Картофель, картошка, картошечка...

Казалось бы, что может быть более обыденным, чем картофель!

А ведь нет, не всё было так просто и гладко на пути его триумфального шествия на наши столы!

Автор: Швыдкина Анна Александровна.

Характеристика картофеля

Картофель - многолетнее травянистое клубненосное растение. В культуре оно возделывается как, однолетнее, потому что весь его жизненный цикл, начиная с прорастания клубня кончая образованием и формированием зрелых клубней, проходит в течение одного вегетационного периода.

История картофеля

- **Европейцы впервые обнаружили картофель в 1536-1537 гг. в индейском селении Сорокота (в нынешнем Перу). Они назвали найденные клубни трюфелями за их сходство с соответствующими грибами.**
- **Годом позже, в 1538 г., другой искатель приключений, Педро Сиеса де Леон, в верховьях долины реки Каука, а потом в Кито (нынешний Эквадор) тоже нашел мясистые клубни, которые индейцы называли «папа». В этой книге Педро Сиеса де Леон писал: «Папа - это особый род земляных орехов; будучи сварены, они становятся мягкими, как печеный каштан; при этом они покрыты кожурой не толще кожуры трюфеля».**
- **Научные экспедиции советских ученых в 1920-30-х годах убедительно доказали, что родина картофеля - Южная Америка.**
- **В Европу (прежде всего в Испанию) картофель был завезен в 1565 г. Правда, это был не уроженец Анд, не андийский картофель, а чилийский - прародитель всех современных европейских сортов.**

Картофель - однолетнее растение семейства пасленовых. Продолжительность его роста, в зависимости от сорта, колеблется от 60 до 180 дней.

Как и за что картофель получил своё название?

- **Еще Педру Чиеза де Леоне в свое книге «Хроника Перу» сообщил, что индейцы Южной Америки сырой картофель называют «папа», а сушеный — «чунью». Но эти названия не прижились среди испанцев. Они за внешнее сходство клубней картофеля с грибами трюфелями, которые образуют в земле клубневидные плоды, дали картофелю название трюфель, по-итальянски tartufo. Французы долгое время называли картофель «помм де терр» — земляное яблоко.**
- **В других странах Европы в первые годы распространения картофеля его именовали «потатес», «путатис», «потетес».**
- **В Германии в начале распространения картофеля его называли «эрдбирне» — земляная груша, а затем они итальянское слово «тартуффоли» преобразовали в «тартофель» и позднее в картофель.**

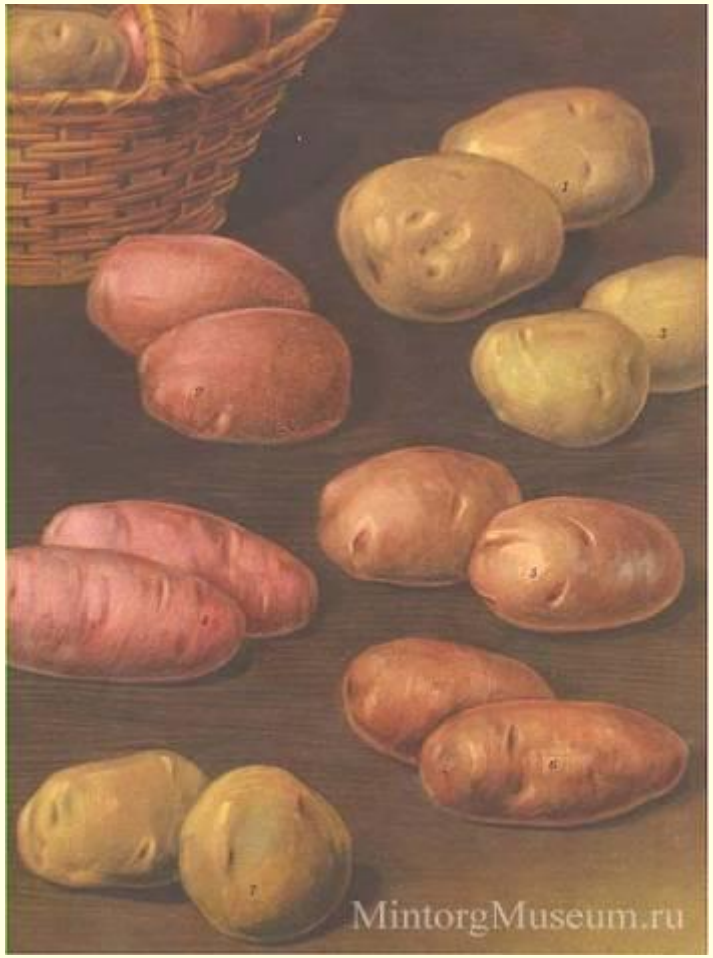
- **Некоторые немецкие ученые картофелеводы из Ростокского университета уверяют, что название «картофель» произошло от двух немецких слов: «крафт» — сила и «тойфель» — дьявол. Крафттойфель потом преобразовался в картофель - дьявольская сила. Но эти утверждения сомнительны, поскольку картофель пришел в Германию позднее чем он появился в Италии, где клубни уже имели такое название.**
- **Первое ботаническое описание картофеля в Англии сделал ботаник этой страны Джон Джерард в 1596 и 1597 гг. в книге «Гербарий общей истории растений». Но описал он картофель под ошибочным названием «Батат виргинский». Позже, когда вскрылась эта ошибка, настоящий батат пришлось назвать сладким, а картофель в Англии так и называют бататом.**

