



Material 3



1

Lest den Infotext.

Achtet auf die markierten Wörter und schaut euch die Bilder genau an.

2

Macht ein Plakat.

Zeigt auf dem Plakat, was ihr gelernt habt, und verwendet die Bilder.



3

Bearbeitet das Arbeitsblatt.



Nutzt die Informationen vom Plakat, um die Aufgaben zu lösen.

Ihr seid Expertinnen und Experten. Helft euren Mitschülerinnen und Mitschülern, wenn sie Fragen haben.



Was passiert nach der Ernte? (Lagerung, Verarbeitung)

Nach der Ernte werden die Kartoffeln zuerst sortiert und gewaschen, damit saubere Knollen weiterverarbeitet werden.



Manche Kartoffeln werden in Fabriken (= Industrie) weiterverarbeitet. So entstehen zum Beispiel Pommes, Chips, Kartoffelpüreepulver oder Stärke. Aus der Stärke werden zum Beispiel Puddingpulver, Kuchen oder sogar Klebstoff gemacht. Stärke wird auch als Zusatzstoff in Lebensmitteln verwendet.

Wenn sie eingelagert werden sollen, werden sie nicht gewaschen. Die Kartoffeln kommen dann in kühle und dunkle Lagerräume, damit sie nicht zu früh keimen (= kleine Stängelchen wachsen aus der Kartoffel) oder grün werden. Grüne oder keimende Stellen sind oft giftig und müssen deshalb vor dem Kochen entfernt werden.

Die Kartoffel



Damit die Kartoffeln lange frisch bleiben, darf die Luft im Lagerraum nicht zu trocken und nicht zu feucht sein. Auch die Temperatur muss richtig sein.

Durch die richtige Lagerung und Verarbeitung können Kartoffeln das ganze Jahr über verwendet werden – sowohl zum Essen zu Hause als auch für Produkte, die aus Kartoffeln in Fabriken gemacht werden.

Auf den Verpackungen zeigen manche **Gütesiegel**, wo die Kartoffeln gewachsen sind oder ob sie unter besonderen Regeln produziert wurden.

