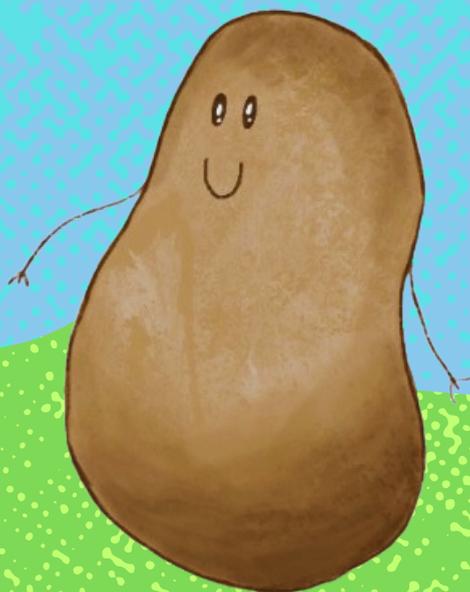


Karlo Kartoffel

und das Geheimnis des
Kartoffelackers

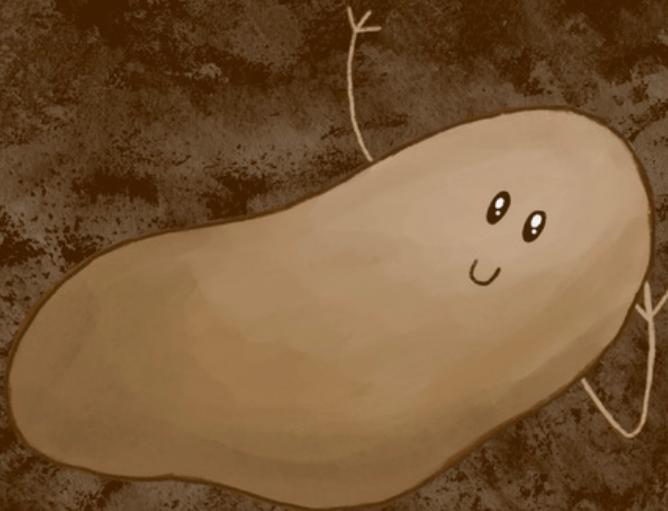


Komm mit mir auf meine
Reise....

Dieses Buch gehört dem Bauern/ der
Bäuerin:



Hallo, kleiner Freund! Ich bin Karlo Kartoffel,
und ich liege hier im warmen Acker. Wie bin ich
bloß hier gelandet? Lass mich dir von meinem
Anfang erzählen!





Eines Tages nahm mich der Bauer, ein netter Mann mit einem Hut, und steckte mich vorsichtig in die Erde. "Du wirst bald groß und stark", sagte er.

In der Erde war es dunkel und gemütlich.



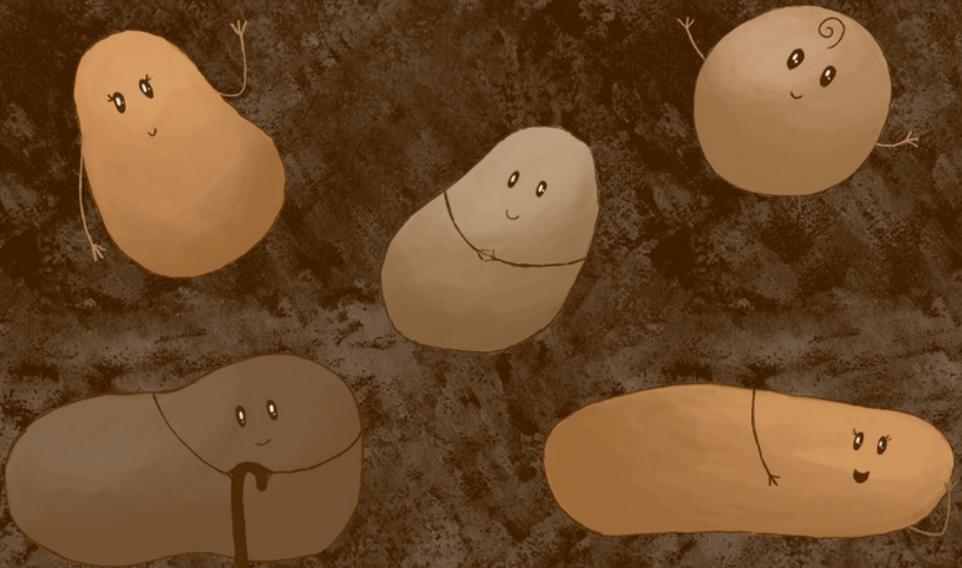


Die Sonne schickte ihre warmen Strahlen, und ich
begann zu wachsen. Aber die Sonne sollte mich nur
mit einem Lächeln streicheln, nicht zu stark, denn
sonst werde ich grün und bitter!



