

# Hinweise:

**Die Lesekartei** rund um das Thema „die Kartoffel“ kann als Informationsquelle zum Lapbook verwendet werden. Alle Aufgaben im Lapbook können anhand der Kartei bearbeitet werden. Die Schülerinnen und Schüler (SuS) erhalten in Form von kleinen Texten (2-Stern-Variante) bzw. Stichpunkten (1-Stern-Variante) die für die jeweiligen Stationen relevanten Informationen. Sie werden als Stationen im Klassenraum verteilt.

Die ausmalbaren Elemente für das **Lapbook** sind als Kopiervorlagen inklusive Bastelanleitung im Material vorhanden. Jedes einzelne Kind erhält diese zum Bearbeiten des eigenen Lapbooks.

Mithilfe der Lesekartei werden die SuS bei ihrer Informationssammlung zu den jeweiligen Bereichen rund um das Thema „die Kartoffel“ unterstützt. Ein zielloses Suchen von Informationen innerhalb der großen Menge an Büchern und Artikeln im Internet kann somit umgangen werden. Dies bietet vor allem eine Entlastung für das Lehrpersonal, da die recherchierten Inhalte nicht erst auf deren Richtigkeit überprüft werden müssen, bevor die SuS sie tatsächlich verwenden. Zur visuellen Unterstützung enthält das Material noch **25 „Tafelbilder“**, die selbstverständlich auch digital angezeigt werden können.

Die Lesekartei enthält folgende Themenbereiche\* (je zweifach differenziert):

Entwicklung (Allgemeines & Wachstum)

Ernte

Sorten (Verwendung & bunte Knollen)

Geschichte (Entdeckung & Verbreitung)

Risikofaktoren (Schädlinge & Krankheiten)

Gesundheit

Tolle Knolle (Gedichte & Redewendungen)

\*Die Themen sind nicht durchnummeriert und unabhängig voneinander einsetzbar - einzelne Stationen können demnach von der Lehrperson „rausgestrichen“ werden.

Das Material ist einsetzbar in der 3.-4. Klasse der Grundschule und der 5.-6. Klasse der Förderschule.



netzwerk  
lernen

Freut sich über einen Besuch:  leni\_brummel

zur Vollversion

# So sieht das Lapbook aus:

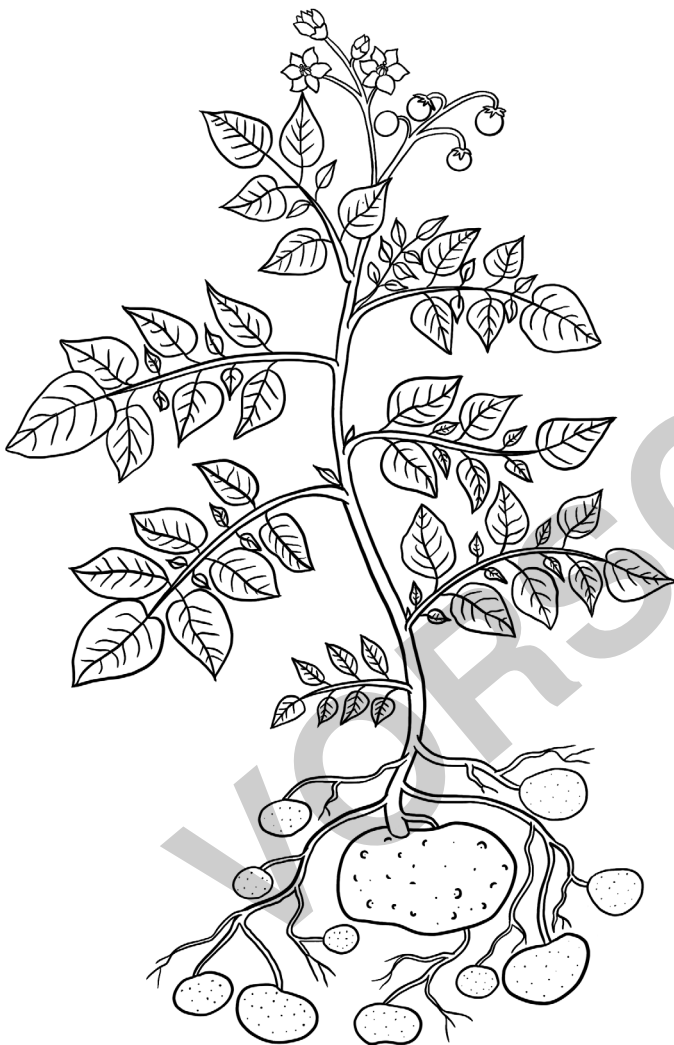
Löcher für die „Wäscheleine“



# Cover des Lapbooks:



Schneide das Cover in zwei Teilen aus und klebe sie vorne links und rechts auf dein Lapbook, sodass das Cover wieder ganz ist, wenn du das Lapbook schließt.



