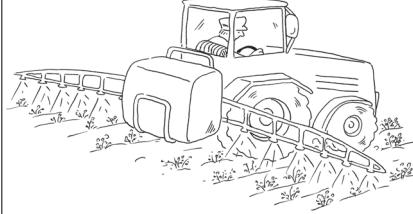
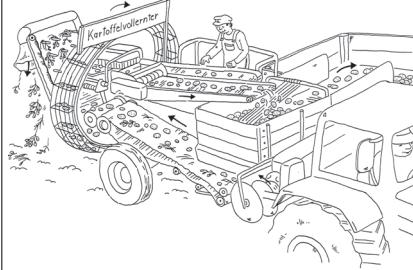


# Was gibt es heute auf dem Kartoffelacker zu tun? !

Heutzutage ist die Arbeit auf dem Acker zwar auch hart und anstrengend, aber es gibt technische Geräte, die dem Bauer so manche Aufgabe abnehmen können. Dadurch müssen auch nicht mehr so viele Personen beim Pflanzen und Ernten mithelfen wie früher.

	heute	früher
	Den Pflug zieht heutzutage der Bauer mithilfe eines Traktors über den Acker.	
	Gesetzt werden die Kartoffeln heute auch mit einer Maschine. Sie legt die Kartoffeln in regelmäßigen Abständen in die Furchen.	
	Um den Acker vom Unkraut freizuhalten, werden heutzutage häufig chemische Schutzmittel gespritzt.	
	Bei der Ernte verwenden die Bauern heute ein Gerät, das sie Kartoffelvollernter nennen. Es erfüllt viele Aufgaben auf einmal.	

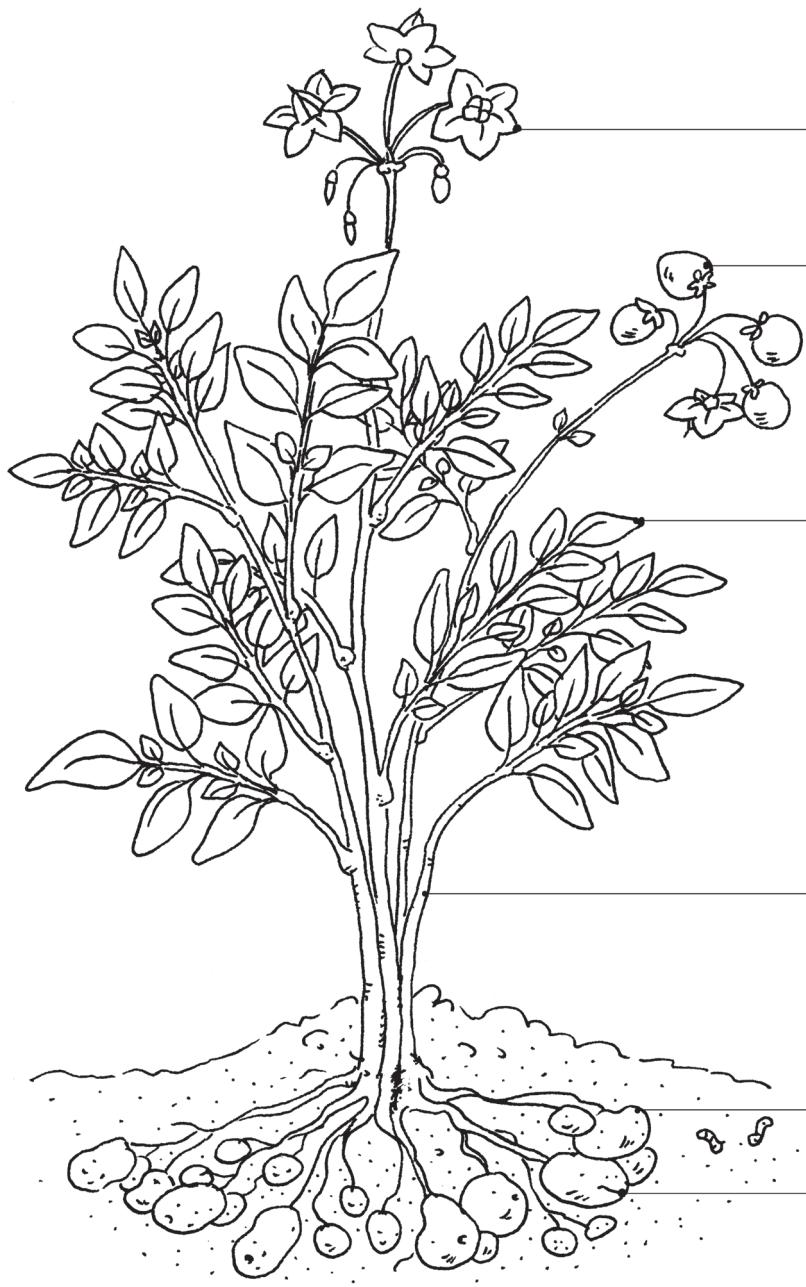
## Aufgabe:

