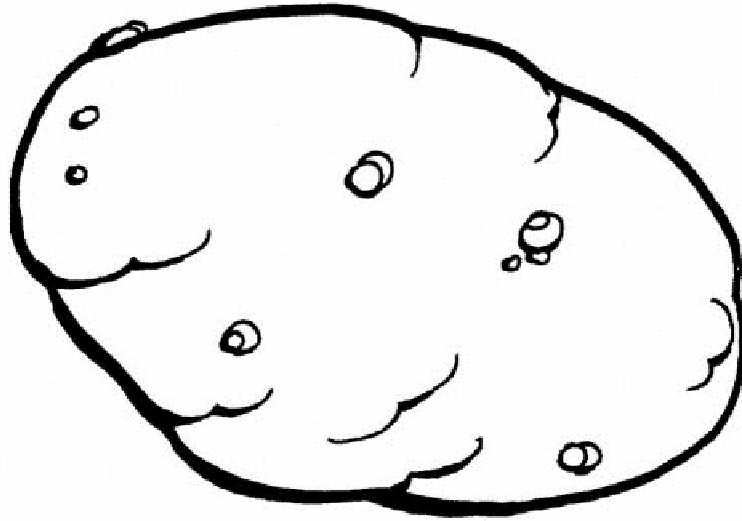


Die Kartoffel

(Englisch: Potatoe)



Die **Kartoffel** ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Nachtschattengewächse. Die Kartoffel, die Du kennst, kommt aus Ländern wie den Anden, Venezuela, Argentinien und Chile. Heute werden die meisten Kartoffeln in China angebaut.

Die Kartoffel wächst versteckt im Boden. Die Pflanze, die man sehen kann, hat hell-lila Blüten. Die Früchte der Kartoffelpflanze sind Beeren, die man aber nicht essen kann.

Der Acker wird erst gepflügt, dann kommen die Knollen acht bis zehn Zentimeter tief in den Boden. Aus der Mutterknolle wachsen Ausläufer, die bis zu 15 neue Kartoffeln bilden. Die Mutterknolle schrumpelt und stirbt ab.

Es gibt gelbe Kartoffeln, aber auch lila Kartoffeln. Weltweit gibt es 5000 verschiedene Sorten.

Aus der Kartoffel kann man Pommes machen, aber auch Salzkartoffeln, Chips, Kartoffelbrei, Gnocchi oder Kartoffelpuffer.

Fragen zum Text

1. Wo werden die meisten Kartoffeln angebaut?
2. Kann man die Früchte der Kartoffel essen?
3. Wieviele Kartoffeln wachsen pro Pflanze?
4. Was ist Dein Lieblings-Essen aus Kartoffeln?

Unser Kartoffel-Liebblings-Rezept

Für drei Personen, als Beilage oder zum Naschen statt Chips.

Zutaten:

Zehn Kartoffeln

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Curry

Paprika

Die Kartoffeln schälen und in Achtel schneiden. In einer großen Schüssel mit Olivenöl und den Gewürzen ganz nach Geschmack mischen. Im Ofen bei 200 Grad auf einem Backblech etwa 20 Minuten garen, bis sie braun werden. Dazu schmeckt natürlich Ketchup und Majo!