KARTOFFEL-LAPBOOK

VON:

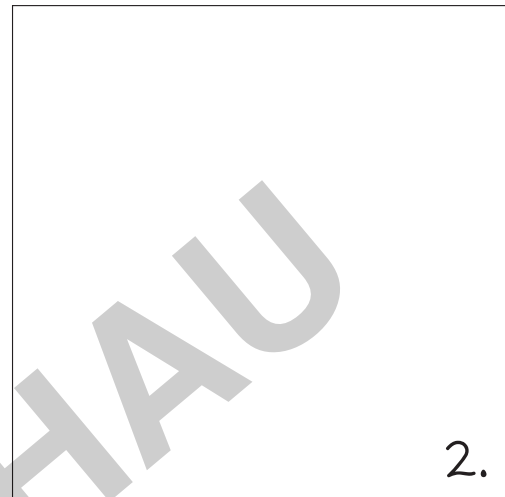
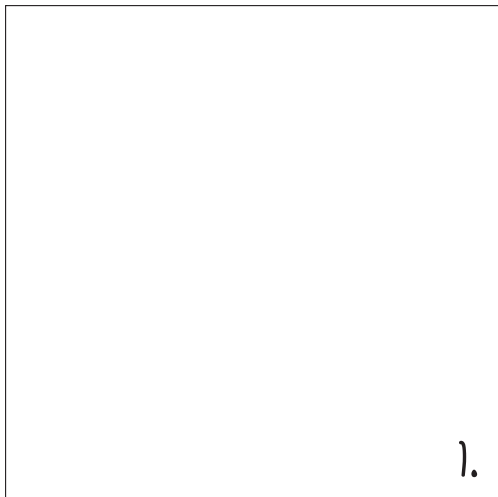
.....

# Station: Entwicklung - Wachstum

## „Wäscheleine“

AB 1

Schneide die Bildchen vom AB 2 aus und klebe sie in der richtigen Reihenfolge auf die Notizzettelchen auf dieser Seite. Schneide diese dann aus und hänge sie mit kleinen Wäscheklammern oder Büroklammern an ein Band in deinem Lapbook.

