

История появления картофеля на нашем столе.



Работа учащегося 3 класса
МОУ СОШ № 21
с. Красносельского
Рабкес Александра
Руководитель Гладенко
Валентина Леонидовна.

Цель работы.

Как можно
больше узнать
об истории
возникновения
картофеля в
Европе и в
России.



Задачи.

- Изучить, откуда и как пришел картофель к нам на стол.
- Исследовать отношение к картофелю и блюдам из него в семьях одноклассников.
- Собрать коллекцию рецептов блюд из картофеля.
- Собрать коллекцию поделок из картофеля.

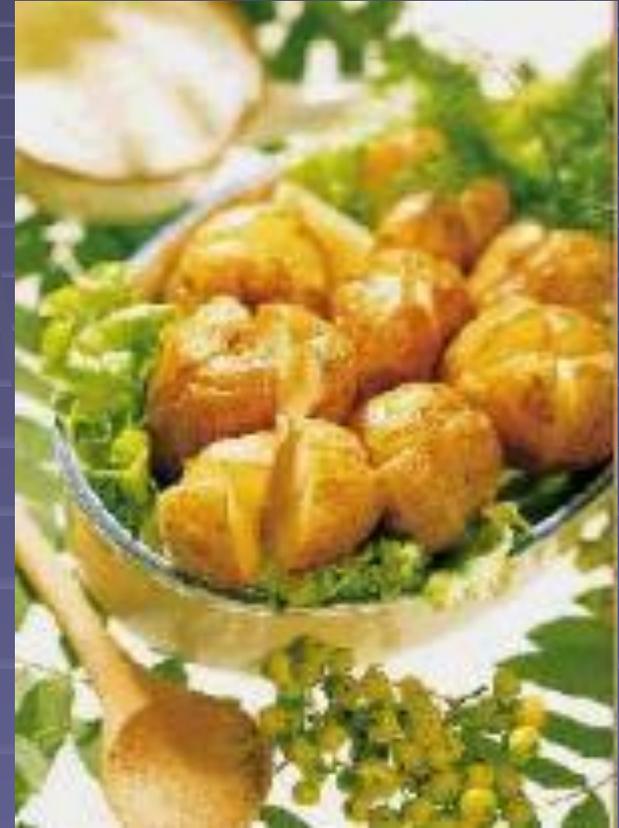
Родина картофеля.

- Место первого появления картофеля до сих пор остается тайной, загадкой, ученые не могут точно ответить на этот вопрос. Лишь известно, что его большая родина – это Латинская Америка, многие считают, что родиной картофеля когда-то было древнее Перу, а другие до сих пор уверены, что картофель ведет свое происхождение из Чили.
- Впервые картофель появился в Латинской Америке многие тысячелетия назад, еще в незапамятные времена, когда древние люди, гонимые голодом, после неудачной охоты на огромных диких зверей искали в земле съедобные корни растений, среди которых им посчастливилось найти и клубни дикого картофеля.



Картофель в Европе.

- В 1565 году по распоряжению испанского короля Филиппа Второго картофель был доставлен к его королевскому двору.
- Первым европейцем, подробно описавшим картофель, был испанский путешественник Педро Чеза де Леон. Он описал картофель как особый вид земляных орехов.



- Но в Европе картофель прижился не сразу – его неправильно сажали, часто по незнанию ели ботву или неспелые клубни, случались и массовые отравления. Даже возникали целые картофельные бунты, хотя европейские владыки делали все, что распространить картофель на своих землях, желая избавить народ от голода. Особой жестокостью в принудительном насаждении картошки отличались прусские короли Фридрих Великий и Фридрих Вильгельм Первый, который в 1651 году издал специальный картофельный указ - по нему надлежало отрезать носы и уши тем, кто отказывался сажать картофель. Поэтому неслучайно непривыкшие к картофелю неграмотные и не умеющие с ним обращаться крестьяне часто из-за своих суеверий видели в картошке какое-то адское зелье.



Известна также
«картофельная война»
между Пруссией и
Австрией. Она шла за
владение Баварией с
1777 по 1779 год, а
название
«картофельной»
получила потому, что
воюющие страны не
хотели приносить в
жертву людей, а
уничтожали лишь
картофельные поля друг
друга.





