

Kartoffelanbau früher

Früher standen den Bauern noch keine so fortschrittlichen Maschinen und Geräte zur Verfügung wie heute. Noch 1920 war daher der Anbau von Kartoffeln für die Bauern eine zeitraubende und schwere körperliche Arbeit. Die gesamte Familie musste mit anpacken.



Erst musste die Erde auf dem Acker gelockert werden. Ein Pferdegespann, das von einer Person geführt wurde, zog mit einem Pflug die Furchen. In Weidenkörben schleppten dann die Frauen Saatkartoffeln herbei. Sie legten sie mit der Hand in die Furchen. Saatkartoffeln treiben zu neuen Kartoffeln aus. Unter der Erde entwickelten sich dann neue Kartoffeln.



Der Acker musste nun sorgfältig gepflegt werden. Erde wurde über die gesetzten Pflanzen gehäuft, sodass kleine Wälle auf dem Acker entstanden. Das Unkraut musste vorsichtig gehackt werden, ohne dass dabei die Kartoffelpflanzen beschädigt wurden.

Schließlich kam die Ernte. Wieder zog ein Pferdegespann den Pflug über den Acker, um nun die Kartoffeln aus der Erde zu holen. Aber nicht alle Kartoffeln konnten so an die Oberfläche gebracht werden. Daher musste der Rest mühsam mit Heugabeln, Hacken und mit der Hand herausgelesen werden. Frauen und Kinder sammelten die Kartoffeln in die Körbe. Das Kraut mussten sie von den Knollen abtrennen. Die Kartoffeln wurden schließlich auf Holzwagen zum Bauernhof gezogen. Dort wurden sie der Größe nach sortiert.

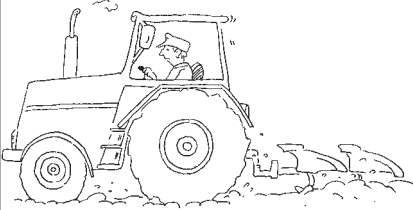

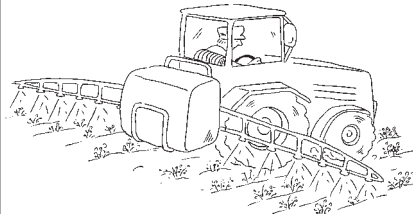
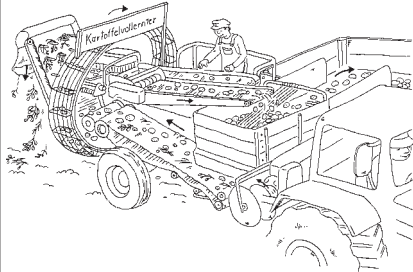
Aufgaben:

1. Suche dir zwei Arbeitsschritte heraus und male sie in die Kartoffeln.
2. Bildet kleine Gruppen zu jeweils 2–4 Kindern. Versucht nun, eine der Tätigkeiten auf dem Acker nachzuspielen. Können die anderen erraten, was ihr macht?



Was gibt es heute auf dem Kartoffelacker zu tun?

Heutzutage ist die Arbeit auf dem Acker zwar auch noch hart und anstrengend, aber es gibt technische Geräte, die dem Bauer so manche Aufgabe abnehmen können. Dadurch müssen auch nicht mehr so viele Personen beim Pflanzen und Ernten mithelfen wie früher.

	heute	früher
	Den Pflug zieht heutzutage der Bauer mithilfe eines Traktors über den Acker.	
	Gesetzt werden die Kartoffeln heute auch mit einer Maschine. Sie legt die Kartoffeln in regelmäßigen Abständen in die Furchen.	
	Um den Acker vom Unkraut frei zu halten, werden heutzutage häufig chemische Schutzmittel gespritzt.	
	Bei der Ernte verwenden die Bauern heute ein Gerät, das sie Kartoffelvollernter nennen. Es erfüllt viele Aufgaben auf einmal.	