Kannst du dir vorstellen, wie das ist, im Erdreich zu schlummern? Übrigens, der Bauer hat mich im Mai gesetzt, das ist der perfekte Aussaatmonat! Während ich in der Erde wuchs, war ich nicht allein. Meine Familie war auch da. Kartoffelgeschwister, Cousins und meine liebe Oma Ursula, die uns alle mit ihrer Weisheit lehrte. Hier sind einige meiner Geschwister:

Karlotta, Kalle und Karla.



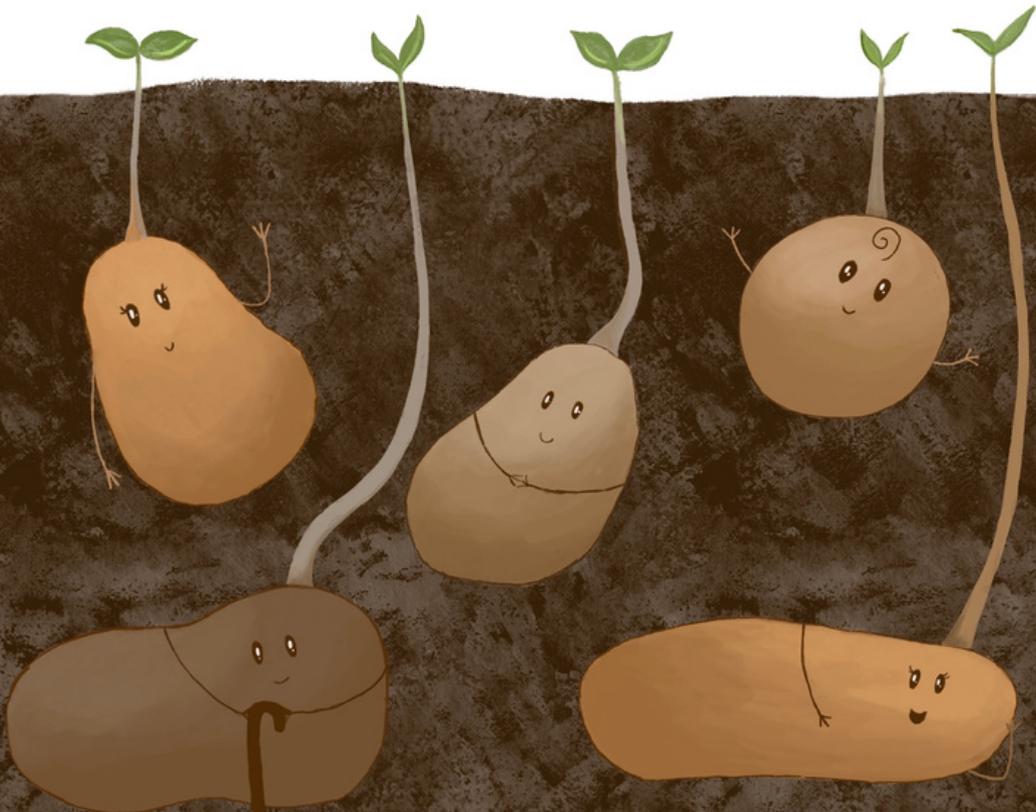
Oma Ursula, die kluge Urkartoffel, erzählte uns von der Tradition des Kartoffelanbaus. "Ihr seid die Zukunft des Ackers", sagte sie. Gemeinsam lernten wir, wie wichtig es ist, aufeinander aufzupassen und zusammenzuhalten.

Jeder von uns hatte seine eigenen Träume. Kalle wollte der größte Kartoffelsalat werden, Karlotta träumte von einem Kartoffelstempel-Kunststudio, und Karla wollte als Pommes groß rauskommen!

