

МКУК «Нолинская централизованная библиотечная система»  
Красноярская сельская библиотека филиал

# Тот не знает наслажденья, кто картошки не едал

Поход в осенний лес на картофельный праздник.



Пос. Красный Яр, 2015г.

## «Тот не знает наслажденья, кто картошки не едал»

с

Цель мероприятия: воспитание навыков коллективизма, расширение кругозора у детей.

**Добро пожаловать, гости дорогие, на наш праздник!**

Впрочем, какие же вы гости? Вы здесь хозяева. А зачем мы собрались здесь? Думаю, что скоро узнаем.

Я задумал слово. Это - название того блюда, которое очень часто готовит ваша мама и в котором много овощей.

(Щи)

Какие овощи обязательно присутствуют в этом блюде, найдем, отгадав загадки.

1. *Прежде, чем его съели, все наплакаться успели.*

Лук - обладает противовоспалительным действием, возбуждает аппетит, приправа к салатам, винегретам, ко всем мясным, овощным блюдам.

2. *Красна девица сидит в темнице, а коса на улице.*

Морковь способствует росту организма, особенно детского, предупреждает кожные заболевания, улучшает зрение.

3. *Лоскуток на лоскутке - зеленые заплатки.*

Капусту используют при заболевании желудка, при ожогах, ушибах, заболеваниях суставов.

4. *Неказиста, мешковата, а придет на стол она, скажут весело ребята: “Ну, рассыпчата, вкусна”.*

Картофель - “второй хлеб”, корм для животных, сырье для промышленности (крахмал).

Какая часть растения используется в щах? Отгадайте.

Что копали из земли,  
Жарили, варили,

Что в золе мы испекли,  
Ели, да хвалили?

(Клубень - картофель).

Сегодня в гостях у нас “второй хлеб”.

В некотором царстве,  
В некотором государстве  
Не на Марсе и не на Луне -  
Жила картошечка в земле.  
Свойство царское имела:  
Накормить народ сумела.  
Словом, наша речь о том,  
Как пришел картофель в дом!  
О всех свойствах, об уходе,  
О работе в огороде.  
О поделках, вкусной пище  
Нынче в книгах мы поищем....  
Многое должны узнать,  
А теперь пора начать...  
Все: “Праздник картошки”.

Итак, мы отправляемся в картофельное царство. Встречает нас сама Госпожа Картошка.

– Здравствуйте, дорогие дети, уважаемые взрослые. Я вас рада приветствовать на празднике, проводимом в мою честь. Немного расскажу вам о себе.

500 лет назад никто в Европе не знал, что есть такое растение - картофель. Да и откуда было знать, если до Родины картофеля, Южной Америки, никто из европейских мореходов еще не доплывал.

Но вот из дальнего плавания вернулись в Испанию корабли Христофора Колумба, отважного мореплавателя. Самым ценным грузом, который они привезли на родину, были семена, клубни, зерна новых, неизвестных Европе растений.

“Папа”. Так называли картошку индейцы из племени кечуа. В честь папы устраивали праздник урожая. Женщины наряжали крупные клубни, как кукол, шили им юбочки из разноцветных лоскутков, мужчины танцевали, поставив на голову мешочек с клубнями.

На корабле, вместе с захваченной мореходами добычей, отплыла на чужбину индейская папа – картошка. Тут начались мои путешествия по суше. Сперва я разъезжала в карете. Бархатную сумочку с клубнями дарили как драгоценность богатым вельможам. Когда же я перестала быть редкостью, карету сменила крестьянская телега, а бархатную сумочку - холщовый мешок.

Но в Европе не сразу поняли, что у меня главное - клубни. Один английский богач решил угостить гостей заморской диковиной, посаженной у него в саду. Вместо того, чтобы выкопать из земли клубни, садовник собрал с кустов зеленые шарики, что повисают на стеблях после того, как картофель зацветет. Эти горькие, несъедобные плоды картофеля на серебряном блюде были поданы гостям. Кто-то из гостей, попробовав угощение, поперхнулся, у кого-то перекошилось лицо, кто-то выбежал из-за стола... Ведь ели картошку не с того конца.

Не везде приняли новинку. Кое-где в России даже начались картофельные бунты. Русские мужики поверили слухам, будто я, картошка, - “чертово яблоко”, сажать ее грех, землю запоганишь, без хлеба останешься. По царскому приказу бунтовщиков секли розгами, а самых упрямых даже сослали в Сибирь. Но не жестокие расправы убедили крестьян, что выгодно сажать картошку. Убедила сама картошка. Помните сказку про репку? Для чего нужна была дедке большая-пребольшая репка? Чтоб накормить и бабу, и внучку - семью. Раньше, в студеные зимы, когда посева ржи вымерзали, репа заменяла русскому крестьянину хлеб.

Сытная и урожайная индейская папа вытеснила репу. Теперь уже не репа, а я, картошка, стала для вас и для всех других народов Европы вторым хлебом.

– А что еще о приключениях картошки вы знаете?

### *Ещё из истории появления картофеля.*

В 1771 году вследствие голода, опустошившего за год до того Западную Европу, Французская Безанская академия объявила конкурс на решение жизненно важного для населения вопроса “быть или не быть”, сформулированного, правда, более прозаично: “Указать растения, которые в период неурожая могли бы заменить обычно употребляемые людьми в пищу и способ их использования”. В ответ академия получила семь рукописей, в которых все авторы особое внимание обратили на южноафриканскую культуру - картофель. Премия была присуждена работе бывшего военного фармацевта Антуана Огюста Пармантье, изложившего способ приготовления из картофеля крахмала и использования клубней для приготовления хлеба без пшеничной муки.

