



## Der Kartoffel auf der Spur

### Teil 1: Alleskönner

#### 1. Learning App:

Pommes, Chips und co.: Gruppenzuordnung Learning Apps:

<https://learningapps.org/display?v=pnfe9ixn320>

#### LÖSUNGEN für LehrerInnen:

**Gruppe Chips:** ÖsterreicherInnen essen 1 kg pro Jahr, Scheiben, Öl, Salz

**Gruppe Pommes:** McDonald's Österreich, Große, lange Kartoffeln

**Gruppe Kartoffelsalat:** Kleine Kartoffeln

**Gruppe vorgekochte Kartoffel:** Vorgekocht, Leicht aufzuwärmen

### Teil 2: Anbau, Ernte, Lagerung

Anbau & Ernte:

<https://learningapps.org/display?v=pbrxbs1g521>

#### LÖSUNGEN:



## Teil 3: Boden- und Pflanzenschutz

### 1. Learning App: Lückentext: <https://learningapps.org/display?v=p09y27r5c21>

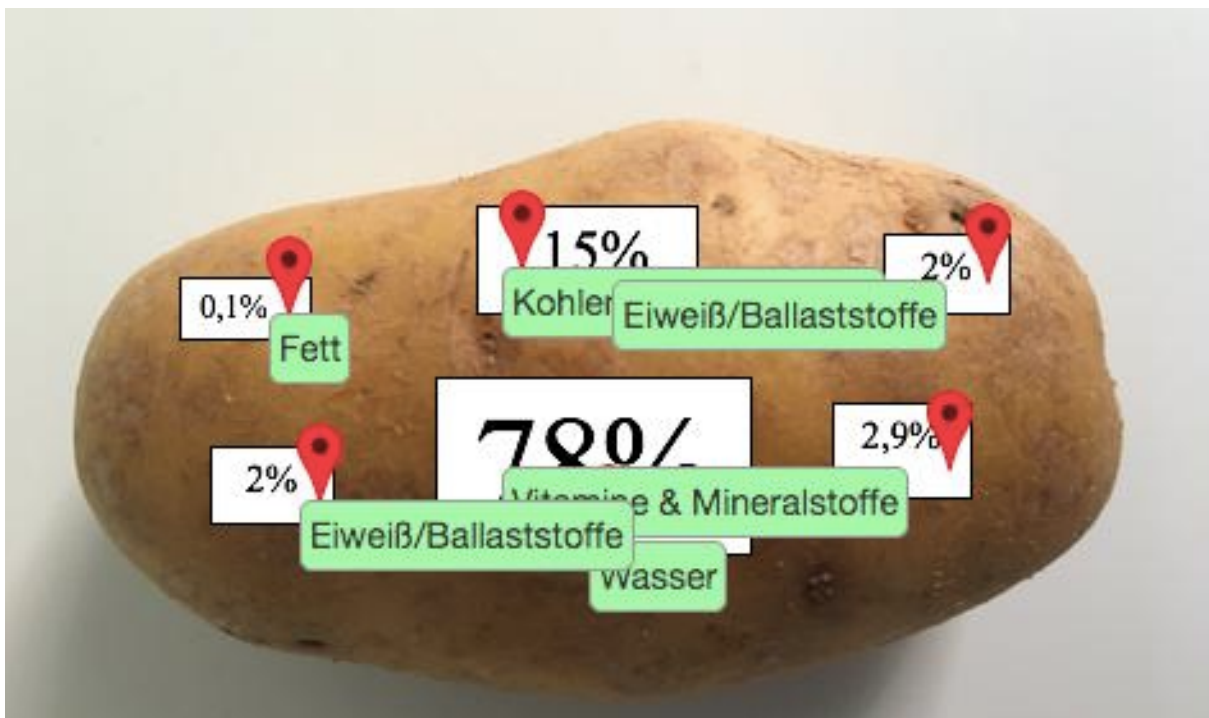
#### LÖSUNGEN:

Pflanzen können natürlich von vielen **Krankheiten** oder von Schädlingen befallen sein.  
Schädlinge im Bereich des Kartoffelanbaus sind zum Beispiel der **Drahtwurm** und der Kartoffelkäfer.  
Der Drahtwurm sucht immer nach **Feuchtigkeit** und dringt daher in tiefe **Schichten** des Bodens ein.  
Die Kartoffel ist nämlich eine Quelle, in der das Tier Wasser findet.  
Ein weiterer Schädling ist der **Kartoffelkäfer**. Er ist sehr gefräßig und frisst die **Blätter** der Kartoffeln ab.

