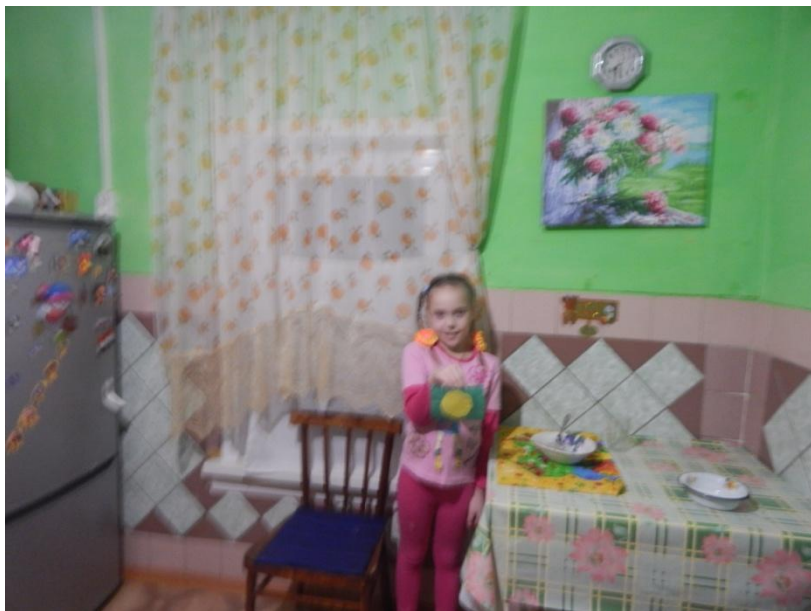


V научно-практическая конференция
МКОУ «Средняя образовательная школа д.
Бурмистрово
им. В.С. Чумака»

Картофель –это интересно!



Выполнила: Скоропупова Анна
ученица 2 класса
Руководитель: Касьянова Ю.В.

Гипотеза: я полагаю, что работая с различными источниками информации, мне удастся найти много интересной, а возможно и удивительной информации о картофеле.

- **Предмет** исследования - картофель



- **Цель работы:** узнать о свойствах картофеля и доказать его полезность.

Задачи:



1. Используя имеющуюся в библиотеке литературу и материалы в сети Интернет о картофеле выяснить, откуда появился картофель и как попал в Россию.
2. Почему картофель считают «вторым хлебом»?
3. Провести опрос одноклассников и выяснить, что они знают о картофеле.
4. Обобщить полученные знания и изготовить Книгу рецептов «Любимые блюда из картофеля».

Что такое картофель?

«Картофель - клубнеплод, семейства, паслёновых с клубнями, богатыми крахмалом. Родиной картофеля считается Южная Америка, где он растёт в диком состоянии».

«Картофель» - с кулинарной точки зрения продукт, дающий возможность универсального применения и имеющий множество способов приготовления».



Интересные факты о картофеле.



Linzer Blaue

В Тюменской области есть памятник картофелю.



Самый большой картофель в мире вырастил фермер Халил Семхат из города Тир (Ливан). Вес этого клубня составил 11,2 килограмма!



История распространения картофеля

Картофель зародился в южной Америке, а именно в Перу . Выращивать его стали около 7 тысяч лет назад.

В Россию картофель ввёз Пётр I в конце 17 века.



ОПЫТ №1. Обнаружение крахмала в картофеле.



ВЫВОД: в картофеле есть крахмал. Так как это качественная реакция на крахмал, о которой я узнала из энциклопедического словаря юного химика

ОПЫТ №2. ПОЛУЧЕНИЕ ЧИСТОГО КРАХМАЛА.



ВЫВОД: в домашних условиях можно получить из картофеля чистый крахмал. Кроме крахмала в состав картофеля входит картофельный сок (Жидкость, вода).

Из источников информации я узнала, что кроме воды и крахмала в картофеле содержатся ещё и другие вещества, полезные нашему организму.

ОПЫТ №3 СВОЙСТВА КРАХМАЛА.



ВЫВОД:

- при варке картофеля крахмал разбухает, часть воды испаряется, картофель делается рассыпчатым;
- при жарении вода испаряется, а крахмал подрумянивается в жире;
- ну, а всеми нами любимые чипсы готовят не из чистого картофеля, а из крахмала с добавлением специальных средств, чтобы они не рассыпались.

Блюда из картофеля



| № | Результаты анкетирования «Любимые блюда из картофеля». | Кол-во человек |
|---|--|----------------|
| 1 | Картофельное пюре | 12 |
| 2 | Жареный картофель | 11 |
| 3 | Тушеный картофель | 10 |
| 4 | Печеный картофель | 9 |
| 5 | Отварной картофель | 8 |
| 6 | Пирожки с картофелем | 7 |
| 7 | Суп картофельный | 5 |

Заключение

1. Картофель используется для приготовления огромного числа блюд, и не только первых и вторых, а также может быть использован при приготовлении десертов.
2. Я составила книгу рецептов моих любимых блюд из картофеля.
3. Изучив состав картофеля, я пришла к **выводу**, что именно крахмал, входящий в его состав образует хрустящую корочку на жареном картофеле, а варёный делает рассыпчатым.
4. Прежде чем стать любимым блюдом большинства людей картофель совершил длительное путешествие из Перу по всему миру.
5. Сегодня существует много сортов картофеля, который используют не только для еды, но и для производства химических веществ, например спирта.
6. Особенно меня удивило существование музеев и памятников картофелю.

Результаты своего проекта представила своим одноклассникам.