

Неказиста, мелковата,  
Только любят все ребята  
Запеченную в костре,  
В ароматной кожуре.  
“Русский хлеб”, зовём мы крошку  
—  
Нашу добрую...  
(Картошку)



**Ах, картошка,  
картошка**



Объеденье, да и  
только!

Часто слышишь: «Картошка на Руси – второй хлеб». А почему? Я задумался. И возник целый ряд вопросов:

- Что такое картофель?
- Откуда он родом и как попал в Россию?
- Почему вареный картофель рассыпчатый.

А у жареного картофеля румяная корочка?

**Объект исследования – выявление  
значимости картошки в питании человека**  
**Предмет исследования – картофель.**



## Цель работы:

формирование и обобщение сведений и знаний о картофеле.

Достижение поставленной цели предполагает решение следующих задач:

Изучить литературу о картофеле.

Выяснить, откуда картофель родом и как попал в Россию.

Объяснить, почему вареная картошка такая рассыпчатая, а жареный картофель с румяной корочкой.

Обобщить полученные знания.



***Мое предположение:*** считаю, что картофель был завезен к нам в страну, картошка вкусная, поэтому не представляю обеденного стола без нее.

***Средства исследования:***

- Анализ источников информации;
- Практические опыты;
- Анкетирование. Опрос.;
- Обобщение полученных данных.

- Что такое картофель?
- История происхождения картофеля.
- Сорты картофеля.
- Вредители и болезни картофеля.
- Состав картофеля.
- Лечебные свойства картофеля.
- Блюда из картофеля.



# Что такое картофель?

Картофель – род овоща, со съедобными клубнями, богатыми крахмалом.



# История происхождения



Сьеса де  
Леон

# Картофель в России



Пётр  
I



# Интересные факты о картофеле

В Бельгии существует музей  
картофеля.



Экспонат  
ы

Картина Ван Гога  
«Едоки картофеля»



В городе Мариинске  
Кемеровской  
области в 2008 году  
был открыт памятник  
Картошке.



Монахи, сажающие  
картофель, на  
фотографии Прокудина-  
Горского. 1910 год.

- Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН объявила 2008 год «международным годом картофеля».
- В 1995 году картофель стал первым овощем, выращенным в космосе.



# Сорта картофеля

Существует около 5 тысяч сортов картофеля

Четыре основные группы сортов:

- *столовые*
- *технические*
- *кормовые*
- *универсальные*

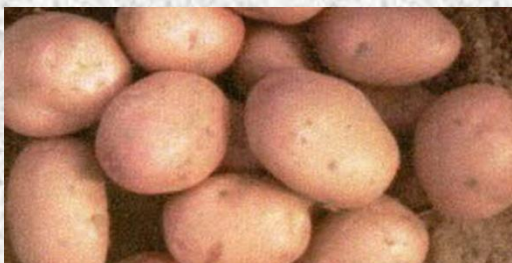
Киевски  
й



Голландски  
й



## Популярные сорта картофеля



Розалинд

Адретта

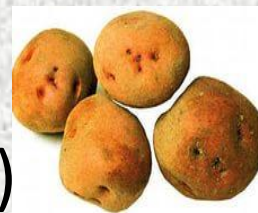


Рябинушк  
а



# Различают еще сорта по срокам созревания:

1. Сверхранние (34 – 36 дней)
2. Ранние (40 – 50 дней)
3. Среднеранние (50 – 65 дней)
4. Среднеспелые (65 – 80 дней)
5. Среднепоздние (80 – 100 дней)
6. Поздние (100 – 120 дней)



Картофель пригоден для выращивания даже на дальнем севере, где вегетационный период составляет менее 60 дней в году

# Сорта картофеля, распространённые в российских селах



журавинк  
а



синеглазк  
а



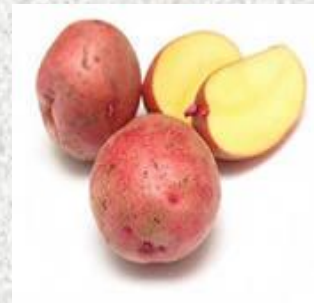
скар  
б



роман  
о



родриг  
о



глори  
я



рябинушк  
а

# Самый большой

## урожай

Я еще выяснил, какие сорта картофеля

дают самый богатый урожай, картофель каких сортов вырастает самым крупным, а также самым вкусным.



# Самая большая картошка

У сортов *снегирь, идеал, северная роза, колпаковская, журавушка, голландский, гранат, столовая, аврора* картофель вы-растает **самым крупным**



# Вредители и болезни картофеля



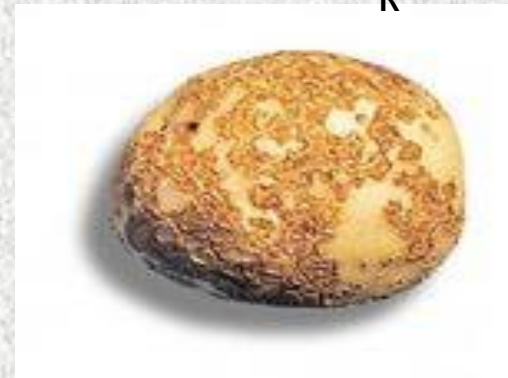
Колорадский жук



Проволочник



Фитофтороз



Парша

# Опыт 1

## Как добыть полезный крахмал



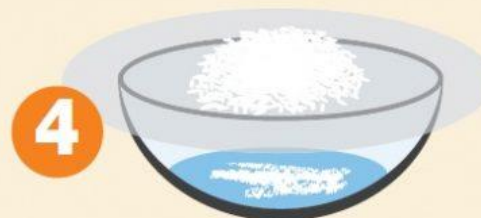
1  
Тщательно очистите картофель от кожуры и глазков.