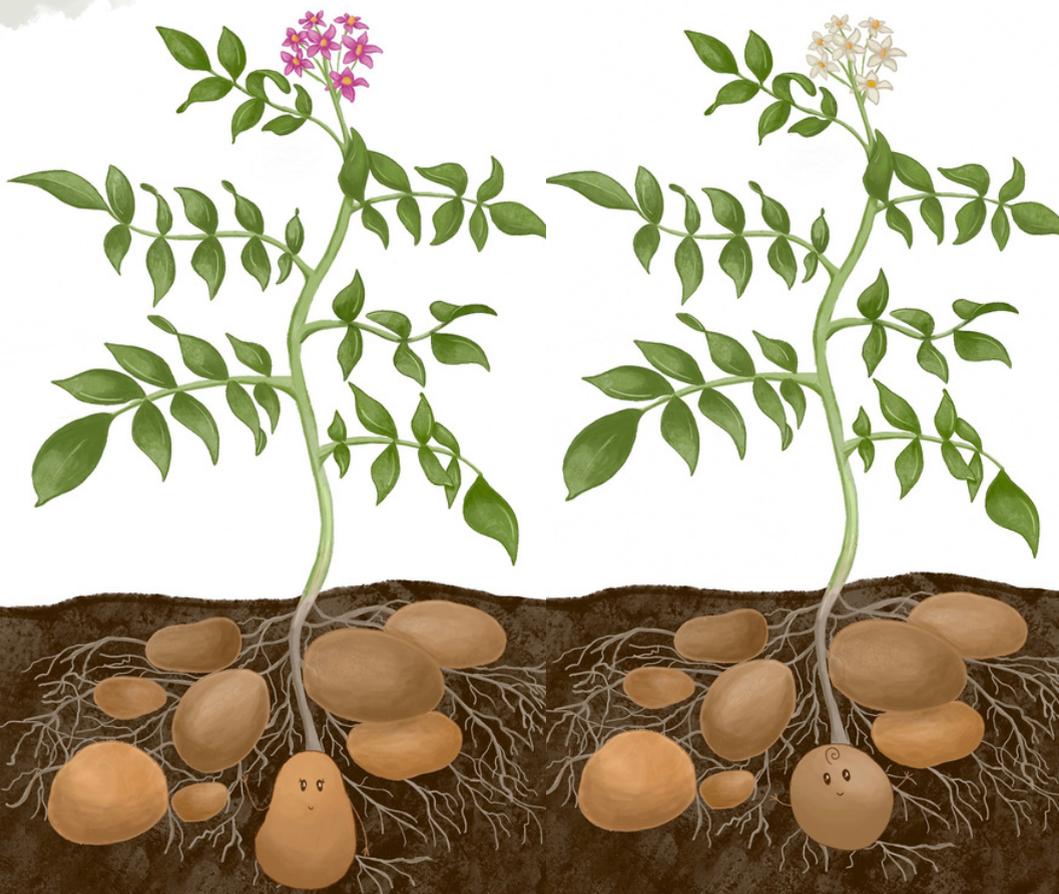




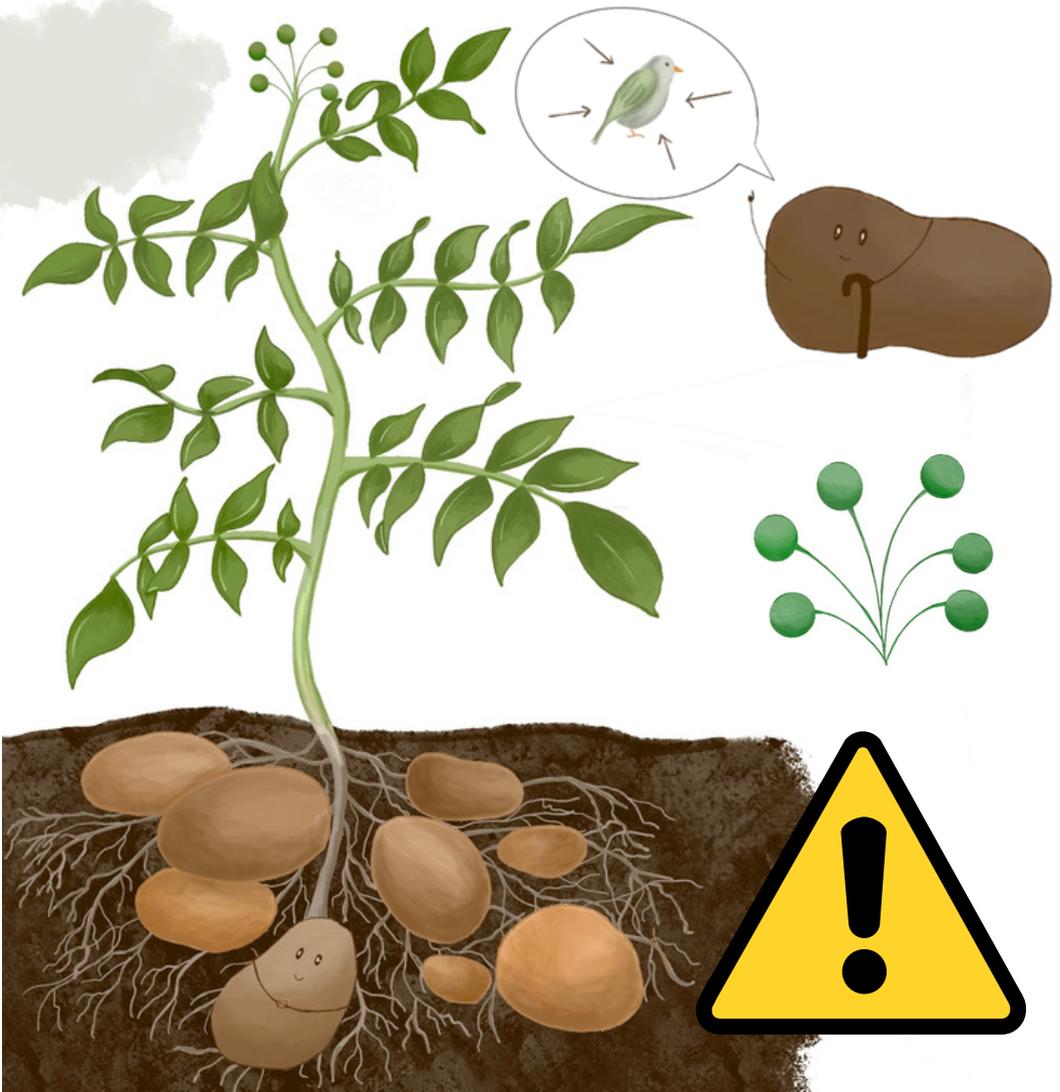
Als wir das Sonnenlicht berührten, begannen wir,
überirdisch zu wachsen. Jeder von uns streckte
stolz seine Blätter in den Himmel. Das war der
Monat Juni, als wir unsere grünen Kronen
entfalteten und die warmen Strahlen der Sonne
einfingen.



Im Juli zeigten sich plötzlich die hübschen Blüten auf unseren Blättern. Karlotta trug rosafarbene Blüten, Kalle leuchtend gelbe, und Karla hatte violette. Unsere Blüten verrieten, dass wir bereit waren, unser Erbgut weiterzugeben. Hast du schon einmal die Blüte einer Kartoffelpflanze gesehen?