- Французский врач Пермантье предложил королю Людовику XVI приколоть к петлице костюма букет из картофельных цветов, после чего эти цветы стали носить все парижские модники и модницы. Крестьяне, жившие вокруг Парижа, стали высаживать клубни и торговать не только ими, но и картофельными цветами.



В Бельгии создали музей картофеля, существующий до сих пор. Среди его экспонатов – тысячи предметов, рассказывающих о истории картофеля – от почтовых марок с его изображением до знаменитых картин на ту же тему («Едоки картофеля» Ван Гога). На некоторых тропических островах картофель использовали как эквивалент денег. Ему посвящали стихи и баллады. Картофель когда-то прославлял в своей музыке великий Иоганн Себастьян Бах.

Появление картофеля в России.

- Точных сведений о появлении картофеля в России нет, но его связывают с петровской эпохой.
- В конце XVII века *Петр I*, находясь в Нидерландах по корабельным делам, прислал мешок картофельных клубней графу Шереметьеву и наказ заняться их разведением. Большая часть клубней погибла в дороге.
- Лишь немногие соратники Петра I отважились на эксперимент.





- Однако в народе существовало предубеждение против картофеля. Прежде всего против него было настроено духовенство, окрестившее клубни «искушением дьявола», «исчадием ада», «плодом запрещенным», «чертовым яблоком».
- Священнослужители утверждали, что крестьяне боятся садить его, думая навлечь на свои поля неблагословенье божье, что «картофель родится с головою и глазами наподобие человека, а потому, кто ест картофель, тот ест души человеческие».

- Говоря о распространении и сохранении картофеля, невозможно не отметить и подвиг ученых, сотрудников Всесоюзного института растениеводства. Происходило это в Ленинграде, в годы Великой Отечественной войны. Семена многих растений удалось упаковать и вывезти на Большую землю, а картофель остался, потому что основная его коллекция собиралась с опытного участка осенью, когда немецкие войска подошли вплотную к городу. Под огнем противника ученые собрали урожай, но коллекцию предстояло сберечь в блокадном городе.
- После войны в одном из зарубежных журналов появилась заметка о том, что от коллекции ВИРа ничего не осталось, так как она была съедена обезумевшими от голода людьми. Но коллекция была сохранена, потому что ее сохранность стала единственным смыслом жизни для ученых.
- ***«В мире есть нечто более важное, чем материальные выгоды и благополучие, - это преданность науке»***, - сказал **Н.К.Малюшицкий**, один из ученых, сохранивших бесценную коллекцию.

Существует огромное количество сортов картофеля — более 50 тысяч.

Размножается он семенами, клубнями, частями клубней. В зависимости от использования различают четыре основные группы сортов:

- столовые,
- технические,
- кормовые
- универсальные.



2008 год по инициативе Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО) объявлен **Международным годом картофеля**. За этим фактом стоят тщательно выверенные расчеты и доводы. Темпы роста населения планеты требуют, чтобы в течение нескольких десятилетий объем продовольственного производства увеличивался вдвое. Эксперты ФАО убеждены, что решить эту проблему поможет картофель.

