

Die „Wuppermäuse“ ernten Kartoffeln

Anfang September war es soweit: Wir, die neuen ABC-Strolche der Wuppermäuse, durften zum Hof von Bauer Holberg kommen und bei der diesjährigen Kartoffelernte tatkräftig mithelfen. Wir waren ganz gespannt darauf, was wir auf dem Feld unter der Erde alles finden würden; dass es so viele verschiedene Sorten und auch Farben unter den Kartoffeln gibt, wussten wir noch gar nicht, denn auf unseren Tellern beim Mittagessen sind die Kartoffeln immer geschält und gelb gekocht. Als Highlight hatte Bauer Holberg dieses Jahr die Lokalzeit Bergisch Land zu Besuch, die uns bei der Ernte neugierig begleiteten, filmten und interviewten. Das war ganz schön spannend und hat uns viel Spaß gemacht.

Einen Teil unserer Ernte haben wir mit in die Kita genommen und erst einmal in unserem Gartenhäuschen eingelagert, um dann nach und nach Chips daraus zu machen. Schon einmal violette Chips geknabbert?! Nein?

Hier das Rezept:



Kartoffeln säubern und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Diese in einer Schüssel mit Öl, Salz, Zucker und noch einem weiteren Gewürz, z.B. Paprikapulver vermischen, zehn Minuten stehenlassen und danach in ein Sieb geben, da die Kartoffeln auswässern. Die Scheiben einzeln auf ein Backblech mit Backpapier legen und solange bei 175°C backen, bis die gewünschte Bräune da ist. Guten Appetit!

