



DIE KARTOFFEL

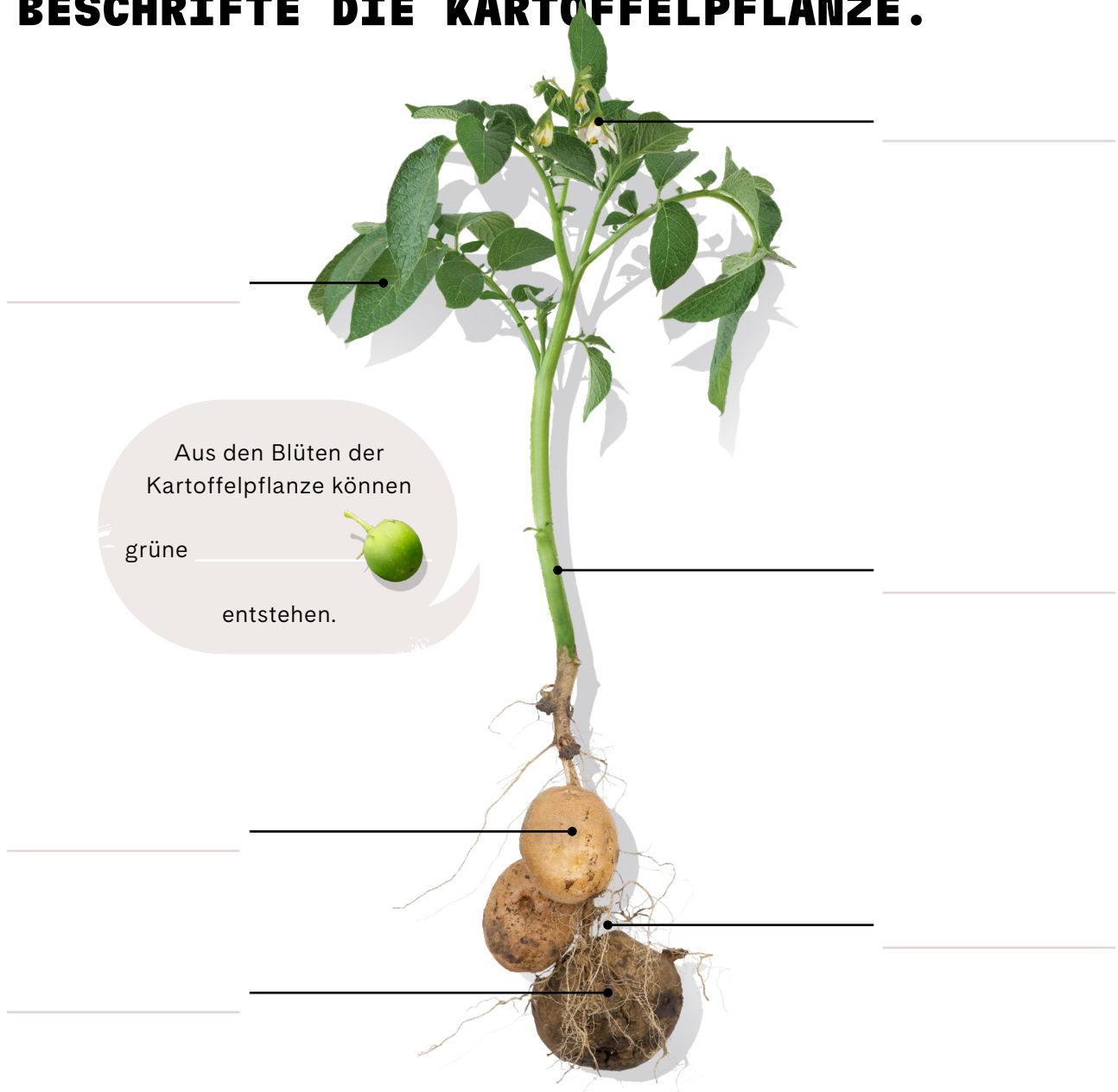
SAMMLUNG ARBEITS- BLÄTTER

SEITEN 2–5 DOPPELSEITIG AUSDRUCKEN



DIE KARTOFFELPFLANZE

BESCHRIFTE DIE KARTOFFELPFLANZE.



PHOTOSYNTHESE VON PFLANZEN





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 Was ist eine Mutterknolle und wofür wird sie verwendet?

- 3 Was wächst unter der Erde aus der Mutterknolle und wie nennt man diese Knollen?

- 4 Wann pflanzen Bäuerinnen und Bauern die Mutterknollen in das Feld?

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

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

Wie nennt man die Kartoffel in deiner Region?

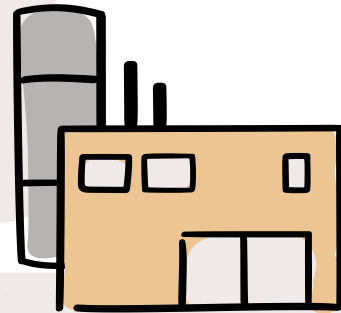




WAS PASSIERT NACH DER ERNTE?

Bring die Sätze in die richtige Reihenfolge.

- ___ Kartoffeln werden teilweise in Fabriken verarbeitet.
- ___ Kartoffeln werden sortiert und gewaschen.
- ___ 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 dieses Wort, damit der Satz korrekt wird.

1. Beim Kochen mit Schale bleiben die lehrreichen Nährstoffe besser erhalten.
2. Kartoffeln werden in Fabriken weiterverarbeitet, um daraus vor allem Stärke für Produkte wie Puddingpulver, Kuchen, Glas oder Klebstoff herzustellen.
3. Grüne gute Stellen an Kartoffeln enthalten giftiges Solanin und dürfen nicht gegessen werden.
4. Mutterknollen bilden Triebe, an denen sich hundert neue Tochterknollen entwickeln.
5. Mehlig Kartoffeln zerfallen beim Kochen leicht, während festkochende Sorten eher ihre dreidimensionale Form behalten.
6. Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Licht müssen für die sonnige Lagerung von Kartoffeln sorgfältig kontrolliert werden.



Wie schmecken dir Kartoffeln am besten?

Schreibe die Zubereitung deines Gerichts der Reihe nach auf.