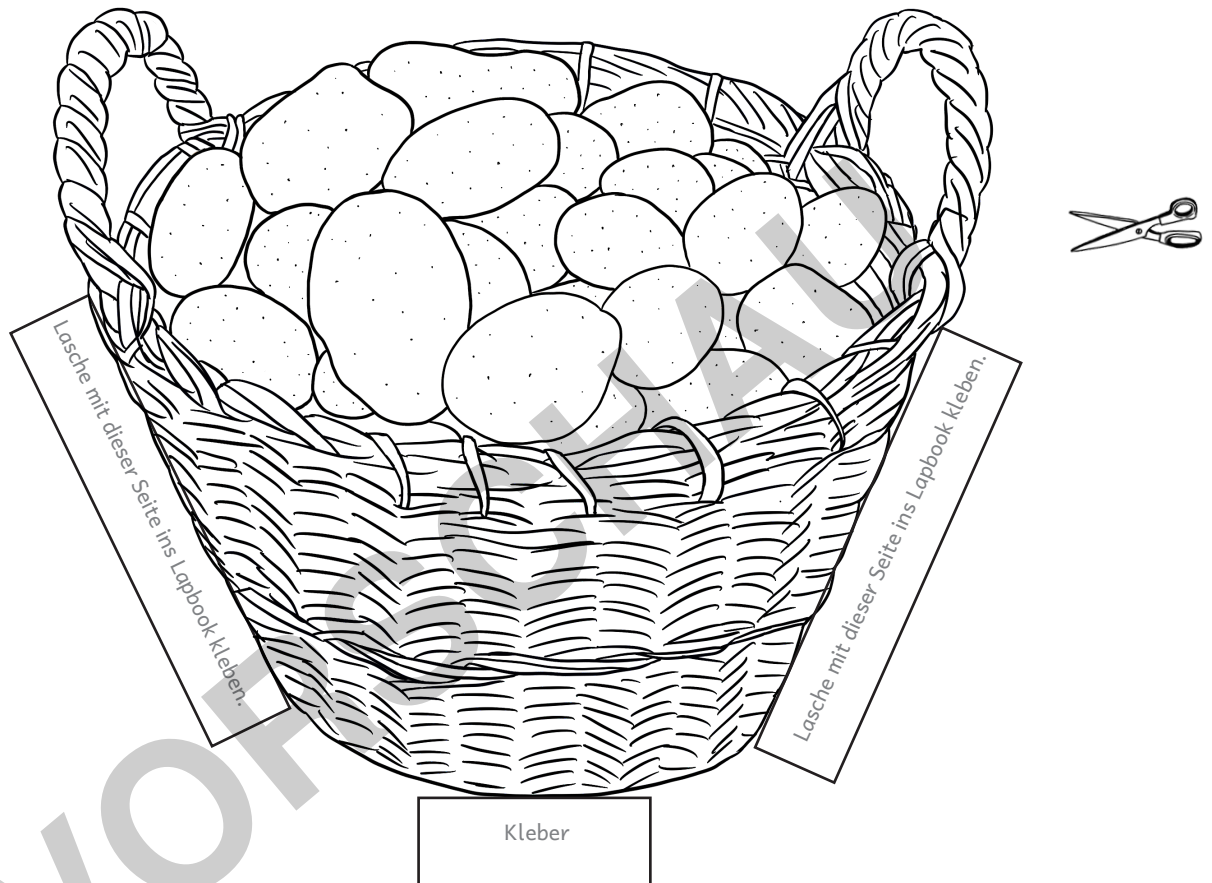


VORSCHAU

# Station: Ernte

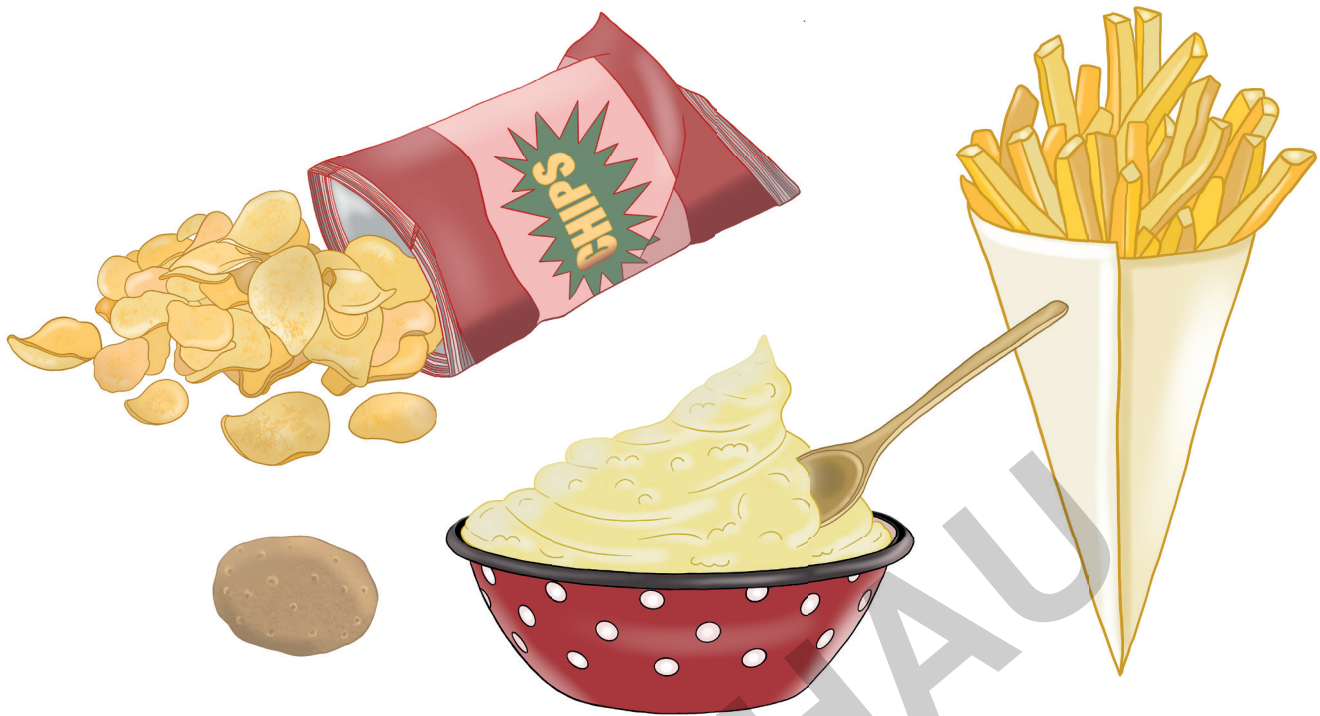
## „Briefumschlag“

Schneide den Korb aus und klebe ihn an den Klebelaschen in dein Lapbook. Anschließend schreibst du das Wichtigste über die Kartoffelernte auf die Zettelchen, schneidest diese aus und packst sie in den Korb in deinem Lapbook.



Ernte der frühen Kartoffeln: Mitte Juni