Aufgabe:

1. Schreibe auf, wie im Vergleich zu heute die einzelnen Arbeitsschritte früher vorgenommen wurden.

Mein Kartoffelkochbuch



Aus Kartoffeln lassen sich leckere Sachen machen: Bratkartoffeln, Reibekuchen, Kartoffelbrei, Rösti, Kartoffelauflauf, Kartoffelsalat, Kartoffelkuchen und vieles mehr. Stelle dir ein eigenes Kartoffelkochbuch her!

Du benötigst dazu folgende Materialien:

- 2 harte Pappdeckel für die Vorder- und die Rückseite des Buches
- pro Rezept ein Blatt Papier
- 1 schöne Kordel
- 1 Locher
- Wasserfarben und Pinsel oder Wachsmalkreide



Aufgabe:

1. Entwirf ein schönes Kartoffelbild für die Vorder- und die Rückseite deines Kartoffelkochbuches. Fertige Vorder- und Rückseite aus stabilem Karton an.
2. Schreibe aus Kochbüchern Kartoffelrezepte heraus, z. B. auf die Kopiervorlage S. 31!
3. Überlege dir eine Reihenfolge für deine Rezepte. Schreibe daraufhin die Seitenzahlen auf die Blätter.
4. Lege ein Inhaltsverzeichnis an. Mache hierzu eine Liste aller Rezepte deines Buches und schreibe hinter jedes Rezept die Seite, auf der es zu finden ist.
5. Binde dein Buch mit der Kordel zusammen. Fertig!

Merkzettel für kleine Köche

Eine Liste zeigt dir immer, welche Geräte und Zutaten du brauchst. Du solltest sie dir vor Beginn deiner Vorbereitungen zurechtlegen. Die Zutaten solltest du schon 1–2 Tage vorher besorgen und evtl. in den Kühlschrank stellen.

- Bevor du anfängst, vergewissere dich, dass du auch alle Dinge hast, die du benötigst!
- Wasche dir die Hände und ziehe eine Schürze oder Ähnliches an!
- Halte dich Schritt für Schritt an die Anweisungen!
- Lies vor dem Arbeiten jeden Arbeitsauftrag genau durch!
- Mengenangaben solltest du sehr genau beachten, hierfür gibt es Messbecher und Waagen.
- Zieh dir immer Ofenhandschuhe an, bevor du etwas Heißes anfasst!
- Scharfe Messer sind nicht zum Spielen da. Geh bitte sehr vorsichtig mit ihnen um!
- Verlasse nie einen Raum, in dem der Ofen oder Herd angeschaltet ist! Warte, bis du mit allem fertig bist!
- Aufräumen zum Schluss ist oberstes Gebot!

Und nun viel Spaß!

Kartoffelfest



Wir feiern ein Kartoffelfest!

Überlegt euch gemeinsam einen Tag, an dem ihr eure Eltern und Geschwister zu einem „Kartoffelfest“ einladen wollt. Bei den Vorbereitungen für das Fest müsst ihr an viele Dinge denken:

Wann und wo soll das Fest stattfinden?

Was wollt ihr euren Gästen zu essen anbieten? Ihr könntet z. B. vorher gemeinsam einen Kartoffelsalat zubereiten.

Was für ein Programm wollt ihr machen? Wollt ihr einen Sketch vorführen? Oder eine kleine Kartoffel-Ausstellung vorbereiten? Oder Kartoffelspiele mit den Gästen spielen? Wie wollt ihr den Raum schmücken? Auf Seite 35 findet ihr eine Anleitung, wie ihr z. B. mit Kartoffeldruck bunte Tischsets für euer Fest basteln könnt.

Bastelt Einladungen, die ihr rechtzeitig an eure Gäste verteilt!

Programmorschlag:

1. Vorführung von „Die Sache mit den Klößen“
2. Ausstellung der „Potato heads“
3. Kartoffellied, Gedicht „Der Kartoffelkäfer“
4. Ausstellung von Bildern zur Kartoffelernte früher
5. gemeinsames Kartoffelsalatessen

Wir feiern ein Kartoffelfest!