Вторая родина картофеля

С развитием капитализма производство картофеля из года в год росло, причем назначение и использование его стало более широким и разнообразным. Вначале картофель использовали только в пищу, потом его стали применять и в качестве корма для домашнего скота, а с ростом крахмало-паточной и винокуренной (спиртовой) промышленности он стал основным сырьем для переработки на крахмал, патоку и спирт. В 1865 г. площадь под картофелем в России более чем удвоилась (655 тыс. га), а к концу XIX в. им было занято более 1,5 млн. га. Накануне первой мировой войны (1913 г.) площадь под картофелем уже превысила 4 млн. га, а валовой сбор картофеля достиг 30 млн. т. Одновременно велась научная и селекционная работа по картофелю. Русскими агрономами и селекционерами было выведено много новых сортов картофеля.

Почему поначалу население России не приняло новую культуру?

Появление в РоссииПоявление в России картофеля Вольное экономическое обществоПоявление в России картофеля Вольное экономическое общество связывало с именем Петра Появление в России картофеля Вольное экономическое общество связывало с именем Петра IПоявление в России картофеля Вольное экономическое общество связывало с именем Петра I, который в конце XVIIПоявление в России картофеля Вольное экономическое общество связывало с именем Петра I, который в конце XVII векаПоявление в России картофеля Вольное экономическое общество связывало с именем Петра I, который в конце XVII века прислал в столицу мешок клубней из Голландии якобы для рассылки по губерниямПоявление в России картофеля Вольное экономическое общество связывало с именем Петра I, который в конце XVII века прислал в столицу мешок клубней из Голландии якобы для рассылки по губерниям для выращивания. Но картофель не получил распространения в России во времена Петра I. Начало широкого распространения положил указПоявление в России картофеля Вольное экономическое общество связывало с именем Петра I, который в конце XVII века прислал в столицу мешок клубней из Голландии якобы для рассылки по губерниям для выращивания. Но картофель не получил распространения в России во времена Петра I. Начало широкого распространения положил указ СенатаПоявление в России картофеля Вольное экономическое общество связывало с именем Петра I, который в конце XVII века прислал в столицу мешок клубней из Голландии якобы для рассылки по губерниям для выращивания. Но картофель не получил распространения в России во времена Петра I.



Селекционная станция Томской области Какие сорта там выведены?

ГНУ СИБИРСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ТОРФА СО РАСХН.

- **Красников С. Н.Красников С. Н., Анисимов Д. М. «Сорта картофеля в память о сибирском селекционере — картофелеводе Рогачёве Николае Ивановиче»; В каждом хозяйстве целесообразно выращивать три сорта картофеля: один ранний (15% площадей под картофель).второй — среднеранний (55%), третий — среднеспелый (30%). Сорт «Антонина»- ранний, столового назначения. Включен в Госреестр РФ по Северному, Западно-Сибирскому, Восточно-Сибирскому и Дальневосточному регионам. Сорт «Памяти Рогачева» — среднеранний, столового назначения. Включен в Госреестр РФ по Западно-Сибирскому, Восточно-Сибирскому и Дальневосточному регионам.**