## Verwendung:

### Allgemein:

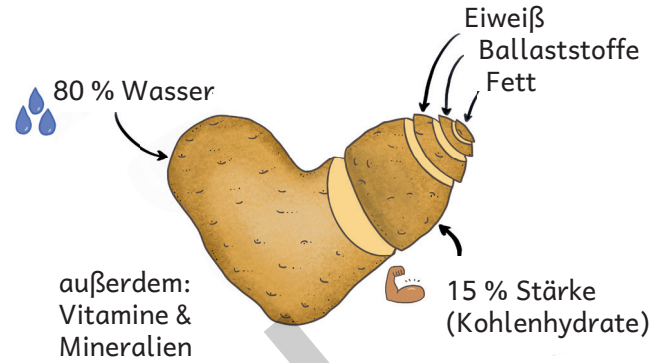
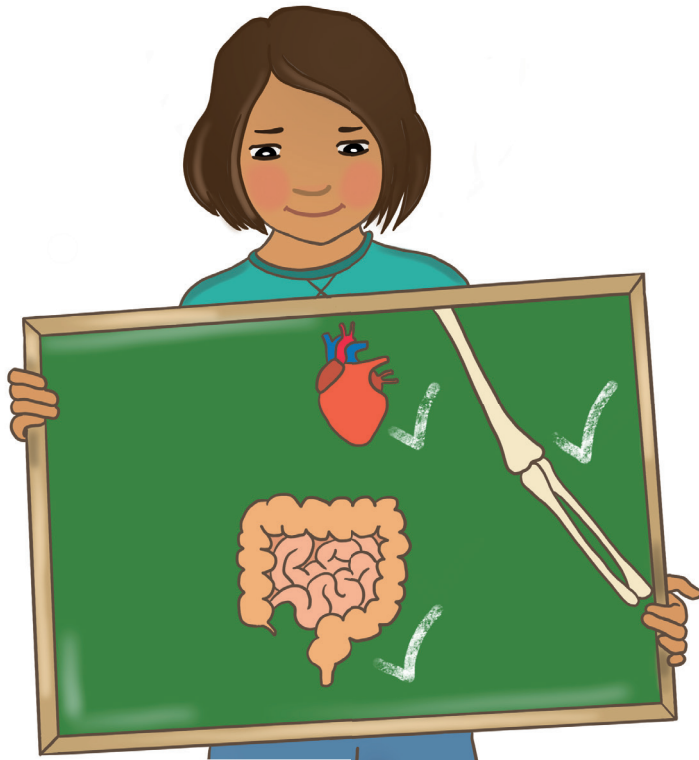
Weltweit gibt es ca. 7.000 Kartoffelsorten. Es werden jedoch ständig neue Sorten entwickelt. Sie sollen vielfältige Eigenschaften haben, sodass sie an verschiedenen Standorten wachsen können, sich aber auch in Aussehen, Geschmack, Kocheigenschaft, Widerstandsfähigkeit, Lagerungszeit und Gesundheit unterscheiden.