Aufregend wurde es im August, als unsere Blüten sich in Beeren verwandelten. Aber Vorsicht! Die Beeren sind giftig und sollten nicht gegessen werden. Oma Ursula mahnte uns, dass diese Beeren nur für die Vögel bestimmt sind.



Der September brachte Veränderungen. Unsere Blätter begannen allmählich zu welken, und wir wussten, dass es Zeit war, die Ernte vorzubereiten. Die Kartoffelknollen, die unter der Erde gewachsen waren, hatten nun ihre volle Größe erreicht. Die Erntezeit war gekommen, und wir waren bereit, geerntet zu werden!



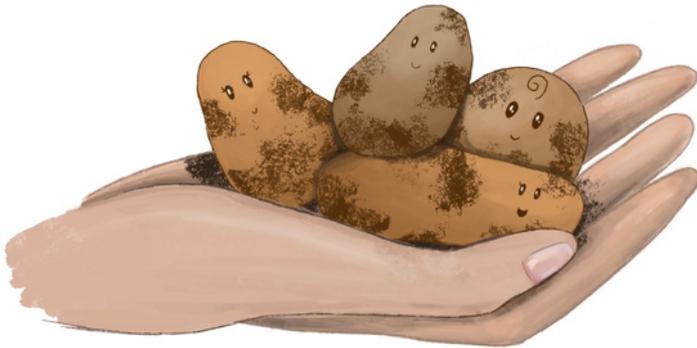
Als der Tag der Ernte im September endlich kam,
waren wir schon ganz aufgeregt! Die
Erntemaschine zog uns behutsam aus der Erde,
und Karla, Kalle, Karlotta und ich lachten vor
Freude.