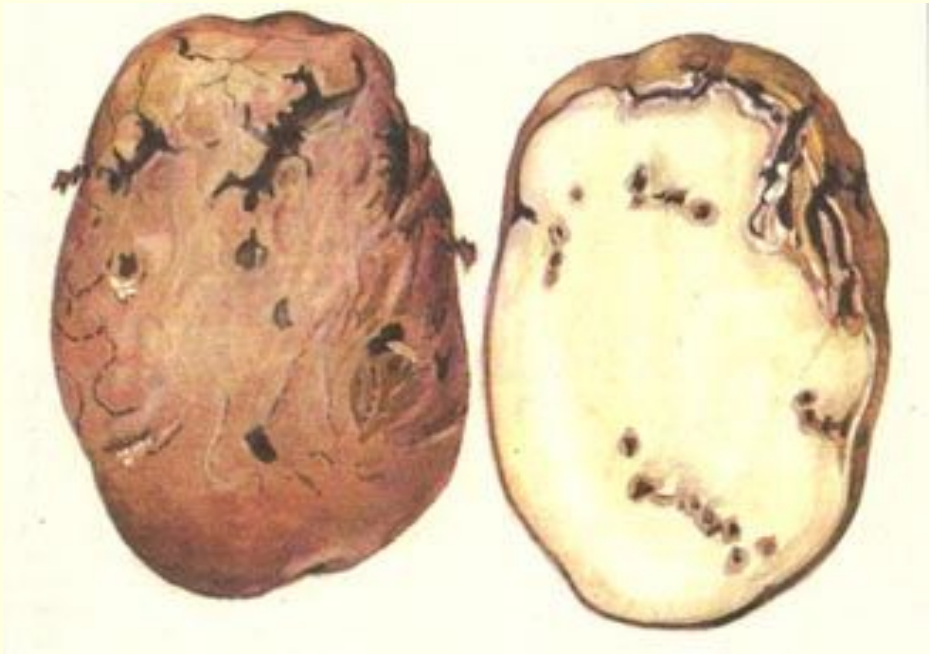
Вредители картофеля

Колорадский жук

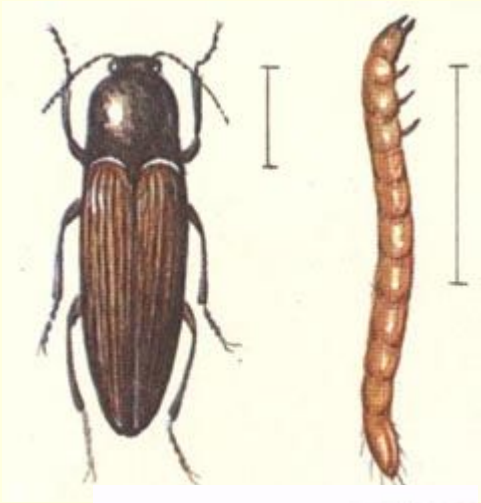
Leptinotarsa decemlineata Say.

Картофельная моль

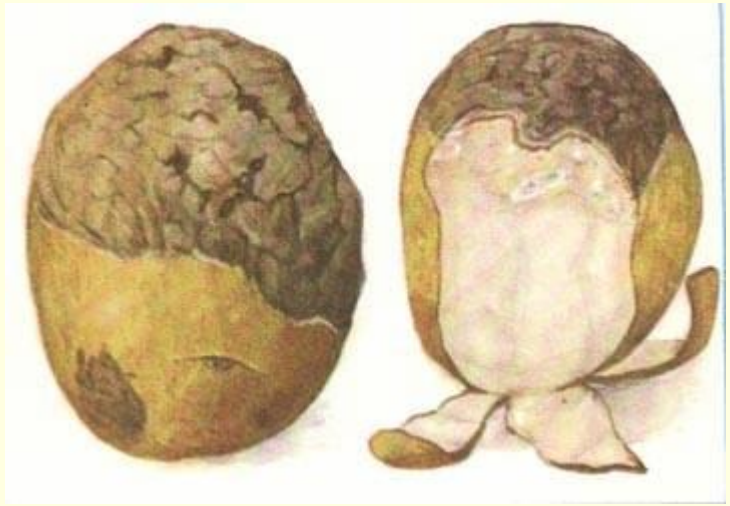
Gnorimoschema operculella Zell.



Проволочники



Нематоды



Сорта картофеля.

Адретта, Белларoза, Берегиня, Бородянска розовая, Велокс, Витязь, Винета, Витара, Водопад, Воловецка, Гатчинска, Голдика, Древлянка, Джелли, Ертиштольц, Житомирянка, Зарево, Зов, Икар, Кобза, Колетте, Ласунак, Луговска, Нимфа, Нева, Незабудка, Нора, Панда, Петланд Дел, Полесская розовая, Посвит, Пост-86, Подснежник, Радомишльска, Розалинд, Розара, Сантана, Сатину, Сатурна, Рассвет киевский, Слава, Солара, Темп, Украинская розовая, Фельсина.

