

муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
№123 «Гармония» комбинированного вида г. Орска

«Мини - огород» (Опытно – экспериментальная площадка)



Воспитатели: Фирсова Я.А.

Березина И. М.

Загадки

Он и в дождик, он и в зной
Прячет клубни под землёй.
Клубни вытащишь на свет —
Вот и завтрак, и обед.
А его соседу в поле
Хорошо расти на воле.
Чем жара стоит сильнее,
Тем он слаще и краснее.

Лучше овощи не знаю,
Я всегда его сажаю.
Хорошо она растёт,
Красота, когда цветёт,
Можно жарить и варить,
И с грибками потушить.
Вы подумайте немножко.
Что за овощ тот? —

Пословицы и поговорки

- Картофель хлеб бережет.
- Картофель хлебу подспорье.
- Картошка хлебу присошка (подпора).
- Где картошку не уважают, там доходы снижают.
- Клади картошку в окрошку, а любовь — в дело.
- У того картошка не родится, кто пахать ленится.

Стихотворения

— Я картошка круглая,
Красивая и смуглая!
Чтобы не состариться,
Пойду в кастрюле париться!
— Я картошка белая,
Сильная и смелая!
Закаляться стану я
В бассейне со сметаной! (Талеко)

Калорийная картошка —
Хлебу русскому присошка.
Неказиста, мешковата,
Но вкусна она, ребята.
Пюре, draniki, салат,
Угоститься каждый рад.
Для нормального развития,
Ешьте — Катя, Маня, Витя...

Художественное слово

Ах, картошка, ты, картошка.
Кормишь ты честной народ!
Если есть картошка в доме,
Будешь сытым целый год!

Пусть грязны мои ладошки,
Я привык уже к труду...
И вкуснее нет картошки,
Что посадишь сам в грядку!

Как мы сажали картошку...



Блюда из картошки

Драники картофельные

- Картофель – 1 кг,
- Мука пшеничная – 3–3,5 ст. л.,
 - Яйцо – 2 шт.,
 - Соль по вкусу,
- Масло растительное для сковороды.

Картофель фри в духовке

- Картофель – 4-5 шт.
- Масло растительное – 3 ст. л.
 - Чеснок – 2 зубка
- Паприка молотая – 1 ст. л.
 - Соль – 1 ст. л.

Картофельная бабка с мясным фаршем

- Картофель – 1 кг,
- Фарш мясной – 300–400 г,
- Морковь – 2 шт. средние,
 - Лук – 2 шт.,
 - Яйца – 2 шт.,
- Соль, черный перец, молотый по вкусу,
- Растительное и сливочное масло.



Молочный суп с картофелем

- Картофель – 5 шт.,
- Вода – 300 мл,
- Молоко – 500 мл,
- Соль, сливочное масло по вкусу.

Суп-пюре из картофеля

- Картофель – 3 шт. средние,
- Капуста цветная – 200 г,
- Морковь и лук – по 1 шт.,
 - Чеснок – 1 зубчик,
- Сыр твердый – 100 г,
 - Сметана – 3 ст. л.,
- Вода – 5 стаканов,
- Соль, перец черный, молотый по вкусу.

Клецки

- Картофель сырой – 10 шт. среднего размера,
- Картофель отварной – 2 шт.,
 - Мука – 3–4 ст. л.,
 - Соль по вкусу.



Немного из истории

Своё современное название картофель получил в Италии. Жители этой страны сравнили клубни овоща с грибами, растущими под землёй – «трюфелями». Слово «тар – туфель» постепенно превратилось в «картофель». До этого его называли и «земляным орехом», и «земляным яблоком» и даже «вторым хлебом».

Овощ является уникальным и универсальным, выращивается как пищевая, кормовая и техническая культура. Его клубни ценятся за наличие полезных веществ: солей кальция, железа, йода, серы и витаминов С. Одно из его главных пищевых достоинств – наличие большой калорийности. В картофеле его больше, чем в моркови в два раза, и больше, чем в белокочанной капусте в три раза. Ценятся блюда из этой культуры и за отличный вкус.

Используется овощ в первых блюдах, закусках и салатах, а также в различных гарнирах. Клубни жарят, тушат, запекают. Современная русская кухня не обходится без блюд из картофеля. Знаменитые русские шанежки, вареники, пироги, супы – какие только блюда не изготавливают из популярной картошки. Популярными стали картофель – фри и чипсы, которые так же изготавливаются из этого овоща.

Родина картофеля

Родиной этого овоща считают Южную Америку. Известно, что именно здесь начали употреблять картофель более 14 тысячи лет назад. На родине овощ возделывается как многолетняя культура, но сейчас он известен как однолетник. Это связано с холодным климатом стран, где его выращивают.

В шестнадцатом веке клубни этого растения появились в Европе. Доставлены они были испанскими моряками. Картофель настолько полюбился европейцам, что его стали культивировать во многих странах, за исключением тех мест, где бывают сильные морозы. Англичане даже стали считать его вторым хлебом.

Интересные факты

- Свое название эта культура получила от трюфеля – гриба, который растет под землей. Итальянцы назвали новый овощ *tartufolo* (трюфель). Немцы слово слегка изменили – и получилось *Kartoffel*. От него и пошло русское картофель.
- Картофельные неочищенные клубни на 80% состоят не из крахмала, как многие думают, а из воды. Крахмала в них всего около 15%.
- Разводят картофель не только на Земле, но уже и в космосе. Именно он был первым овощем, выращенным за пределами нашей планеты. Произошло это в 1995 году на борту американского шаттла "Колумбия". Можно не сомневаться, что во время полета на Марс, который планируется в ближайшем будущем, люди точно будут есть картошку.
- Селекционеры выводят все новые и новые сорта этого корнеплода. В наше время существует уже не только привычная всем желтая и розовая картошка. Почти сразу после войны был выведен сорт картофеля с глазками синего цвета (в народе его называют "синеглазка"). Сейчас все большую популярность завоевывает картошка красного, фиолетового и синего цветов. Создали ученые и черные сорта. Правда, мякоть у такого картофеля не черная, а ярко-фиолетовая. Конечно, все видели зеленый картофель. Однако такой окрас создали не ученые, а природа. Под воздействием солнечных лучей в клубнях начинает вырабатываться органический яд – соланин.
- Картофель увековечен также и в памятниках. Они установлены во многих странах мира. Вы их сможете увидеть в Боливии, Германии, Канаде, Польше, Румынии, Украине и России. Есть памятник картошке даже в Австралии.
- Самая большая когда-либо выращенная картофелина имела вес около 8 килограммов.