Übrigens, so sieht eine Kartoffel-
Erntemaschine in Wirklichkeit aus:



Die freundlichen Hände der Bauernfamilie sortierten uns sorgfältig. Karla kam zu den großen Kartoffeln, Kalle zu den mittelgroßen, Karlotta zu den kleinen, und ich zu den besonders runden. Die Menschen waren so aufmerksam!



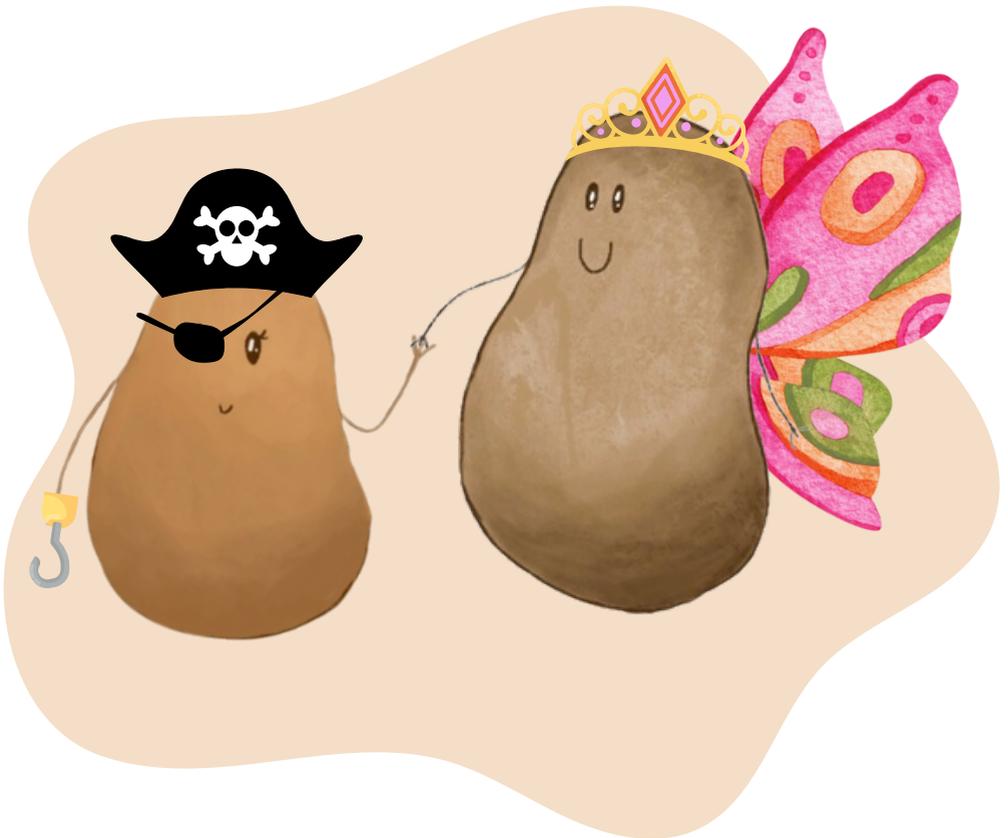
Nach einer ruhigen Lastwagenfahrt ging es weiter in den Supermarkt. Die freundlichen Hände der Menschen platzierten mich liebevoll auf dem Regal. Hier stehe ich nun, bereit, von dir mitgenommen zu werden.



Meine Reise endet hier nicht. Ich warte darauf, von dir ausgewählt und zu köstlichen Gerichten verarbeitet zu werden. Die moderne Landwirtschaft hat dafür gesorgt, dass ich gesund, frisch und bereit für dein nächstes Abenteuer bin!



Wir Kartoffeln sind vielseitig - wir können ganz schön viel. Hier bekommst du ein paar Ideen, was du aus uns machen kannst!





Gesunde Pommes



4 Personen



50 Minuten

DU BRAUCHST:

- 1,2 kg Kartoffel
- Gewürze nach Wahl
- 2 EL Rapsöl



Das Video zeigt dir jeden Schritt des Rezepts zum Zubereiten von knusprigen Pommes im Backofen.

