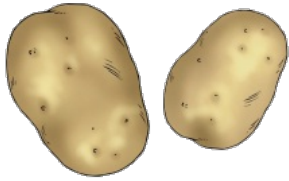
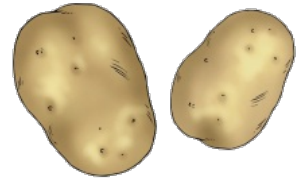


Kartoffellied (Reinhard Horn)



Refrain:

Wenn die Kartoffel nicht wär,
blieb die Pommesbude leer
und Kartoffelkäfer
hätten keine Heimat mehr!



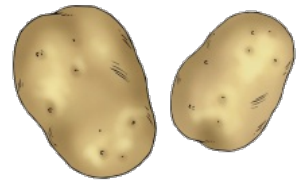
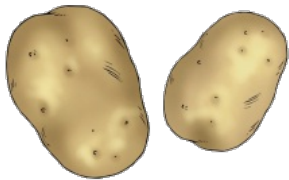
1. Strophe:

Gebraten und mit Speck
futtert jeder sie weg.

Gepellt und mit Quark
machen sie die Muskeln stark.

Gekocht mit etwas Salz
schmecken sie mir ebenfalls.

Gegrillt am Lagerfeuer
riechen sie nach Abenteuer.



Refrain

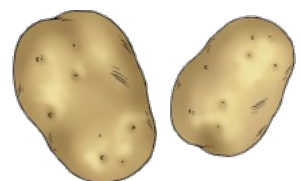
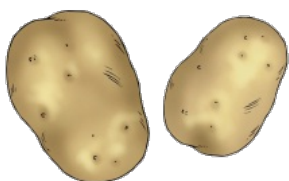
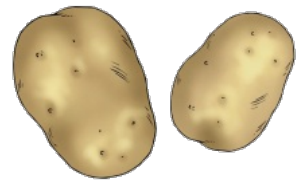
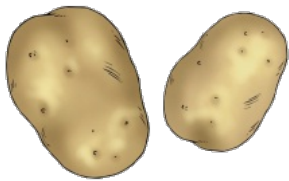
2. Strophe:

Reibekuchen musst du
unbedingt versuchen!

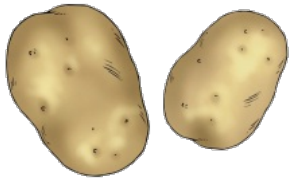
Chips und Kroketten mögen viele,
wolln wir wetten?

Kartoffelsalat schmeckt
mit Würstchen delikat.

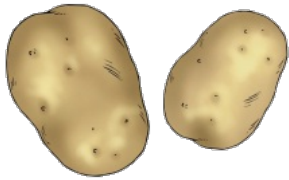
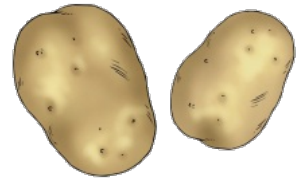
Bei Kartoffelpüree
tun die Zähne nicht weh.



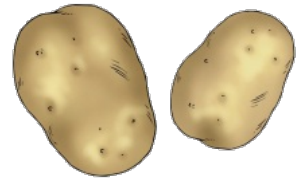
Refrain



3. Strophe:
Bei Kartoffelsuppe ist mir
alles andere schnuppe.
Bei Kartoffelauflauf kommt
'ne Menge Käse drauf.
Sie landen kugelrund
als Knödel im Mund.
Papa isst sie als Diät,
weil der Speck dann weggeht!



Refrain



Schluss:
Steh'n Kartoffeln auf dem Tisch,
dann isst jeder gerne mit.
Also, lasst sie euch schmecken –
guten Appetit!

- Was glaubst du, ist eine Kartoffelsorte?
-

Orangetta

Odenwälder
Blaue

Laura

Mühlviertler
Schwarze

Violetta

Jenny

Rosemarie

Heidi

Adretta

Tanja

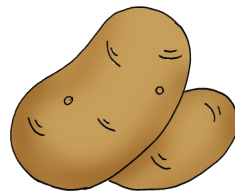
Linda

Denise

Verschiedene Kartoffelsorten

Lesespaziergang
Infotexte und Bilder hängen in der Klasse

- Welche Kartoffeln brauchen wir eigentlich?
- Was wollen wir damit herstellen?
- Welche Erdäpfel sind für uns sinnvoll anzubauen?



Festkochende Kartoffeln

Festkochende Kartoffelsorten enthalten üblicherweise etwas weniger Stärke als mehligkochende. Besonders für Bratkartoffeln, Kartoffelsalat und Pellkartoffeln verwendet man festkochende Sorten, da diese schnittfester, „saftiger“ und eine feinere Textur aufweisen.