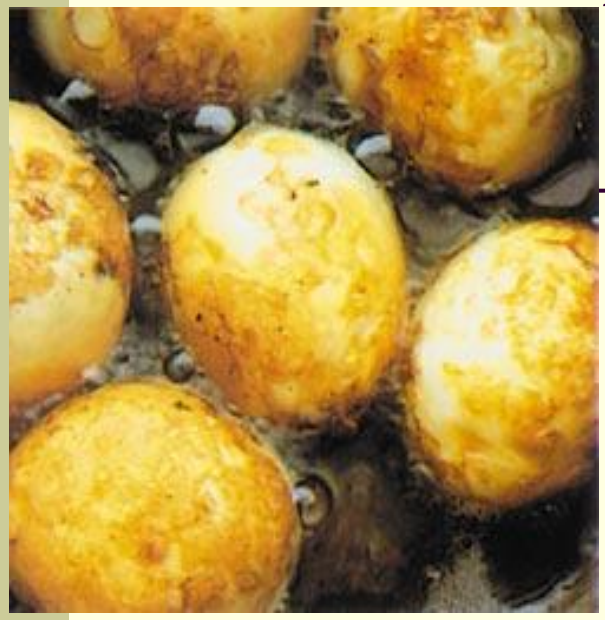
Лучшее удобрение для картофеля

- Органические удобрения (навоз, перегной, компосты и др.) имеют особую ценность для получения высокого урожая, поскольку содержат все необходимые питательные вещества — азот, фосфор, калий, кальций, магний и микроэлементы. Удобрительное действие навоза длится в течение нескольких лет: на легких почвах — 2—3 года, на тяжелых — до 5 лет. Разложившийся до перегноя навоз содержит азота в 2—3 раза больше, чем свежий. Для подкормки применяют навозную жижу, разбавленную водой в соотношении 1 : 4, если в почве небольшое содержание фосфора, то на 10 л раствора добавляют столовую ложку суперфосфата.
- Хорошим удобрением для картофеля является зола, которую можно вносить под вспашку и культивацию, а также в лунки и на подкормку.

Первые картофельные чипсы…

- **24 августа 1853 года были впервые изготовлены картофельные чипсы. Как и многие другие культовые изобретения, чипсы появились случайно и проделали долгий путь на рынок, став в результате одной из самых потребляемых закусок в мире.**

Какая картошка более полезная?



- в 100 г очищенной вареной картошки содержится 75 ккал, а в картошке, сваренной в мундире, – 66. Картофель, печенный в кожуре, на те же 100 г даст организму 136 ккал, а очищенный печеный клубень – 77.
- большая картофелина весит 230 г и содержит около 140 ккал. Но если вы заправите ее маслом или сметаной, прибавьте к блюду еще 420 ккал, если поджарите клубень в масле – плюс 530 ккал, а чипсы, сделанные из этого плода, увеличат калорийность еще на 1200 пунктов!

Памятники картофелю!

- *В деревне Ильмень рядом с Новгородом пенсионер Николай Зарядов поставил памятник картошке;*

- Памятник картофелю появился в городе Мариинск Кемеровской области

Музей картофеля

- **1. *Музей одного из самых любимых бельгийцами блюд национальной кухни - "фритов", более известного как картофель фри или "французская картошка", открылся в центре бельгийского города Брюгге, который благодаря пронизывающим его каналам называют "Северной Венецией".***
  Посетителей музея знакомят не только с историей и рецептами приготовления "фритов", но и с историей появления картофеля в Европе.

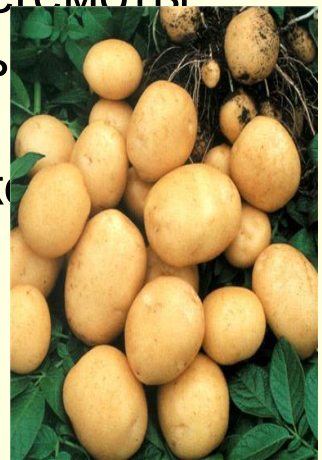
- **2. В Ленинградской области откроется музей картофеля**
- **В музее-усадьбе Абрама Ганнибала "Суйда" в Ленобласти откроется музей картофеля. Об этом РИА "Новости" сообщил директор музея-усадьбы Андрей Бурлаков.**
- **3.Выставка картофеля в Праге**
  Пражский Национальный земледельческий музей представляет широкую экспозицию, посвященную картофелю как основному овощу европейского земледелия.
  Экспозиция приурочена к провозглашению ООН текущего года — Международным годом картофеля. В музее представлены материалы по истории появления картофеля в Европе и Чехии, различные сорта картофеля, блюда из картофеля, изделия и т.д. Экспозицию дополняют разного рода акции: лекции, представления и дегустации. Партнерами выставки являются Министерство земледелия ЧР и Центральный союз картофелеводов.