SO GEHT'S

1. Heize das Backrohr auf 200 °C vor.
2. Schäle die Kartoffel und schneide sie in dünne Stäbchen.
3. Gib die Pommes in eine Schüssel mit Wasser.
4. Gieße das Wasser ab und tupfe die Pommes trocken.
5. Jetzt kannst du die Pommes mit deinen Lieblingsgewürzen und etwas Rapsöl vermischen.
6. Verteil die Kartoffeln gleichmäßig auf dem Backblech.
7. Back die Kartoffeln ca. 20 - 30 Minuten im Backofen. Vergiss nicht, sie etwa 1-2 Mal zu wenden, damit sie von allen Seiten schön knusprig werden.
8. Genieße deine selbstgemachten Pommes!





Kartoffelchips



4 Personen



60 Minuten

DU BRAUCHST:

- 5 kleine Kartoffeln
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

So werden übrigens Chips in der Fabrik gemacht.



<https://www.youtube.com/watch?v=28C29ZLSMOE>

SO GEHT'S

1. Wasche die Kartoffeln.
2. Schneide die Kartoffeln in dünne Scheiben.
3. Spüle sie nochmal mit klarem Wasser ab.
4. Trockne die Kartoffeln gut ab.
5. Vermische die Kartoffelscheiben mit Olivenöl, Salz und Paprikapulver.
6. Heize das Backrohr auf 150 Grad vor.
7. Belege ein Blech mit Backpapier und leg die Kartoffelscheiben drauf.
8. Back die Chips für ca. 15 Minuten im Backrohr, bis sie goldgelb sind.
9. Deine Chips sind fertig, wenn sie schön knusprig sind.

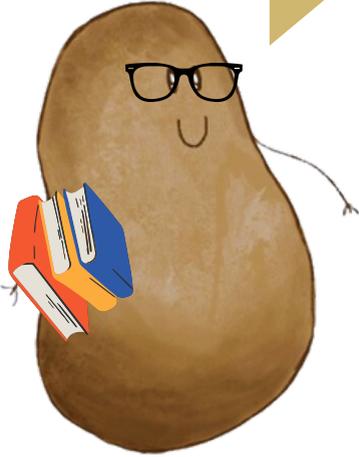


Ich brauche eure
Hilfe!

Karlo hat vergessen, in welcher
Reihenfolge man einen
Kartoffelsalat zubereitet. Kannst
du ihm helfen?

Zutaten:

500 g Salatkartoffeln
eine Zwiebel
6 EL Essig
Öl, Salz, Pfeffer
Petersilie



Salat mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer
abschmecken.

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben
schneiden.

Petersilie hacken und
darüberstreuen

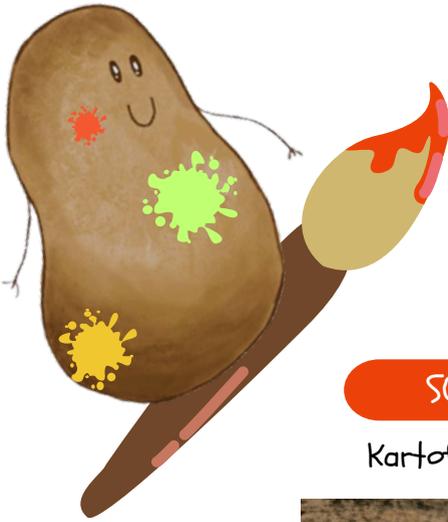
gewürfelte Zwiebel dazugeben

Kartoffeln mit Schale etwa 20
Minuten kochen

KARTOFFEL-STEMPEL

DU BRAUCHST

- Kartoffeln
- Keksausstecher in verschiedenen Formen (z. B. Herz, Stern, Kreis)
- Messer und Schneidebrett
- Wasserfarben, Acrylfarben, Stofffarben oder Fingerfarben
- Papier
- Küchenrolle (zum Abtrocknen der Kartoffeln)



SCHRITT 1

Kartoffel halbieren



SCHRITT 5

Stempeln auf Papier –
Viel Spaß beim
Kreativsein!

