

# Ах, картошка!



Подготовила воспитатель ГКОУ РМ «Кочелаевская школа-интернат» Солкина Мария Федоровна

# РОДИНА КАРТОФЕЛЯ ПЕРУ

**Европейцы впервые обнаружили картофель в 1536-1537 гг. в Перу в индейском селении Сорокота .Это были участники военной экспедиции Гонсало де Кесада.**



# "ИЩИ КАРТОШКУ ДЛЯ КОРОЛЕВСКОЙ ПРИЧЕСКИ!"



□ Антуан Огюст Пармантье





- В Российскую империю **первую** партию
- **картофеля** завез **Петр I**. Он считал, что в голодные годы **картошка** спасет от голода низшие слои населения, и видел в этом большую пользу проникновения картофеля в нашу страну.
- Не везде приняли новинку. Кое-где в России даже начались картофельные бунты. Русские мужики поверили слухам, будто картошка - "Чертово яблоко", сажать ее грех, землю залоганишь, без хлеба останешься.

# МУЗЕЙ В БЕЛЬГИИ.



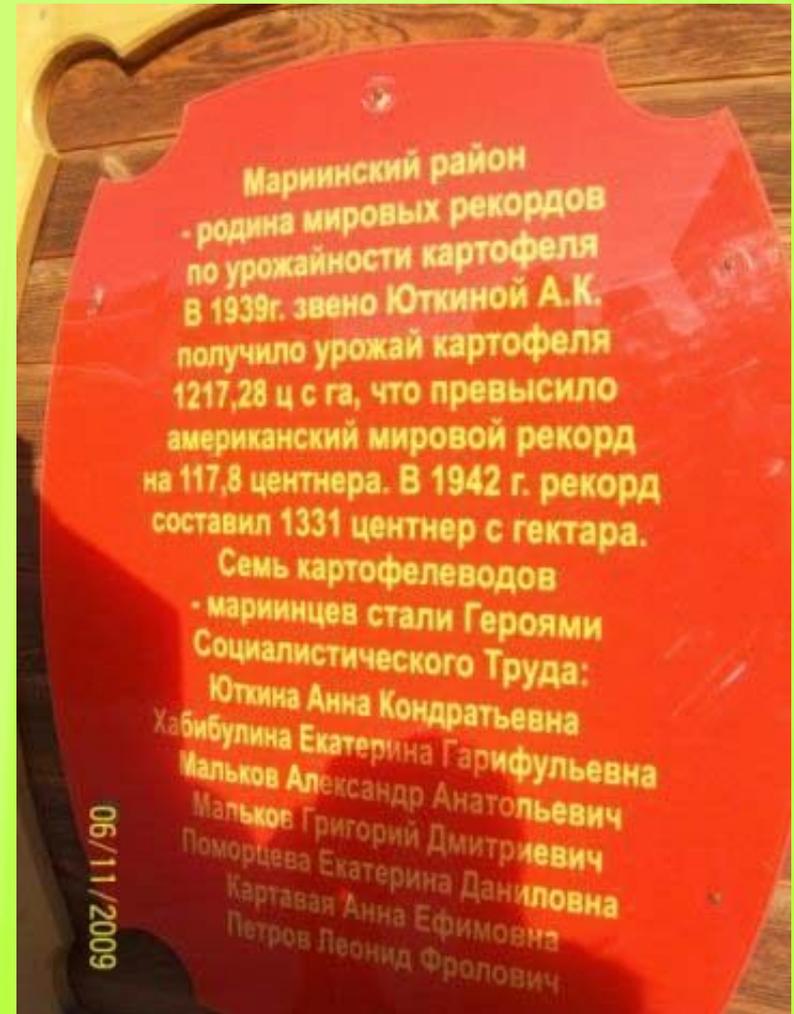
# МУЗЕЙ В ПЕРУ.





ПАМЯТНИК В МИНСКЕ. В  
МАРИИНСКЕ.

# ПАМЯТНИК В Г. МАРИИНСКЕ.



# LA BONNOTTE

- «La Bonnotte» — самый дорогой в мире картофель. Предприимчивые крестьяне, которые живут на островке Нуармутье, собирают не более 100 тонн этого сорта в год. Так как божественный клубень (а по легенде, именно этот сорт вывел верховный бог инков) исключительно нежен, собирать его можно только вручную. Картофель «La Bonnotte» обойдется самым изысканным гурманам примерно в **500 евро за килограмм**.



# САМЫЙ БОЛЬШОЙ КОРНЕПЛОД.



# ДЕНЬ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ В РОССИИ



Говорят, что одной картошкой сыт не будешь. Однако на нашем столе она занимает одно из главных мест. 2 тысячи блюд можно приготовить из картофеля – от салатов и пюре до киселя и пирогов. Этому способствуют его кулинарная универсальность и отличная сочетаемость с другими продуктами. Профессионалы советуют использовать розовый картофель для жарки, желтый – для приготовления супов, а белый – для пюре.



## Биологические свойства картофеля

### Питательные вещества:

- 14-22% крахмал
- 1,4-3% белки
- 1% клетчатка
- 0,2-0,3% жиры
- 0,8-1,1% зольные вещества

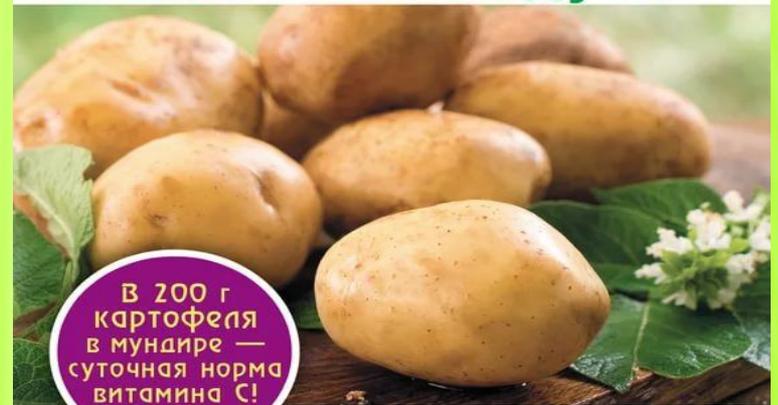
Витамины: С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>,

РР, К



PPt4WEB.ru

## Картофель от 65 болезней и недугов



В 200 г  
картофеля  
в мундире —  
суточная норма  
витамина С!

- Снижает содержание холестерина
- Снимает последствия алкогольного опьянения
- Убирает отеки
- Лучшее средство от ожогов, которое всегда под рукой
- Ликвидирует обострения при артритах и артрозах
- Заживляет язвы желудка и 12-перстной кишки
- Излечивает мастит
- Непревзойденное косметическое средство от морщин и угрей

**Вкусно!**  
**Полезно!**



# ОПЫТ ПЕРВЫЙ



# ОПЫТ ВТОРОЙ



# ОПЫТ ТРЕТИЙ



- **Вывод:** картофель является необходимой пищей на нашем столе и поэтому можно сказать, что **КАРТОФЕЛЬ – ВТОРОЙ ХЛЕБ.**

