



Die Kartoffel

Sammlung Arbeits- blätter

Seiten 2-5 doppelseitig ausdrucken



Die Kartoffelpflanze

 Beschrifte die Kartoffelpflanze. Die Wörter helfen dir dabei.

Blüten

Mutterknolle

Beeren

Blätter

Tochterknolle

Wurzeln

Stängel



Aus den Blüten der
Kartoffelpflanze
können grüne _____
entstehen.





Wo wächst die Kartoffel?



Beantworte diese Fragen in ganzen Sätzen.

1

Zu welcher Familie gehören Kartoffeln?

Nenne auch zwei andere Pflanzen aus dieser Gruppe.

2

Wann pflanzen Bäuerinnen und Bauern die Mutterknollen in das Feld?

3

Warum lagern manche Bäuerinnen und Bauern Kartoffeln bis zum nächsten Jahr?

4

Wie heißen Kartoffeln in den meisten Bundesländern Österreichs?
Nenne ein Gericht, das dort anders genannt wird.

Wie nennt man die
Kartoffel in deiner
Region?

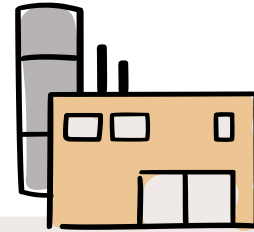




Was passiert nach der Ernte?

Bring die Sätze in die richtige Reihenfolge.

- _____ Kartoffeln werden teilweise in Fabriken verarbeitet.
- _____ Kartoffeln werden sortiert.
- _____ Kartoffeln werden geerntet.
- _____ Kartoffeln kommen in Lageräume.



Welche Produkte können aus Kartoffeln in Fabriken hergestellt werden?



Kannst du erkennen, aus welchem Land diese Kartoffeln stammen?



Richtig oder falsch?

Kartoffeln dürfen roh gegessen werden.

Grüne Stellen müssen vor dem Kochen entfernt werden.

Aus Kartoffeln kann man Stärke herstellen, z. B. für Puddingpulver oder Klebstoff.

Luftfeuchtigkeit und Temperatur in den Lagerräumen sind egal.

Auf Verpackungen zeigen manche Gütesiegel, wo die Kartoffeln gewachsen sind.





Wofür verwenden wir Kartoffeln?



Welche Kochtypen sind hier abgebildet?

Nenne verschiedene Verwendungsmöglichkeiten für diese Kochtypen.



In den folgenden Sätzen ist jeweils ein Wort, das nicht passt. Streiche es weg.

Kartoffeln werden in der Küche gekocht, gebacken oder fliegend püriert.

Pommes und Chips werden aus Sonnenlicht Kartoffeln gemacht.

In der Industrie werden Kartoffeln zu Stärke, Klebstoff oder Papier Autos verarbeitet.

Manche Spielzeug Kartoffeln werden als Futtermittel für Tiere verwendet.

Mehlige Kartoffeln zerfallen nicht beim Kochen und eignen sich für Pürees.



Wie schmecken dir Kartoffeln am besten?

Schreibe die Zubereitung deines Gerichts der Reihe nach auf.