Mehligkochende Kartoffeln

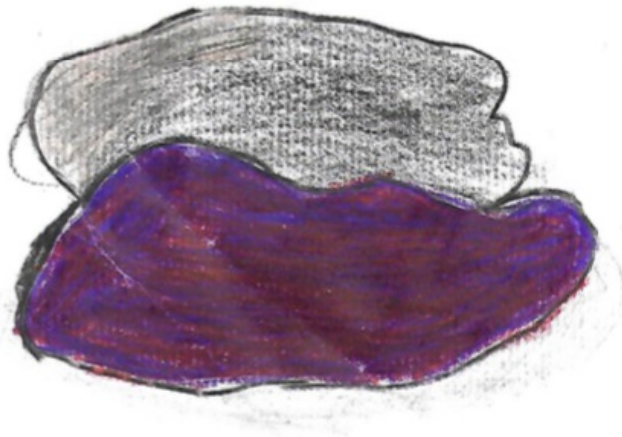
Mehligkochende Kartoffelsorten weisen einen höheren Stärkegehalt auf. Diese Kartoffeln zerfallen beim Kochen leichter und bieten sich vorwiegend für Gerichte wie Püree, Gnocchi, Knödel und Kartoffelsuppen an.



Linda ist eine mittelfrühe Sorte mit lang-ovalen Knollen, deren glatte Schale gelb gefärbt ist. Das tiefgelbe Fleisch hat einen hervorragenden cremigen Geschmack und ist beliebt als Salat-, Salz-, Pell- oder Gratinkartoffel. Des Weiteren zeichnet sich diese Sorte durch ihre gute Lagerfähigkeit aus.



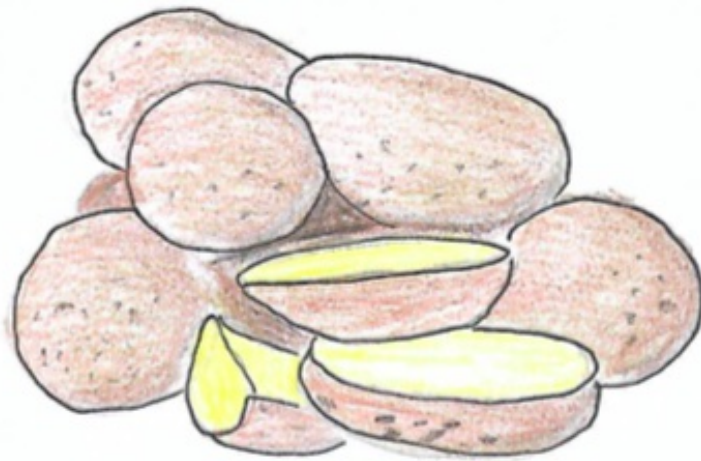
Laura ist eine mittelfrühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffelsorte. Die Schale dieser Kartoffelsorte ist auffallend rot, das Fleisch hingegen tiefgelb, hat einen angenehm kräftigen Geschmack.



Violetta ist eine mittelfrühe Sorte mit langovalen Knollen. Die Schale ist tief blau und das Fleisch ungewöhnlich violett gefärbt. Die festkochenden Kartoffeln mit angenehm kräftigen Geschmack sind besonders beliebt als Salz-, Pell-, Bratkartoffeln oder als bunter Kartoffelsalat.



Rosemarie wird auch Schinkenkartoffel genannt. Sie ist eine der wenigen rotfleischigen Kartoffelsorten. Rosemarie hat eine sehr glatte Schale mit flachen Augen.



Adretta ist eine mittelfrühe Sorte mit gelben, runden Knollen. Das gelbe Fleisch ist kräftig-würzig im Geschmack und bestens geeignet für Knödel und Kartoffelteiggerichte.



Die Kartoffel **Sunita** ist eine sehr frühe Sorte. Sie hat ein sehr dunkles Fleisch und ein feines mehliges Aroma.



Die Kartoffelsorte **Odenwälder Blaue** stammt aus dem Herkunftsland Deutschland. Die Reifezeit der Sorte ist mittelfrüh. Die Farbe der Schale der Kartoffel ist dunkelviolet bis blau und die Färbung des Fleisches der Kartoffelknollen ist hellgelb.

Wusstest du?



Wusstest du, dass die **Kartoffel** „**Augen**“ hat? In der **Kartoffelschale** sind kleine Vertiefungen, aus denen die späteren Triebe sprießen. Die kleinen Keime nennt man „**Augen**“. **Kartoffeln**, die bereits vorgekeimt sind und im Frühjahr oder Herbst in die Erde eingebracht werden, nennt man **Mutterkartoffeln**.