### Festkochende Kartoffelsorten:

Festkochende Kartoffeln können gut in Formen geschnitten werden. Sie haben nämlich die Eigenschaft, beim Kochen nicht zu zerfallen. So eignen sie sich besonders gut für Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Gratin, Salzkartoffeln, Chips und Pommes. Beispiele für festkochende Kartoffelsorten sind Linda, Sieglinde, Cilena, Bamberger Hörnchen, Annabelle und Fontane.

### Mehligkochende Kartoffelsorten:

Da mehligkochende Kartoffeln beim Kochen schnell aufplatzen, können sie einfach püriert oder zerstampft werden. Somit eignen sie sich z. B. gut für Suppen, Kartoffelbrei, Gnocchis und Klöße. Beispiele für mehligkochende Kartoffelsorten sind Adretta, Agria, Bintje, Augusta, Ackersegen, Mariella und Karlena.



## Die Kartoffel und ich

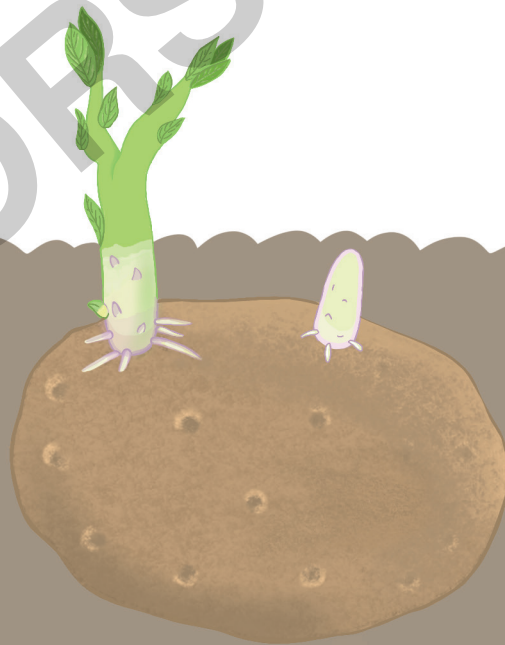
### Grundnahrungsmittel:

Wenn ein Mensch sich nur von Kartoffeln ernähren würde, könnte er am Leben bleiben. Es gibt nur wenige Nahrungsmittel, die dazu fähig sind. Daher ist die Kartoffel ein Grundnahrungsmittel. Auch im gekochten Zustand enthält die Kartoffel noch viele Nährstoffe. Viele Gemüsesorten verlieren einen großen Teil der Vitamine beim Kochen. Die meisten Nährstoffe (Vitamine und Mineralstoffe) sitzen direkt unter der Schale. Isst ein Mensch zwei Kartoffeln am Tag, dann ist bereits sein ganzer Bedarf an Vitaminen gedeckt.

### Bestandteile:

Die Kartoffel setzt sich aus einigen wichtigen und gesunden Bestandteilen zusammen. Einer davon ist Wasser. Wasser benötigt unser Darm für den Stoffwechsel, also die Verdauung von Essen. Außerdem enthalten die Knollen viele Kohlenhydrate wie z. B. Stärke und Fructose. Sie sind wichtig für unsere Organe, unsere Energie und den Stoffwechsel. Dieser benötigt zusätzlich Ballaststoffe, die ebenfalls im Fruchtfleisch der Kartoffel stecken. Darin enthalten sind zudem Eiweiße, die die Zellen der Haut unterstützen. Die Fette der Knollen liefern uns Energie und helfen der Haut ebenfalls. Wenn wir Kartoffeln essen, bringen uns diese auch eine ganze Menge Mineralstoffe: Kalium unterstützt unsere Muskeln, Magnesium und Natrium sind wichtig für unsere Muskeln und Nerven, Phosphor stärkt unsere Knochen und Calcium unser Blut. Nicht zuletzt enthält eine einzige Kartoffel sehr viele Vitamine, die unser gesamter Körper zum

