

## Kartoffel aus dem Eimer

Hallo zusammen, hier ist Lucy.

Oh, irgendwie klappt das nicht – ihr seht mich verkehrt herum ! Na ja, müsst ihr halt ein bißchen euren Kopf verdrehen.



Seht ihr, was ich im Keller gefunden habe? Ein paar schrumpelige, ältere Kartoffel, die so komische Knubbel kriegen. Die wollte ich nicht mehr essen, aber ich habe herausgefunden, was man damit machen kann. Das will ich euch heute erzählen.

Die komischen Knubbel sind nämlich Austriebe – so nennt man das, wenn die Kartoffel wachsen will. Da dachte ich mir: lasse ich sie halt wachsen und das geht so:



Ihr braucht einen großen Eimer. In den bohrt ihr ein Loch. Dabei muss euch ein Erwachsener helfen.

Unten in den Eimer könnt ihr ein paar Steine oder Tonscherben geben. Dann kann das Wasser besser ablaufen.

Als nächstes füllt ihr ungefähr ein Drittel des Eimers mit Kompost und/oder Erde auf.

Dann legt ihr die Kartoffel so auf die Erde, dass die „Augen“ - so nennt man die Knubbel nach oben schauen. Anschließend deckt ihr die Kartoffel mit einer Schicht Erde zu und gießt etwas Wasser darüber.



Dann müsst ihr warten, warten, warten, bis die ersten, kleinen Blättchen herauspickeln.

Diese deckt ihr wieder mit Erde zu. Das macht ihr so lange, bis der Eimer voll ist. Und das gießen nicht vergessen!



So sieht es aus, wenn Kartoffeln wachsen.

Ihr könnt den Eimer an das Fenster stellen oder auf den Balkon und wer einen Garten hat, kann sie auch dort hin stellen



Ein bisschen Geduld haben müsst ihr dann schon. Es dauert ungefähr 3 Monate, bis die Kartoffeln fertig sind. Ihr merkt das daran, dass die Blätter gelb werden und welk wird. Dann wartet noch ein paar Tage und schon könnt ihr den Eimer ausleeren und eure eigenen Kartoffeln ernten!

Ich habe auch noch ein Kartoffel-Fingerspiel für euch gefunden:

Fünf kleine  
Kartoffelmänner, das waren  
pfißige Leut'! *Alle Finger  
bewegen sich*

Der dickste war der Kartoffelkönig und  
machte den Kindern viel Freud. *Daumen  
verbeugen und hin und her wackeln*

Der zweite war recht dünn und lang und  
wurde Reiberdatschi in der Pfann  
*Hände aneinander reiben, dabei etwas klatschen*

Der Dritte, wer kann es raten wurde  
Knödel zuml Schweinebraten  
*Knödel formen*

Dem Vierten war es einerlei,  
drum wurde er Kartoffelbrei  
*im Topf rühren*

Aus diesem Kleinen, namens Flipp  
wurden Kartoffelchips *aufheben*  
*und essen*

Nun rutschen alle Fünfe munter,  
schnell in unseren Bauch herunter  
*Hand krabbelt zum Bauch*

Kennt ihr schon die Geschichte vom Kartoffelkönig? Hier ist sie:

*Es war einmal eine große Kiste Kartoffel. Die stand den Winter über im Keller der Großmutter im alten Haus. Ich kann euch sagen, prachtvolle Kartoffel waren da drin, eine noch dicker als die andere.*

*Eines Tages aber, da rief es aus der Kiste: „Ich will nicht geschält werden! Und gegessen werden will ich schon gar nicht! Denn ich bin der große Kartoffelkönig“.*

*Und das ist er auch gewesen! Denn mitten in der Kiste lag der Kartoffelkönig. Der war so groß wie 12 andere, große Kartoffel zusammen. Gerade als der Kartoffelkönig das gesagt hatte, kam die Großmutter in den Keller. Denn sie wollte ein Körbchen Kartoffel holen. Die wollte sie schälen und zu Mittag mit Salz und Wasser kochen. Auch den Kartoffelkönig legte sie in ihren Korb und sagte: „oh, das ist aber eine dicke Kartoffel“.*

