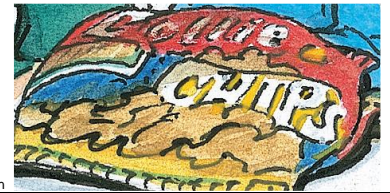


1. Bestimme mit Zeichnung 2 im Schulbuch auf Seite 24 den Weg eines Chips-Säckchens, indem du die Arbeitsschritte richtig nummerierst.



© Thomas Przygodda, Langenhagen / öbv, Wien

	Die fertigen Chips werden in ein Zentrallager einer Supermarktkette (Großhandel) transportiert.
	In der Fabrik werden die rohen Erdäpfel gewaschen und in Scheiben geschnitten.
	In der Zeit von Juni bis Oktober werden die Erdäpfel mit modernen Maschinen geerntet.
	Vom Großhandel geht der Transport zum Supermarkt (Einzelhandel) weiter.
	Für die Verarbeitung werden die Erdäpfel in eine Fabrik transportiert.
	Im Supermarkt kannst du als Konsumentin oder Konsument die Chips kaufen. Lass sie dir gut schmecken, iss aber nicht zu viel davon!
	Zunächst werden die Knollen im Frühjahr in den Ackerboden gepflanzt.
	Anschließend werden die Erdäpfelscheiben im Pflanzenöl schwimmend herausgebacken (frittiert).
	Danach werden sie gesalzen und je nach Geschmack noch mit anderen Gewürzen vermischt. Eine luftdichte Verpackung macht das Produkt haltbarer.
	Von der Pflanzung bis zur Ernte dauert es je nach Sorte der Erdäpfel 80 bis 160 Tage.