VORSCHEAU



netzwerk  
lernen

zur Vollversion

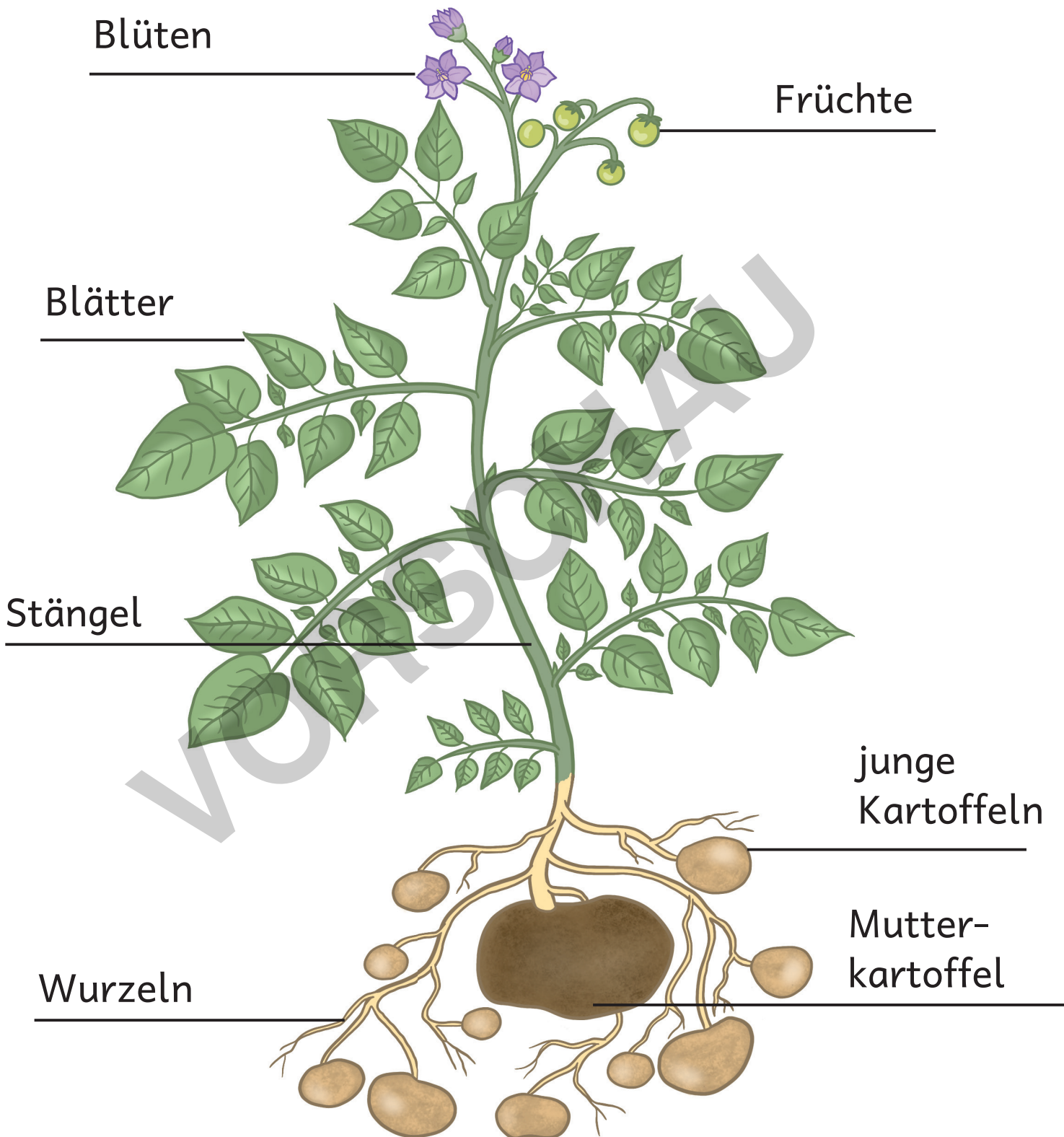


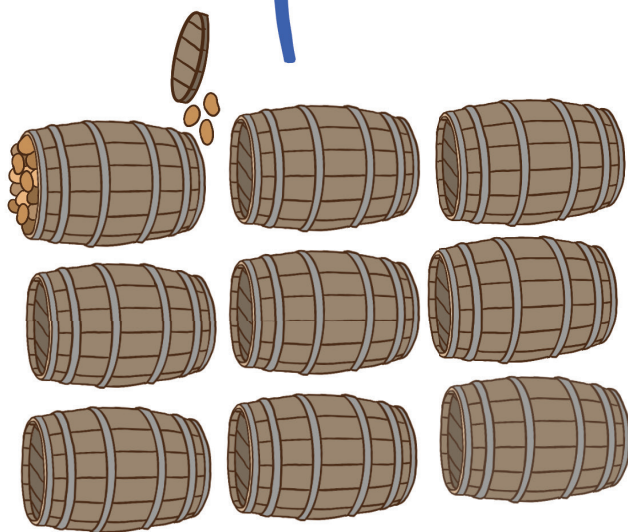
