

## Video: Die Kartoffel – Welt der Wunder



Video-URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BFbalwHu72A>

### Übung 1

**Sie sehen nun ein Video über die Kartoffel und den Ursprung der Kartoffel. Bilden Sie vor dem Zuschauen Hypothesen mit Hilfe der Stichwörter im Kästchen unten.**

pro Jahr 70 kg    täglich 1000 Tonnen    Ein Deutscher isst  
Heimat    die Produktion von Chips    Südamerika    essbar  
weltweit    nur die verdickten Enden der Wurzeln    ca. 150 Sorten  
die Inka    heute mit Hilfe von Maschinen    in Deutschland  
die Kartoffelgöttin    ernten    über 5000 Sorten    beten zu

### Meine Hypothesen:

1. Ein Deutscher isst pro Jahr 70 kg Kartoffeln.
2. Für die Produktion von Chips braucht man täglich 1000 Tonnen Kartoffeln.
3. Südamerika ist die Heimat der Kartoffel.
4. Die Inka betete zu der Kartoffelgöttin.
5. Essbar sind nur die verdickten Enden der Wurzeln.
6. Weltweit gibt es über 5000 Sorten von Kartoffeln.

# LAG4202 German 6

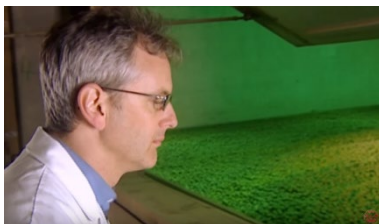
7. In Deutschland findet man ca. 150 Sorten von Kartoffeln.
8. Heute werden die Kartoffeln mit Hilfe von Maschinen geerntet.

Sehen Sie jetzt das Video bis zur Minute 2:08 an. Welche Ihrer Hypothesen sind richtig? Korrigieren Sie die falschen Hypothesen.

## Übung 2

Die Industrie ist einer der größten Abnehmer für Kartoffeln. Sehen Sie das Video von Minute 2:10 bis 3:47 und von Minute 5:12 bis 6:10 über die Produktion von Pommes frites bei der Firma Aviko in Rain am Lech an. Ergänzen Sie Produktionsschritte mit Hilfe der Wörter unten.

~~8 Grad~~ Wasserbad die Schale schockgefrostet und verpackt  
minderwertige Kartoffeln aussortiert bei 170 Grad vorfrittiert  
mit Hilfe der Technik geprüft einen Dampfkessel in Stäbchen geschnitten  
unter grünem Licht kontrolliert die frittierten Stäbchen



Die Kartoffeln werden zuerst bei der Temperatur von 8 Grad und unter grünem Licht gelagert, damit sie nicht faulen.



Bei der Produktion kommen die Kartoffeln zuerst in ein Wasserbad.



Danach kommen die Kartoffeln in Dampfkessel.  
Die Schale löst sich.

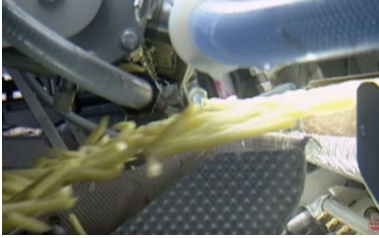


Nach einem zweiten Waschgang werden minderwertige Kartoffeln aussortiert.

## LAG4202 German 6



Durch einen Wassermesserblock werden die Kartoffeln \_\_\_\_\_  
in Stäbchen geschnitten.



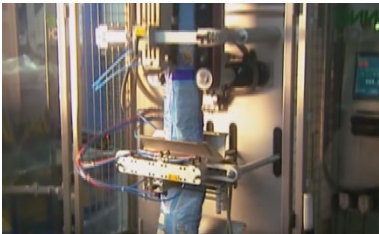
Die Kartoffelstäbchen werden \_\_\_\_\_ mit Hilfe der  
Technik geprüft.



Dann werden die rohen Kartoffeln \_\_\_\_\_ bei 170 Grad  
vorfrittiert.



Ein Lebensmitteltechniker \_\_\_\_\_ kontrolliert die  
frittierten Stäbchen.



Zum Schluss werden die Pommes \_\_\_\_\_ schockgefrostet  
und verpackt.

## Übung 3

*Wie kam die Kartoffel nach Europa? Wie war die erste Reaktion der Europäer auf die Kartoffel? Sehen Sie den Videoabschnitt von Minute 3:48 bis 5:12 an und beantworten Sie dann die folgenden Fragen.*

1. Wer brachte die Kartoffel nach Europa?

*Seefahrer/Francis Drake brachte(n) die Kartoffel nach Europa.*

2. Wie war die erste Reaktion auf die Kartoffel? Was machte man zunächst mit der Kartoffel?

*Man betrachtete die Kartoffel nur als Zierpflanze und schmückte sich mit ihren Blüten.*

3. Warum sah man die Kartoffel als Frucht des Bösen an?

*Man sah sie als Frucht des Bösen an, weil ihre Knollen unter der Erde wuchsen.*

4. Wer erkannte den Wert der Kartoffel und machte den Kartoffelanbau zur Pflicht?

*Friedrich der Zweite von Preussen erkannte den Wert der Kartoffel und machte den Kartoffelanbau zur Pflicht.*

5. Welche positiven Effekte hatte die Kartoffel auf die Gesundheit des Volkes?

*Weniger Menschen wurden krank und die Sterblichkeitsrate sank.*

6. Welche Mineralien und Vitamine enthält die Kartoffel?

*Die Kartoffel enthält Kalium, Magnesium und Vitamin C.*