и песни о картофеле

- Расскажу-ка вам, ребята,
  Жили в лагере мы как,
  И на солнце, как котята,
  Грелись этак, грелись так.
- Наши бедные желудки
  Были вечно голодны,
  И считали мы минутки
  До обеденной поры.
- Дым костра, луны сиянье,
  Белый пепел и зола,
  Дразнит наше обонянье
  Дух картошки из костра.
- Ах, ты, милая картошка,
  Низко бьем тебе челом,
  Даже дальняя дорожка
  Нам с тобою нипочем.
- Ах, картошка, объеденье
  Лагерников идеал,
  Тот не знает наслажденья
  Кто картошки не едал.
- А мальчишки /девчонки/-
  Всю картошку поедят,
  А потом завоют хором:
  “Животы у нас болят!”

- Наши храбрые ребята
  Исколесят ближний лес,
  Понастроят себе хаты,
  Не залезет в них и бес.
- На дежурство из палатки
  Очень трудно вылезать,
  И приходится за пятки
  Наших мальчиков/девочек/
  таскать.

Вот собрались бегемоты
Издают протяжны
Хоть и знают они
Но поют... О, Бож



Песня “Бульба”

- Из мешка бери картошку
  И питайся понемножку.
  Можешь есть ее вареной
  Иль в мундире запеченой
- Припев:
- Трам-там-там-та-ра-та-ра-та-та-там
  Без картошки худо нам. 2 раза
- 2. Из картошки сварим кашу,
  Всю родню накормим нашу.
  Кому каша надоест,
  Пусть картошку в супе ест.
- Припев.
- 3. Ай, туры да растуры,
  Не дворянской мы натуры.
  Коль у нас картошки нет,
  И обед нам не в обед.
- Припев.

Картофель, как эквивалент денег

- На некоторых тропических островах картофель использовали как эквивалент денег.
- В музыке его прославлял великий Бах, о нем слагали песни советские пионеры. На тропических островах его использовали как эквивалент денег. В Бельгии существует музей, среди экспонатов которого тысячи предметов - от почтовых марок до картин с его изображением... ***И это все об обычном картофеле!***

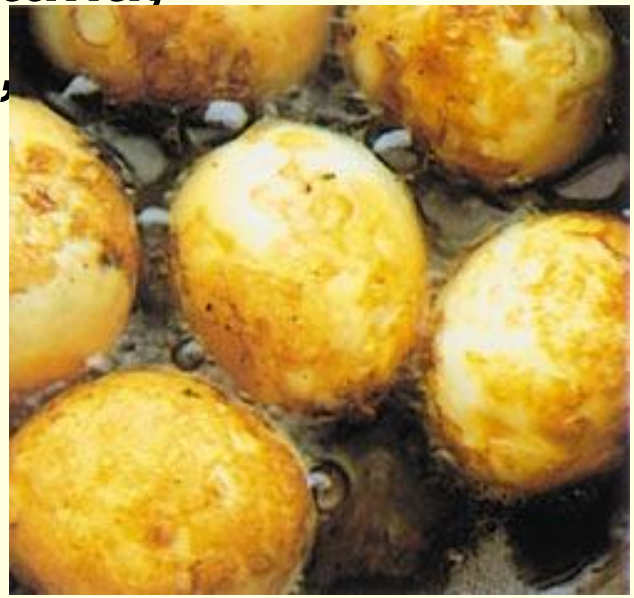
Можно ли картофель считать лекарственным средством?

- В медицине сок свежего картофеля, особенно розового (с большим количеством лугового меда), используют как противокислотное средство при гастритах с повышенной секреторной активностью, язвенной болезни и запорах. Он регулирует функций кишечника, нормализует стул при запорах, устраняет изжогу, тошноту и рвоту, устраняет боли в кишечнике и желудке.
В традиционной медицине картофельный сок с луговым медом используют также при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Он улучшает общее состояние и самочувствие больных, у них увеличивается вес, исчезают болезненные симптомы. Обладая противовоспалительным действием, сок способствует заживлению язв.

