

Эх, картошка, картошка!

Шумакова Лариса Викторовна
воспитатель высшей категории,
Преображенский детский сад
«Малышок».



Проект СЕМЕЙНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ.

- Участники проекта: Шумакова Лариса Викторовна
- Дети подготовительной группы Андрей Инюхин и Ксюша Гарку;
- Родители Инюхина Евгения Николаевна и Гаркуша Татьяна Тимофеевна.

Проблема: В группе Андрей и Ксюша не любят картошку, поэтому решили узнать об этом продукте и приготовить блюда с мамой дома.

- Цель исследования: исследовать картошку со всех сторон: как попал в Россию, какие сорта для Сибири; картошка – «царица» на кухне; опыты над картошкой.
- Задачи:
- уточнить, появление картошки в Россию;
- выяснить, какие сорта растут у нас в огороде;
- познакомиться с «царице» на кухне;
- приготовить любимые блюда дома в семье с картошки;
- провести эксперимент с картошкой.

- Данный проект - это организация работы по ознакомлению детей с ценностью и пользой картошки, пониманию значимости картошки в питании растущего детского организма.
- Эта работа осуществлялась через поисково-исследовательскую, интеграционную деятельность в процессе разных форм работы, направленную на расширение потенциала творческих и интеллектуальных способностей детей посредством активации детской жизнедеятельности.
- Проект исследовательско-творческий, рассчитан сроком на 1 неделю включая в себя несколько этапов.

Этапы проекта

- **Экскурсия в библиотеку** (знакомство с появлением картошки в Россию, какие сорта вывели для Сибири, как раньше называли картошку, как производят крахмал и его применения).
- **картошка «царица» кухни** (совместная деятельность мамы и ребёнка – приготовление любимых блюд: борщ, драника, толчонка).
- **Экспериментирование** (рассмотрение картошки разных сортов, исследование продуктов (кусочек хлеба, сахар, манка, картофель) на наличие крахмала)).

Мы в библиотеке



Беседу проводила библиотекарь Зульфия Николаевна, которая рассказала, что картошку завез Пётр первый из Европы, но появилась она в Индии и называли её «папа», чуть позже «дьявольское яблоко». Долго «кочевала» по Европе.



«Скарлетт» (Ред Скарлетт, Голландия)

Один из лучших краснокожих столовых сортов. Широко распространен в Центральном и Южном регионах России. Урожайность высокая – 400-660 ц/га.



Сорт "Ред Скарлетт"

Клубни крупные, 85-120 г, красивые, с гладкой красной кожурой, мелкими глазками и желтой мякотью. Не темнеют при механических повреждениях, не изменяют цвет после варки. Сорт хорошо переносит засуху. Устойчив к раку картофеля, золотистой картофельной нематоде, фитофторозу, скручиванию листьев и вирусным заболеваниям.

«Редстар»

Среднеранний сорт с хорошей лежкостью.

Овальные клубни правильной формы, с мелкими глазками, красной кожурой и желтой мякотью.

Потребительские свойства хорошие. При варке цвет не изменяет. Редстар имеет низкое содержание сахара. Обладает отличными свойствами для приготовления чипсов и жарки во фритюре. Содержание сухого вещества хорошее и период состояния покоя достаточно длительный.

Умеренно восприимчив к лиственной и клубневой фитофторе. Достаточно устойчив к механическим повреждениям. Умеренно устойчив к вирусным заболеваниям. Устойчив к парше обыкновенной. Сорт устойчив к золотой нематоде и устойчив к раку.



Сорт "Редстар"

Мы на кухне



В каких продуктах есть крахмал?



результат

- Совместная деятельность дети, родителей и специалистов дала хороший результат:
- приготовление блюд - привлекла дегустации блюд;
- Со специалистами – расширился кругозор, продолжать экспериментировать, сравнивать и анализировать.