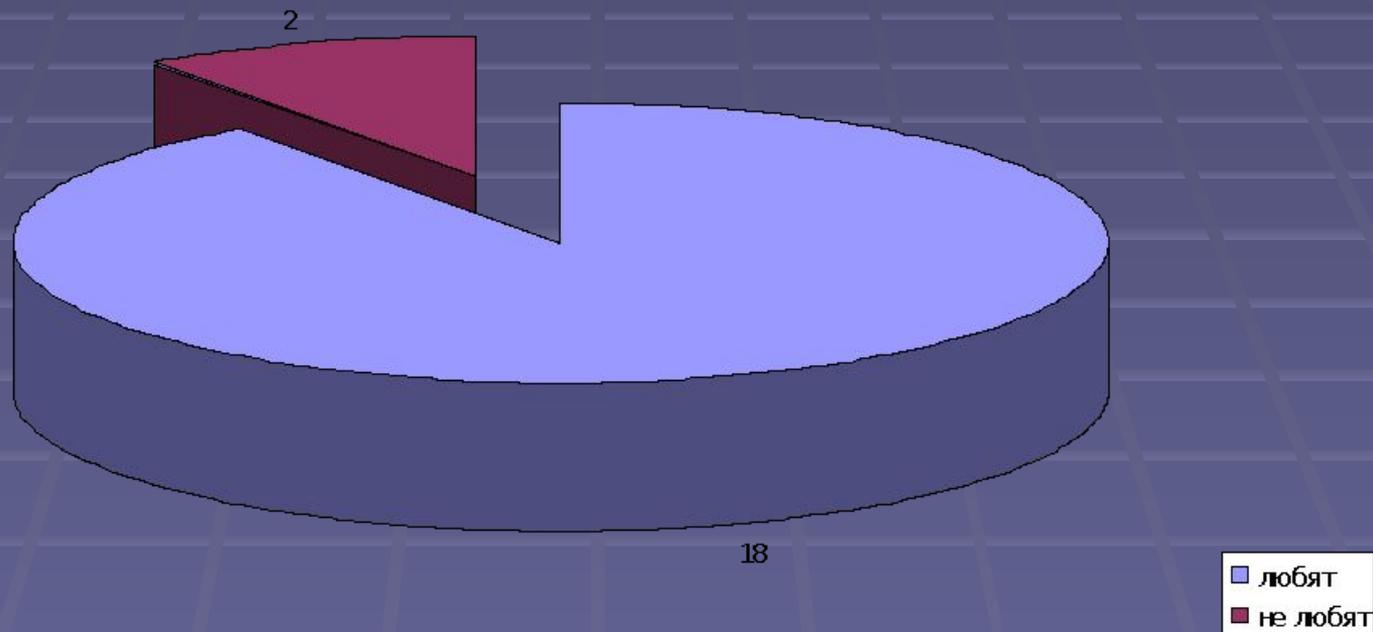
Анкета для исследования.

Приняли участие 20 учащихся и члены их семей.

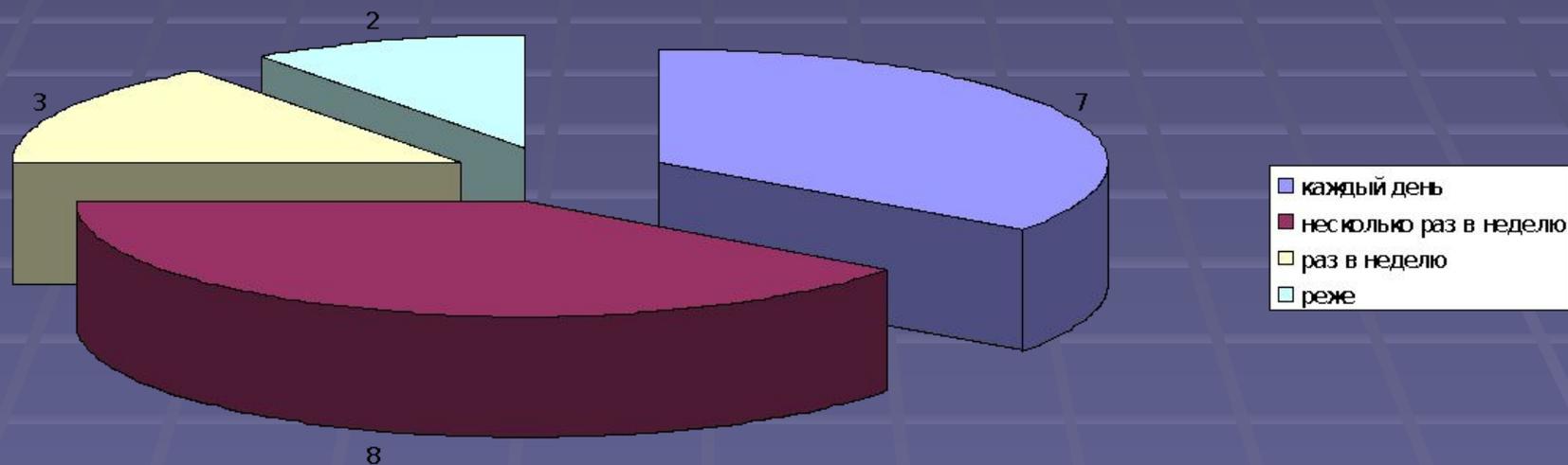
- Любят ли употреблять в пищу картофель члены вашей семьи?(да, нет, не все)
- Как часто в вашей семье готовят блюда из картофеля? (каждый день, несколько раз в неделю, раз в неделю, реже одного раза в неделю)
- Выращивают ли в вашей семье картофель?(да, нет)
- Знаете ли вы историю появления картофеля на нашем столе?(да, нет)
- С чьим именем связано появление картофеля в России?