## Teil 4: Gesunder Sattmacher

### 1. Learning App: Bilderrätsel: <https://learningapps.org/display?v=pjr44v2s321>

**LÖSUNGEN:** 78%: Wasser, 15%: Kohlenhydrate (Stärke), 2,9%: Vitamine & Ballaststoffe, 2%: beide: Eiweiß/Ballaststoffe, 0,1%: Fett



**Screenshot:**

2. Learning App: Lückentext: <https://learningapps.org/display?v=pgsg3aodt21>

**LÖSUNGEN:**

Es wird oft falsch angenommen, dass die **Kartoffel** ein Dickmacher ist. Ungefähr eine **Hand** voll Kartoffeln am Teller ist vollwertig für den Menschen. Die Kartoffel enthält nämlich viele **Nährstoffe**, wie Vitamin B, Kalium, **Magnesium**, Eisen und Vitamin C, dafür aber fast kein **Fett**. Kartoffeln müssen erhitzt werden, um sie essen zu können. Dabei gehen leider oft viele **Vitamine** verloren. Am wenigsten Vitamine gehen beim Garen im Wasserdampf verloren. Die Kartoffel wird erst zum fettigen Dickmacher, wenn sie in Form von **Chips** oder Pommes Frites mit viel **Fett** frittiert oder gebacken wird.

Die Kartoffel schützt auch die **Zellen** und beugt Herz-Kreislauferkrankungen vor. Das liegt vor allem daran, dass die Kartoffel nährstoffreich ist, satt macht und dabei **Ballaststoffe** und sehr wenig Fett enthält.

3. Learning App: Suchgitter: <https://learningapps.org/display?v=pyj3cgvkav21>

**LÖSUNGEN:**

C	U	G	F	U	K	Ü	S	J	G	B	P	Y	C	I	Ä	G	Y	Ö
F	U	B	O	P	E	G	Ü	Ä	A	X	Z	C	P	G	D	B	I	Q
Q	U	R	E	M	P	Ü	S	V	G	O	W	X	Y	Q	Q	I	Y	Ä
H	E	J	M	Q	Ä	U	S	T	A	V	F	Ö	V	S	N	G	H	C
Q	X	Ä	Q	Y	J	Y	K	S	W	U	U	Ö	N	V	I	T	Ä	S
N	I	O	K	D	W	Z	A	U	Q	M	R	P	Ö	E	H	Z	Ä	L
F	X	Z	L	C	G	F	R	Ü	H	K	A	R	T	O	F	F	E	L
P	E	Ö	T	Z	Ö	Ö	T	Ö	M	W	D	Z	D	K	X	O	H	T
Ü	A	W	J	Ü	Y	R	O	H	B	Ü	E	Y	U	K	F	Ä	Y	J
F	A	R	B	S	T	O	F	F	E	N	S	B	E	H	J	T	Ä	Q
X	I	X	U	S	Z	W	F	Z	S	U	D	F	B	Ö	L	E	N	U
C	X	S	T	Ä	R	K	E	Y	P	Ä	P	O	J	R	J	Q	D	M
C	U	R	O	I	W	M	L	L	W	Ü	G	Ö	Ä	I	G	R	T	R

- SÜSSKARTOFFEL**  
Sie ist eigentlich ein Windengewächs.
- STÄRKE**  
Je mehr \_\_\_ eine Kartoffel hat, desto eher wird sie für Produkte, wie zum Beispiel Püree oder Knödel verwendet.
- FRÜHKARTOFFEL**  
Diese Kartoffel hat am wenigsten Stärke.
- FARBSTOFFE**  
Sie sind unter anderem für die Färbung der Kartoffel verantwortlich.
- ROH**  
Die Süßkartoffel kann nicht nur gekocht, sondern auch \_\_\_ gegessen werden.

## **Teil 5: Wo kannst du die Kartoffel treffen?**

- 1. Learning App:** Gruppenpuzzle – Stoffe und Produkte der Kartoffel: <https://learningapps.org/display?v=p3b6zodi521>

### **LÖSUNGEN für LehrerInnen:**

**Gruppe Speckige Kartoffel:** Ditta, Beilagenkartoffel

**Gruppe Oranger Farbstoff:** Carotinoid

**Gruppe Kartoffelprodukte:** Babynahrung, Gummiartikel, Make-Up, Sportnahrung

**Gruppe Solanine:** giftige Stoffe, sollten weggeschnitten werden, grüne Stellen

**Gruppe Acrymalid:** krebserregender Stoff, zu hohe Temperaturen