2  
Протрите его на тёрке или проверните через мясорубку.

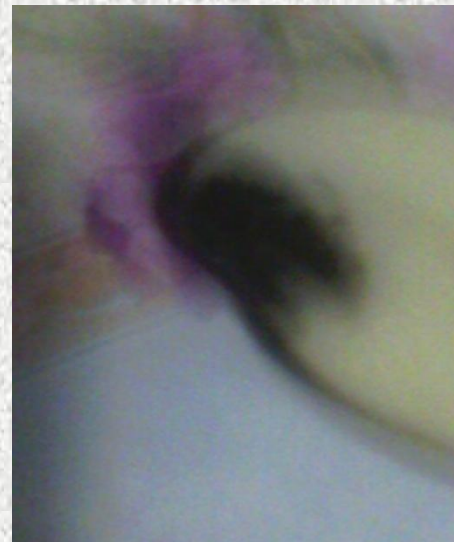


3  
Залейте водой (1 ч. воды на 1 ч. картофеля).



4  
Отфильтруйте воду через 2 слоя марли. В воде на дне образуется осадок - **это и есть крахмал**. Воду слейте и **используйте крахмал для приготовления**.

# Опыт 2



# Выводы:

В результате проведенных опытов я получил ответы на свои вопросы:

- При варке картофеля часть воды испаряется, а т. к. в нем есть крахмал, он становится рассыпчатым.
- При жарении вода испаряется, а крахмал подрумянивается в жире.



# Что ещё есть в картофеле?

В среднем картофель содержит (в %):  
воды – 75%; крахмала – 18,2%; азотистых  
веществ (сырой белок) – 2%; сахаров –  
1,5%; клетчатки – 1%; жиров – 0,1%;  
пектиновых веществ – 0,6%; минеральных  
веществ – 1,1%.

# Лечебные свойства картофеля

**На Руси лечебные свойства картофеля были известны с давних времен.**

- лечили язву желудка и двенадцатиперстной кишки
- он эффективен при лечении гастритов
- помогает при головных болях
- картофельный сок снижает кровяное давление
- картофельная каша издавна применяется для лечения ожогов.
- картофель широко используется в домашней косметике



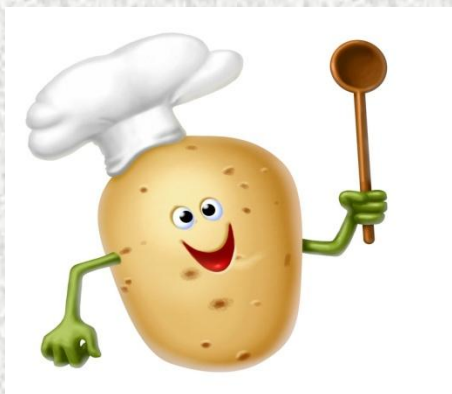
# Блюда из картофеля.

Не зря картофель называют «вторым хлебом» - из него можно приготовить более 2 тысяч блюд.

В фильме «Девчата» повариха Тося оглашала длин-нющий список картофельных блюд:

*«картошка отварная, жареная, пюре, картошка фри, картошка пай...».*





Я тоже дополню список. Для этого сделал опрос у соседей и знакомых. И вот что у меня получилось: на вопрос *«Любите ли вы блюда из картошки?»* 33 человека из 34 опрошенных ответили положительно.



# Картошка а-ля Пушкин

Кроме перечисленных блюд есть еще такие: кар-тошка с молоком, картошка со сметаной, мясо в картошке, картофельные клецки, картофель под майонезом и сыром, картошка в фольге (внутри мясо), картошка а-ля Пушкин, картофельная баба, драники, вареники, картофель с морковью, картофельные котлеты, суп.





# Заключение



Картофель – это декоративное растение, лекарство от многих болезней, яд от насекомых, средство для выведе-ния пятен и универсальное удобрение. И, наконец, сырье, из которого можно приготовить хлеб, крахмал, космети-ческую пудру, масло, вино, кофе, шоколад и дрожжи... Да, да, все это – картошка. Из нее даже водку делают. Карто-фель распространился в России, потому что помогал про-кормиться при неурожаях зерновых и относительно непри-хотливая





Картофель стал неотъемлемым атрибутом русской национальной кухни, потому что почти ни одно блюдо не обходится без картофеля. Я убедился в том, что картофель может заменить хлеб, а сам картофель уже никак невозможно заменить хлебом.





**СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ  
И  
ПОНИМАНИЕ**