Итоги анкетирования.

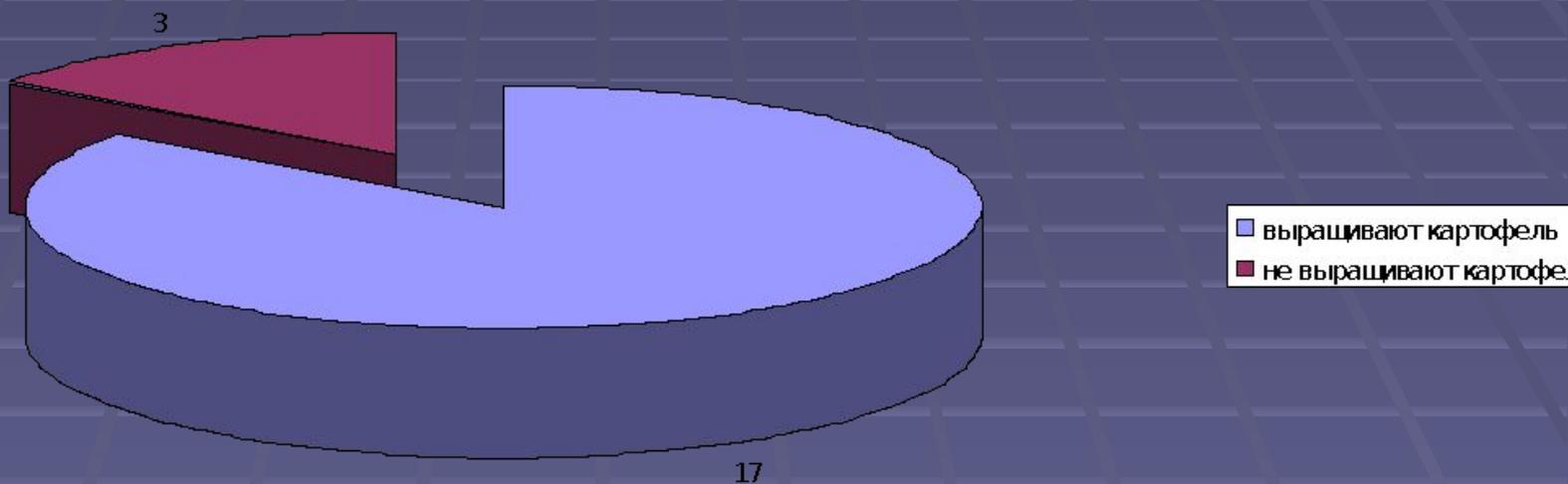
18 семей из двадцати любят употреблять в пищу картофель



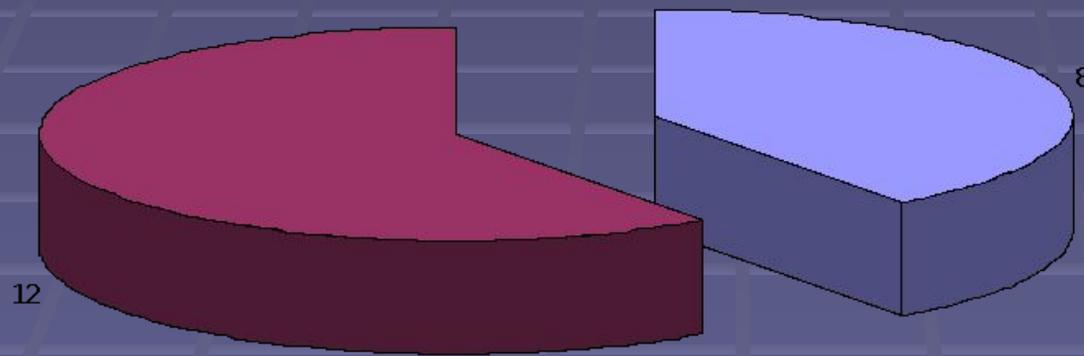
Каждый день употребляют в пищу картофель 7 семей и несколько раз в неделю – 8 семей из двадцати.