1. Schreibe auf, wie im Vergleich zu heute die einzelnen Arbeitsschritte früher vorgenommen wurden.

# Die Kartoffelpflanze



- 1 Die Kartoffel ist eine einjährige Pflanze. Die grünen Stängel besitzen den giftigen Inhaltsstoff Solanin.
- 2 Auch die Blätter sind giftig, weil Solanin in ihnen steckt.
- 3 Die Kartoffelpflanze bildet kleine weiß-gelbe Blüten.
- 4 Aus den Blüten entwickeln sich später die Früchte. Die Früchte sind kirschgroße, grünliche Beeren. In ihnen befinden sich die Samen. Aber Vorsicht! Die Früchte sind nicht essbar: Sie enthalten, wie auch die Blätter und Stängel, das giftige Solanin!
- 5 Der Stängel der Kartoffelpflanze wächst zum Teil auch unterirdisch und sieht aus wie eine Wurzel. Dort bildet er an manchen Stellen Verdickungen: Das sind dann die Kartoffelknollen oder einfach Kartoffeln.
- 6 An einer Kartoffelknolle sind genau die Stellen erkennbar, an denen die Kartoffel einmal austreiben wird. Diese Stellen nennt man Augen.



Aufgaben:

1. Beschrifte die Zeichnung!
2. Male die Teile der Pflanze in den richtigen Farben aus.

# Die Kartoffel ist ein Kraftpaket

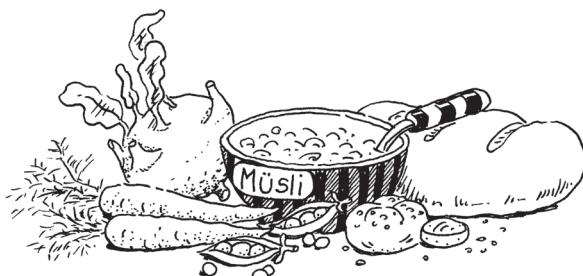
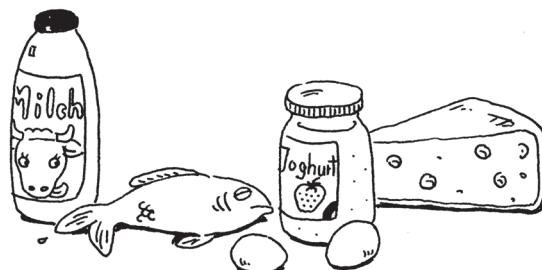


Wusstest du schon, was alles in einer Kartoffel steckt? Kartoffeln sind nicht nur lecker – obendrein sind sie auch noch gesund. Denn unter ihrer braunen Schale verbirgt sich ein wahres Kraftpaket ...



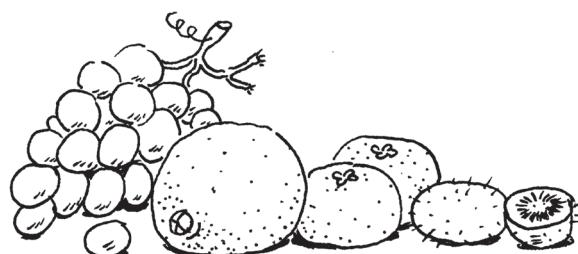
Die Kartoffel besteht vor allem aus Wasser und **Stärke**. Das Gute an der Stärke aus der Kartoffel ist, dass sie in deinem Körper ganz langsam abgebaut wird. Und das heißt, dass sie dich lange satt hält.

Eiweiß ist in der Kartoffel zwar nicht in rauen Mengen vorhanden, dafür aber von allerfeinst er Qualität! Eiweiß brauchst du z. B. für den Aufbau deiner Muskeln und deiner Organe.



Aber die Kartoffel hat noch weitere Vorteile: Sie liefert **Ballaststoffe**, die für eine gute Verdauung wichtig sind. Ballaststoffe sorgen dafür, dass dein Darm immer etwas zu tun hat und nicht träge wird.

Und noch etwas: In der Kartoffel steckt **Vitamin C**. Dein Körper braucht es unter anderem, um sich von Krankheiten, Verletzungen und Wunden zu heilen. Vitamin C brauchst du auch bei der Bildung von Bindegewebe und Stützgewebe.



Neben dem Vitamin C und anderen Vitaminen enthält die Kartoffel auch die Mineralstoffe **Kalium** und **Magnesium**. Dein Körper braucht sie für eine Vielzahl von Funktionen. Hast du schon einmal Wadenkrämpfe gehabt? Das könnte z. B. daran gelegen haben, dass du einen Mangel an Magnesium hattest.