*Als die Großmutter dann mit ihrem Korb aus dem Keller kam und über den Hof ging, da sprang der Kartoffelkönig, hops, aus ihrem Korb. Und er rollte so geschwind durch den Hof davon, dass die Großmutter ihn nicht einholen konnte. „Ach“, sagte sie, „ich will die dicke Kartoffel laufen lassen. Vielleicht finden ein paar arme*

Kannchen sie und essen sich satt daran.“

Der Kartoffelkönig aber rollte immer weiter. Da begegnete ihm der Igel. Der sagte: „Halt, dicke Kartoffel, warte ein Weilchen! Ich will dich zum Frühstück essen“. „Nein“, sagte der Kartoffelkönig „Großmutter mit der Brille hat mich nicht gefangen. Und du, Igel

Stachelfell, kriegst mich auch nicht!“

Und eins, zwei, drei, rollte der Kartoffelkönig weiter, bis in den Wald hinein. Da begegnete ihm das Wildschwein. „Halt, prachtvolle, dicke Kartoffel!“, rief es. „Warte ein Weilchen! Ich will dich geschwind essen“. „Nein“, sagte der Kartoffelkönig. „Großmutter mit der Brille hat mich nicht gefangen. Igel Stachelfell hat mich nicht gefangen. Und du, Wildschwein Grunznickel, kriegst mich auch nicht“

Und eins, zwei, drei, rollte der Kartoffelkönig weiter durch den Wald. Da begegnete ihm der Hase Langohr. Der rief „Halt, du schöne, dicke Kartoffel, warte ein Weilchen! Ich will dich aufessen“. „Nein“, sagte der Kartoffelkönig. „Großmutter mit er Brille hat mich nicht gefangen. Igel Stachelfell hat mich nicht gefangen. Wildschwein Grunznickel hat mich nicht gefangen. Und du, Hase Langohr, kriegst mich auch nicht!“

Und eins, zwei, drei, rollte der Kartoffelkönig weiter durch den Wald. Da begegnete ihm die Hexe Tannenmütterchen. Die sagte, „Halt, warte ein Weilchen, du leckere Kartoffel. Ich will dich kochen und essen“ „Nein“, rief der Kartoffelkönig. „Großmutter mit der Brille hat mich nicht gefangen, Igel Stachelfell hat mich nicht gefangen. Wildschwein Grunznickel hat mich nicht gefangen. Hase Langohr hat mich nicht gefangen. Und du, Hexe Tannenmütterchen, kriegst mich auch nicht!“

*Und eins, zwei, drei, rollte der Kartoffelkönig weiter.*

*Da begegneten ihm zwei arme Kinder. Die hatten Hunger und sagten. „Ach, was läuft da für eine dicke Kartoffel. Wenn wir die zu Hause hätten, könnte die Mutter uns einen großen Reibekuchen backen.“ Als das der Kartoffelkönig hörte, da rollte er nicht mehr weiter und hops, sprang er den armen Kindern ins Körbchen. So bekamen die Kinder einen dicken, fetten Kartoffelkuchen des Mittags zu Haus und das Märchen, das ist jetzt aus.*

*Du kannst dir ja aus einer dicken Kartoffel einen Kartoffelkönig basteln, im ein Gesicht malen und eine Krone basteln und die Geschichte nachspielen!*



Hier noch ein Rezept für Reibekuchen (Kartoffelpuffer)

Du brauchst: 12 große Kartoffel, 3 Zwiebel, 8 Esslöffel Mehl, 2 Eier, Salz und Pfeffer, Öl

Die Kartoffel müssen geschält und auf einer Reibe gerieben werden. Dann werden sie mit viel Salz und wenig Pfeffer gewürzt. Die Eier und die klein geschnittenen Zwiebel kommen dazu. Das Ganze wird mit Mehl bestäubt und umgerührt.

Mit der Hand werden kleine Küchlein geformt, die in der Pfanne mit viel Öl ausgebacken werden. Auf einem Küchentrepp dürfen sie abtropfen. Dazu schmeckt Apfelsauce ganz lecker!