- Клубни картофеля, обладающие противовоспалительным и ранозаживляющим действием, используют для наружного лечения. Кожные заболевания, особенно экземы, в народе лечат так: свежие ломтики картофельных клубней накладывают на пораженные участки кожи 2—3 раза в сутки, смазывая потом эти места пчелиным воском. Тертый сырой картофель используют также при ожогах I степени (при покраснении кожи) и незаживающих ранах, чередуя с аэрозольным препаратом прополиса. При этом не только уменьшаются боли и воспаление, но и улучшаются процессы очищения и заживления ран.
В народной медицине настой и отвар цветков картофеля применяют для снижения артериального давления и стимуляции дыхания, что связано с наличием в них алкалоида соланина. Он образуется в листьях, молодых побегах, плодах и кожице, особенно при длительном хранении.

Внимание, внимание!

Всем в назидание:
Кто хочет хоть трошки -
Покушать печеной картошки,
Готовьте загадки, стихи,
Всего понемножку ,
Но все про картошку!
Картошка проклята,
чай двою проклят,
табак да кофе трою.



ЗАГАДКИ

- Неказиста, шишковата,
  А придёт на стол она —
  Скажут весело ребята:
  «Ну, рассыпчата, вкусна!»
- Под землёю птица
  Гнездо свила,
  Яиц нанесла

Пословицы о картошке

1. Уродился хлеб в оглоблю, а картошка – в колесо.
2. Клади картошку в окрошку, а любовь в дело.
3. Картошка хлеб бережет.
4. Ели да береза – чем не дрова, соль да картошка – чем не еда.
5. При солнышке тепло - при матери добро.
6. Мать кормит детей, как земля людей.
7. Не тот отец, кто родил, а тот кто вскормил.
8. Без труда картошка не родится никогда.
19. Хорош ерш в ухе, а картошка в пироге.

Сказка

Картофель, картошка, картошечка…

- Жили-были муж и жена. И были у них дочка и сын. Мать любила обоих детей одинаково, а отец признавал только сына. "Из мальчика вырастет мужчина, семье будет польза, а дочь выйдет замуж и нас забудет" - так объяснял отец свое отношение к дочери. Даже разговаривать с ней перестал. С отчаяния девочка аж лицом потемнела. И однажды она сказала матери:
- - Зарой меня живою в поле. Так будет лучше для всех.
- Мать долго не соглашалась, но потом уступила. На том месте, где мать зарыла свою дочку, вырос зеленый куст. На нем распустилось немного белых цветов. Но они были без запаха.
- - Ах, дочка, - воскликнула мать. - Какую скромную память ты о себе оставила!
- - Мама, ты не плачь, - сказал вдруг кустик. - Я буду жить долгие годы. Ты выкопай меня и собери клубни. Их можно варить и есть. Только не все вари! Несколько клубней посади в землю.
- Женщина сделала, как было сказано. Так, по индейской легенде, появился картофель. И люди до сих пор едят его да хвалят.
- Сначала были цветы
- Сказка сказкой, но индейцы в Южной Америке ели картофель с незапамятных времен. В Европу же картофель был привезен испанцами лишь в середине шестнадцатого века. Например, во Франции картофель был известен с 1600 года, но французы долгое время воротили нос от "ядовитой индейской затеи", утверждая, что ее клубни ядовиты. Что и не удивительно, ведь люди пытались есть не клубни, а маленькие зеленые плоды, которые иногда развиваются на месте соцветий. Или ели картофель в сыром виде. Кстати, букеты из цветов картофеля преподносились тогда лишь королевским особам.
- Вопреки распространенному мнению, картофель завез в Россию вовсе не Петр I. В России первое упоминание о картофеле относится к XVIII веку. В царствование Анны Иоанновны его плоды часто появлялись на столе придворной знати, но простому народу он был неизвестен. Массовое знакомство с "земляным яблоком" состоялось позже, во время царствования Екатерины II.

Картофельное блюдо

- **Картофель запеченный с сыром**
- **Для рецепта Вам потребуются:**
  - картофель (крупный) - 4 шт.
  - творожный сыр (с зеленью) - 200г
  - сыр рокфор - 100г
  - вареный постный окорок или ветчина (по желанию) - 100г
  - яйцо (желток) - 1 шт.
  - тмин - 1 ч.л.
  - соль, черный перец (молотый) - по вкусу.

Благодарю за внимание