

Unterscheidung im Regal und Kochtypen

Die Kartoffel ist nach Reis, Weizen und Mais das viertwichtigste Grundnahrungsmittel der Menschheit. Weltweit gibt es rund 5.000 essbare Sorten.



AUFGABE 1: UNTERSCHIEDUNG IM REGAL

Du gehst einkaufen und hast Kartoffeln auf deiner Einkaufsliste stehen. Du findest in der Gemüseabteilung unterschiedliche Kartoffeln. Schau genau: **Worin liegen die Unterschiede?**





AUFGABE 2: UNTERSCHIEDUNG IM REGAL

Ist es egal, welche Kartoffeln du für welche Speise einkaufst?



Möchtest du die Stärke in der Kartoffel sehen? Dann mache doch unser Stärke-Experiment!

Die Kartoffel hat einen hohen Wassergehalt und enthält Stärke. Die Stärke zählt zu den Kohlenhydraten und macht uns satt. Die Kartoffelstärke spielt auch in der Lebensmittelproduktion sowie in der Industrie eine große Rolle. Wo die Kartoffel überall zu finden ist, siehst du im Video **„Kartoffel: Wo man auf sie treffen kann“**.

Der Stärkegehalt bestimmt den sogenannten „Kochtyp“. Je mehr Stärke in einer Kartoffelsorte enthalten ist, desto „mehlig“ ist die Kartoffel.

Daher sind nicht alle Kartoffeln für die Herstellung aller Gerichte gleich gut geeignet. **Die verschiedenen „Kochtypen“ sind für folgende Speisen besser geeignet:**

VON FEST BIS MEHLIG WELCHEN KOCHTYP WOFÜR?

FESTKOCHEND



„ICH BLEIBE AUCH NACH DEM KOCHEN NOCH SCHÖN FEST!“

**VORWIEGEND
FESTKOCHEND**



„ICH BIN EIN ALLROUNDER IN DER KARTOFFELKÜCHE,
DA ICH MICH FÜR FAST ALLE GERICHTE EIGNE!“

MEHLIG



„ICH ZERFALLE LEICHT BEIM KOCHEN!“



Infografik © Land schafft Leben 2022
Quelle: www.konsument.at; www.bauerkartoffel.at

Setze folgende Wörter in den Text ein:

Speckige | Wunderlinge | Heurige



Festkochende Kartoffeln werden in Österreich auch als

„-----“ bezeichnet. Diese Bezeichnung findest du ebenso auf der Verpackung.

Immer häufiger triffst du im Supermarkt auf Kartoffeln, die ein anderes Aussehen haben. Sie entsprechen nicht der „Norm“. Das heißt, dass sie eine andere Form oder eine andere Größe haben. Diese Kartoffeln bezeichnet man als ----- . Auch anderes Obst

und Gemüse wird im Handel gerne so genannt.

Kartoffeln, die besonders früh geerntet werden, tragen den Namen „-----“.

Sie haben eine dünne Schale und einen höheren Wassergehalt. Daher lassen sie sich nicht gut lagern.



AUFGABE 3: WIEVIEL KOSTET EIN KILOGRAMM KARTOFFELN?

Du gehst in den Supermarkt einkaufen. Dabei entdeckst du Kartoffeln mit unterschiedlichen Preisen.

- Recherchiere den Preis von einem Kilogramm Kartoffeln.
- Überlege, warum Kartoffeln unterschiedliche Preise aufweisen.
- Diskutiere deine Überlegungen mit deinen Mitschüler:innen.
- Überlege, wie viel Gramm Kartoffeln als Beilage für eine Person berechnet werden.