Name ............................................................ Klasse ............. Datum ......................

**Kartoffeln**

**1. Arbeitsblatt Kartoffeln**

 **Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel**

Es gibt festkochende, vorwiegend festkochende und mehlig kochende Kartoffelsorten. Nimm von jedem Kochtyp ein Exemplar unter die Lupe und komme den Unterschieden der Kartoffelsorten auf die Spur!

1. Du brauchst je eine gekochte Pellkartoffel von jedem Typ. Halbiere die drei Kartof- feln und schau sie dir genau an. Beschreibe:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kochtyp** | **Aussehen/Farbe** | **Gefühl im Mund** |
| mehlig kochend |  |  |
| fest kochend |  |  |
| Vorwiegend fest kochend |  |  |

1. Für welche Gerichte würdest du die verschiedenen Kartoffelsorten empfehlen?
	* mehlig kochende Sorte:
	* vorwiegend festkochende Sorte:
	* festkochende Sorte:
2. **Hausaufgabe:** Jede Kartoffelsorte ist eine „Persönlichkeit“ und hat einen Namen. Achte beim Einkauf darauf, wie die Kartoffeln heißen! Schreibe mindestens einen Na- men pro Kartoffelsorte auf.
	* mehlig kochende Sorte:
	* vorwiegend festkochende Sorte:
	* festkochende Sorte:

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Werkstatt Ernährung 11