В 17 семьях из двадцати
выращивают картофель.



С историей появления картофеля
знакомы только 8 семей из
двадцати.



■ знакомы с историей появления картофеля
■ не знают историю появления картофеля

Учимся готовить из картофеля.



Картофель сейчас распространён по всему миру. Из него готовят много вкусных и полезных блюд. Нам удалось собрать и приготовить блюда из картофеля по 18 рецептам.

Картофель, запеченный с грибами и сыром

- **Ингредиенты:**
1 кг картофеля, 1/2 стакана растительного масла, 5 ст. ложек тертого сыра, 400 г свежих грибов, соль.

Приготовление

- Очищенный картофель нарезать кружочками, обжарить в масле до полуготовности и посолить. Дно и стенки формы смазать маслом и выложить обжаренным картофелем. Остальной картофель перемешать с тертым сыром и мелко нарубленными отваренными грибами. Смесь выложить в форму, слегка прижать и запечь в духовом шкафу.



Картофель с салом



Нарезаем грудинку тонкими пластиками.

У очищенных картофелин обрезаем донышко, чтобы они были устойчивыми.

У очищенных картофелин обрезаем донышко, чтобы они были устойчивые. Каждую картофелину в нескольких местах надрезаем ножом (не прорезая до конца). Таким вот веером.

Аккуратно (ножом) вставляем кусочки грудинки в надрезы. Выкладываем на противень. Смазываем майонезом. Можно кетчупом. А можно смешать кетчуп и майонез.

Запекаем в духовке до готовности. Грудинка, майонез- соли достаточно. Но можно и посолить – на ваш вкус. .



©Oksana Putan
gotovim.ru

Рулет картофельный с морковью

Ингредиенты:

1 кг картофеля, 3 яйца, 50 г сыра, 2 ст. ложки сухарей, 4 моркови, сливочное масло, молоко, зелень петрушки, перец, соль.

Приготовление

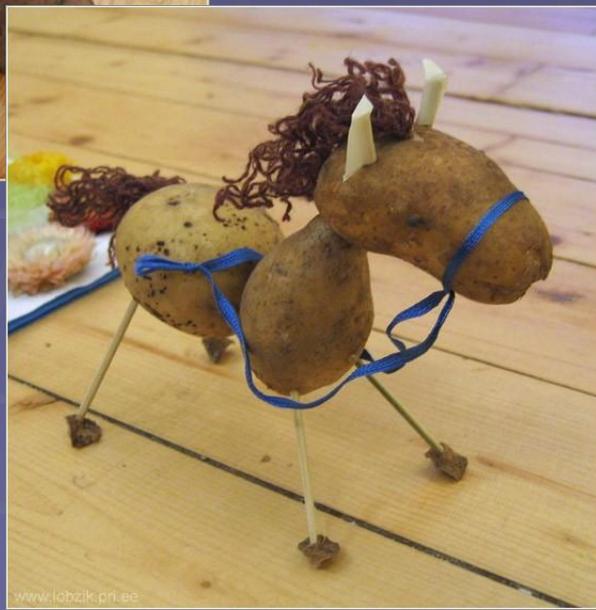
Картофель отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленную зелень, 1 яйцо, поперчить, посолить и перемешать. Массу выложить тонким слоем в виде прямоугольника на салфетку. Посыпать толчеными сухарями, положить мелко нарезанную морковь, натертый на крупной терке сыр, 2 рубленых вареных яйца и мелко нарезанную зелень петрушки. При помощи салфетки свернуть рулетом, поместить на смазанный маслом противень, смазать смесью из сливочного масла и молока, посыпать толчеными сухарями и запечь в духовом шкафу.



Работа на кухне увлекает.



Поделки из картофеля.



Если подключить фантазию, то можно в обычном картофеле увидеть совершенно необычные вещи. Это овощной человечек. А рядом его быстроногий конь.

А это обитатели зоопарка- длинношейей жираф
и северный олень.



Посмотрите на эти яркие, светящиеся солнцем поделки.
Пусть они добавят Вам хорошего настроения и желания
познавать наш безгранично интересный мир.