SCHRITT 2

Keksausstecher
in Kartoffel
drücken

SCHRITT 4

Farbe auftragen

SCHRITT 3

Überstehende
Kartoffelteile
abschneiden

Fingerspiel – Fünf kleine Kartoffelkinder

Fünf kleine Kartoffelkinder, das waren pfiffige Leut'.
Jedes will was anders werden, das zeigen wir euch heut'

Alle Finger
bewegen sich.



Hände aneinander
reiben, bis sie
warm werden.

Das Erste, das war riesengroß, gebacken im Ofen, serviert mit
Soß'.



Das Zweite war recht dünn und lang und wurd' zu
Kartoffelpuffer in der Pfann'.

Hände
aneinander
klatschen.



Knödel mit den
Händen darstellen.

Das Dritte, wer kann es raten? Das wurd' ein Knödel zum
Schweinsbraten.

Das Vierte war so zart wie eine Fee drum wurde es
Kartoffelpüree.

Rühren im Topf.



Chips schneiden



Aus der kleinen "Ditta" werden Chips, es gibt so viele
Zubereitungstipps.

Nun rutschen alle Fünf ganz munter, schnell in unseren Bauch
herunter.

Satt ist nun der Bauch, ich mag Kartoffeln, du auch?

Bauch reiben
und auf
jemanden zeigen
"du auch?"

Sing mit - das Kartoffellied

Melodie: In einem kleinen Apfel

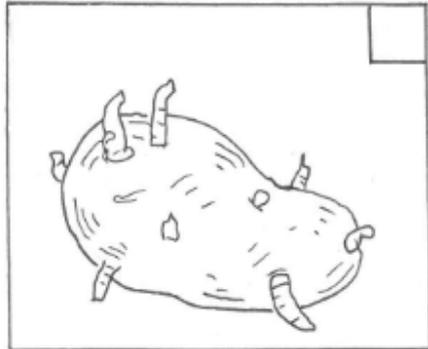
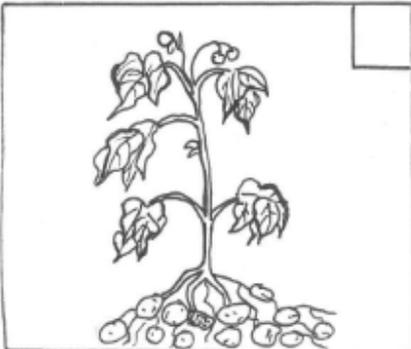
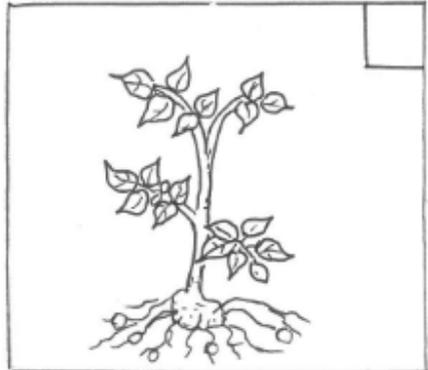
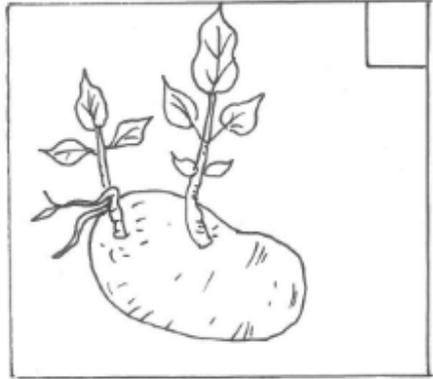
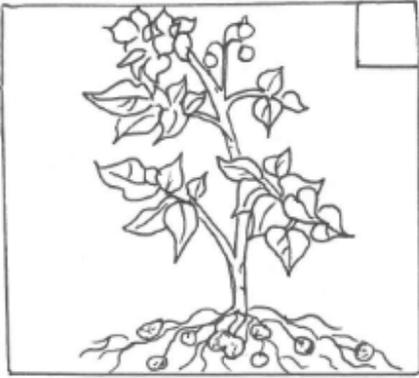
Auf dem Kartoffelfelde,
da wachsen viele Knollen.
Sie sind schön braun und rund
und sind auch sehr gesund.

Sie schmecken allen Kindern,
ob groß oder klein
und alle freuen sich jedes Jahr,
wenn der Bauer holt sie ein.

