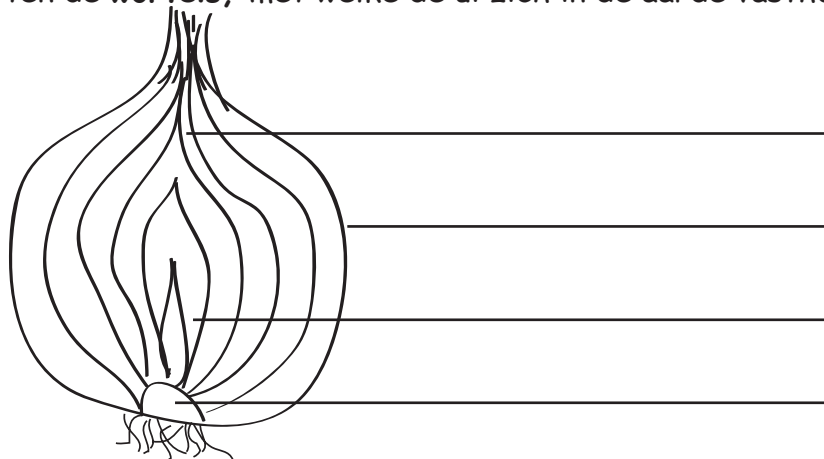
Je kunt de ui voor \_\_\_\_\_, braadstukken, vis gerechten, pasteitjes en salades gebruiken.



De ui bestaat uit een **scheut**, die zich onder de aarde bevindt.

Ze heeft binnenin **sappige schillen**, die door de buitenste **droge schillen** worden beschermd.

Aan de **uibodem** zitten de **wortels**, met welke de ui zich in de aarde vasthoudt.



Schrijf de juiste benaming op!