# Mein Kartoffelkochbuch



Aus Kartoffeln lassen sich leckere Sachen machen: Bratkartoffeln, Reibekuchen, Kartoffelbrei, Rösti, Kartoffelauflauf, Kartoffelsalat, Kartoffelkuchen und vieles mehr. Stelle dir ein eigenes Kartoffelkochbuch her!

Du benötigst dazu folgende Materialien:

2 harte Pappdeckel für die Vorder- und die Rückseite des Buches  
pro Rezept ein Blatt Papier  
1 schöne Kordel  
1 Locher  
Wasserfarben und Pinsel oder Wachsmalkreide



Aufgabe:

1. Entwirf ein schönes Kartoffelbild für die Vorder- und die Rückseite deines Kartoffelkochbuches. Fertige Vorder- und Rückseite aus stabilem Karton an.
2. Schreibe aus Kochbüchern Kartoffelrezepte heraus, z. B. auf die Kopiervorlage!
3. Überlege dir eine Reihenfolge für deine Rezepte. Schreibe daraufhin die Seitenzahlen auf die Blätter.
4. Lege ein Inhaltsverzeichnis an. Mache hierzu eine Liste aller Rezepte deines Buches und schreibe hinter jedes Rezept die Seite, auf der es zu finden ist.
5. Binde dein Buch mit der Kordel zusammen. Fertig!



## Merkzettel für kleine Köche

Eine Liste zeigt dir immer, welche Geräte und Zutaten du brauchst. Du solltest sie dir vor Beginn deiner Vorbereitungen zurechtlegen. Die Zutaten solltest du schon 1–2 Tage vorher besorgen und evtl. in den Kühlschrank stellen.

- Bevor du anfängst, vergewissere dich, dass du auch alle Dinge hast, die du benötigst!
- Wasche dir die Hände und ziehe eine Schürze oder Ähnliches an!
- Halte dich Schritt für Schritt an die Anweisungen!
- Lies vor dem Arbeiten jeden Arbeitsauftrag genau durch!
- Mengenangaben solltest du sehr genau beachten, hierfür gibt es Messbecher und Waagen.
- Zieh dir immer Ofenhandschuhe an, bevor du etwas Heißes anfasst!
- Scharfe Messer sind nicht zum Spielen da. Geh bitte sehr vorsichtig mit ihnen um!
- Verlasse nie einen Raum, in dem der Ofen oder Herd angeschaltet ist! Warte, bis du mit allem fertig bist!
- Aufräumen zum Schluss ist oberstes Gebot!

Und nun viel Spaß!

# Kartoffelrätsel

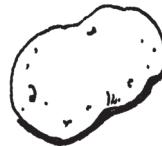


Aufgabe:

Umkreise den Buchstaben vor jeder richtigen Antwort. Bringe dann alle umkreisten Lösungsbuchstaben in die richtige Reihenfolge, um das Lösungswort zu finden.

1. Welcher Teil der Kartoffel ist essbar?

- (A) Knollen    (N) Früchte    (M) Blätter



2. Wie werden Kartoffeln gepflanzt?

- (Z) Kleine Pflanzen werden gesetzt.  
(N) Samen werden ausgesät.  
(T) Saatkartoffeln werden gesetzt.

3. Was kann man nicht aus Kartoffeln herstellen?

- (O) Chips    (I) Pommes frites    (R) Popcorn

4. Warum machen Kartoffeln so satt?

- (V) Weil sie viel Fett enthalten.  
(F) Weil sie viel Stärke enthalten.  
(B) Weil sie viel Wasser enthalten.

5. Woher stammt die Kartoffel ursprünglich?

- (P) aus Spanien    (F) aus Südamerika    (Ö) aus Australien



6. Was wollte Friedrich der Große in Bezug auf die Kartoffeln erreichen?

- (I) Es sollten nur noch die Adeligen Kartoffeln essen.  
(U) Kartoffeln sollten angebaut werden.  
(K) Die Soldaten sollten Kartoffeln als Geschosse verwenden.



7. Was ist ein Kartoffelkäfer?

- (C) ein VW-Käfer, der mit Kartoffeln beladen ist  
(J) ein Käfer, der wie eine Kartoffel aussieht  
(E) ein Kartoffelschädling

8. Wie wurden im Hochgebirge in Südamerika

traditionell Kartoffeln konserviert?

- (D) Sie wurden frittiert.  
(Z) Sie wurden 6 Stunden lang gekocht.  
(T) Sie wurden gefriergetrocknet.



9. Was nennt man die „Augen“ der Kartoffel?

- (G) das, womit sie gucken kann    (L) die Stellen, an denen sie austreibt  
(S) Fäulnisflecken



Lösungswort:

--	--	--	--	--	--	--	--	--

LEERBLATT: Lösungswort