Dann kocht die Mama Gutes,
das jeder isst sehr gern,
ob Kartoffelsuppe, Pommes,
alle kosten nah und fern.

Wie wächst die Kartoffel?

Bringe die Bilder in die richtige Reihenfolge.



Die Klassen - Kartoffelpflanze

Vorkeimen

Bevor ihr die Kartoffel pflanzen könnt, müssen sie keimen. Dazu legt ihr die Pflanzkartoffeln in der Klasse ans Fenster. Nach etwa zwei Wochen wachsen aus den Knollen Keime. Wenn diese etwa zwei Zentimeter lang sind, könnt ihr sie in die Erde pflanzen.

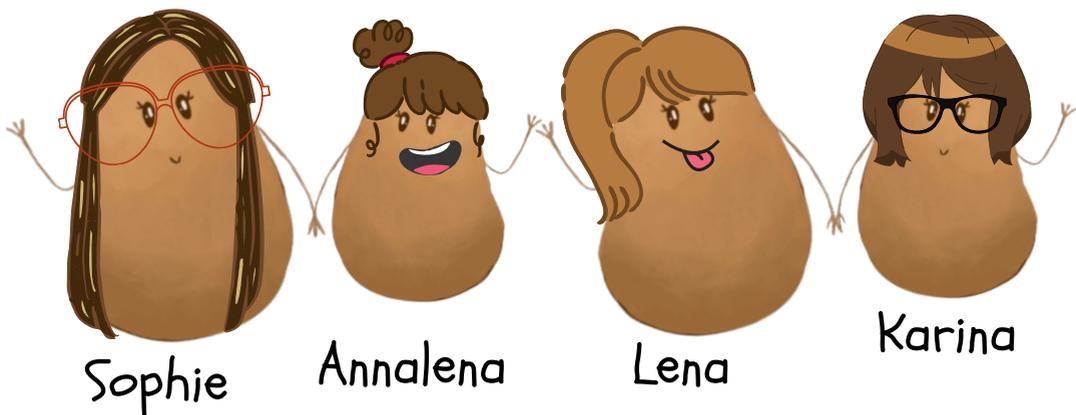
Ihr braucht:

- gekeimte Pflanzkartoffeln
- ein Stück Boden im Schulgarten oder für jede Kartoffelpflanze einen großen Pflanzkübel (etwa 10 Liter) und Pflanzenerde

So geht's:

1. Fülle den Kübel etwa zur Hälfte mit Erde.
2. Legt die Kartoffel in die Mitte und füllt das Gefäß mit Erde auf.
3. Stellt den Kübel an einen hellen Platz und gießt ihn ein Mal pro Woche. Aber nicht zu viel - die Knollen dürfen nicht im Wasser stehen.
4. Plegt eure Pflanze. Häuft dazu um die wachsende Pflanze immer wieder etwas Erde und entfernt regelmäßig Unkraut. Das schützt die Pflanze und die neuen Knollen.
5. Beobachtet eure Pflanze genau. Führt ein Kartoffeltagebuch, in dem ihre eure Beobachtungen aufschreibt. Dafür könnt ihr eure Pflanze auch zeichnen oder fotografieren.
6. Wenn die Pflanze nach drei Monaten verwelkt ist, könnt ihr eure eigenen Kartoffeln ernten. Jetzt geht's ans Ausgraben :-)
7. Überlegt euch, wie ihr eure Kartoffeln essen möchtet und sucht ein Rezept.

Wir hoffen, ihr hattet Spaß, Karlo
Kartoffel durch seine Reise im Acker
zu begleiten! :)



Sophie

Annalena

Lena

Karina

Tauche ein in die faszinierende Welt von Karlo
Kartoffel, einer neugierigen Knolle auf einem
Bauernhof. Begleite Karlo auf seinem Lebensweg, von
der warmen Erde bis zum Supermarktregal. Erfahre,
wie er und seine Geschwister heranwachsen, sich
gegen die Sonne behaupten und schließlich von
geschickten Händen liebevoll geerntet werden.
Entdecke die Abenteuer der modernen Landwirtschaft
und finde heraus, wie Karlo die Herzen der Kinder
erobert. Eine herzerwärmende Geschichte über
Wachstum, Gemeinschaft und die köstlichen
Möglichkeiten, die in einer kleinen Kartoffel stecken.
Komm mit und lass dich von Karlos Reise inspirieren!