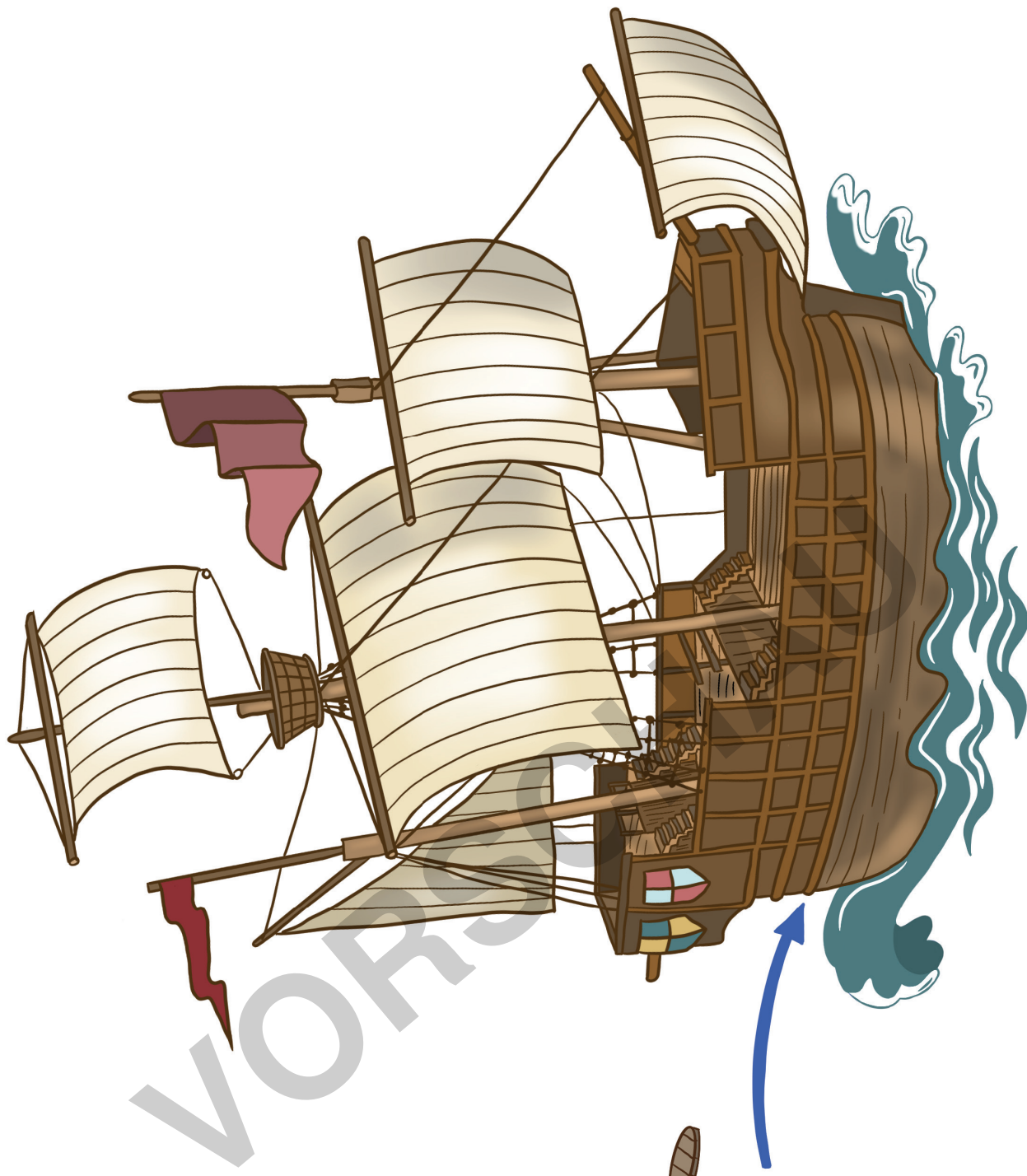


netzwerk  
lernen

zur Vollversion

# Aussehen







Südamerika

VORSCHAU