Сам Пармантье познакомился с картофелем во время войны с Германией, где в плену ему пришлось питаться исключительно картофелем. Пармантье занялся изобретением различных блюд из картофеля, понимая, что бедняки не будут иметь картофель в изобилии, если богачи не убедятся в возможности приготовления из него вкусных блюд и для себя.

Мы привыкли к тому, что пшеницу называют “Первым” хлебом, а картофель “вторым”.

Со временем европейцы убедятся не только в том, что картофель может заменить хлеб, но и в том, что сам картофель уже никак невозможно заменить

хлебом. Скорее всего, именно из Польши картофель попал в имения польских магнатов в Белоруссии, Западной Украине и Литве.

К 1765 году картофель проник в Эстонию, Архангельск, Олонец, Каргополь, Новгород, Москву, Иркутск и даже Нерчинск.

Первым селекционером картофеля в России стал петербургский огородник Ефим Андреевич Грачев (1826 - 1877 годы).

### **Картофель в кулинарии**

Картофель варят как очищенным, так и неочищенным («в мундире»), что позволяет сохранить максимум полезных веществ. Его также готовят на углях или на пару, тушат, жарят во фритюре и без него. Картофель используется как в простых, так и в изысканных блюдах — для приготовления картофельного салата, картофельного пюре, супов, закусок вроде чипсов, дижестивов и даже десертов.

Один из рецептов приготовления традиционного русского блюда — блинов — предполагает использование картофеля вместо муки. В современной Исландии популярна водка, сделанная из картофеля.

При стандартном пищевом рационе картофель — один из основных поставщиков калия в организм. Однако, чтобы сохранить содержащиеся в нём ценные вещества, нужно научиться правильно его готовить. Варить картофель рекомендуется в небольшом количестве воды: при варке в неё переходит большая часть витаминов. Также перед приготовлением не стоит держать картофель в воде в течение долгого времени. После долгого хранения на свету клубни зеленеют и становятся токсичными, непригодными к употреблению.

Свежий сок клубней и картофельный крахмал применяют в качестве обволакивающего и противовоспалительного средства при желудочно-кишечных заболеваниях: язве желудка и двенадцатиперстной кишки, а также гастрите с повышенной кислотностью желудочного сока. При изжоге полезно съесть мелко нарезанную сырую картофелину. При ожогах глаз ультрафиолетовым излучением от сварки помогает накладывание на веки сырого картофеля (нарезанного или натёртого.)

Полученный из картофеля крахмал является основой для изготовления присыпок, а также используется в качестве наполнителя для порошков и таблеток.

В народной медицине натёртый на тёрке свежий картофель используется при экземе и других поражениях кожи. Горячие варёные растёртые клубни картофеля употребляют при заболеваниях верхних дыхательных путей и лёгких. В этом случае быстрый положительный результат даёт вдыхание пара от горячего, только что сваренного картофеля.

Картофель широко используется в домашней косметике. Из него делают питательные маски для кожи лица и рук.

### “Загадки”.

Под землей птица гнездо свила и нанесла яиц.

Курочка-пустодом свила гнездо за двором, яйца несет, в землю кладет.

**(Картофель).**

И зелен и густ

На грядке вырос куст.

Покопай немножко:

Под кустом...

Неказиста, шишковата,

А придет на стол она,

Скажут весело ребята:

“Ну, рассыпчата, вкусна!”

Это чудо плод

Ее едим мы круглый год

Пюре, супы, салат, окрошка

Везде присутствует ...

Шел Кондрат в Ленинград

Встретил 12 ребят

У каждого лукошко,

В лукошке по 3 картошки.

Сколько всего лукошек,

И сколько в лукошках картошки?

**(12 лукошек, 36 картошек).**

О той, у кого много-много глаз

На этот раз пойдет рассказ

О той, кто шесть имеет глаз,

А иногда и семь, и пять

(Что, впрочем, можно сосчитать);

О той, кто зиму сладко спал,

Забравшись осенью в подвал;

О той, кого на кухню к нам

Весною притащил я сам;

О той, чьи странные глазки

Росли день ото дня;

О той, кто был знаком со мной,

Но не видал меня.

Подумайте немножко:  
А вдруг это...

**(Картошка).**

Между гор лежит толстый Егор.  
Кругла, рассыпчата, белая,  
На стол она с полей приходит.  
Ты посоли ее немножко.  
Ведь правда вкусная...

Дождик, дождик  
Посильней, чтобы травка зеленей,  
А еще немножко  
Выросла...

### Пословицы.

- ✓ Картошка да каша - еда наша.  
Голодному и картошка лакомство.  
Картофель хлебу подспорье.  
Картошка хлебу присошка. (подпора).  
Картошку копать, не руками махать.
- ✓ Картофель хлеб бережет.
- ✓ Где картошку не уважают, там доходы снижают.
- ✓ Клади картошку в окрошку, а любовь — в дело.
- ✓ У того картошка не родится, кто пахать ленится.

### Веселые задачи.

1. Голодный Вася съедает за 10 минут 3 сырые картошки. Сытый Вася тратит на такое же количество вареной картошки 1 час. На сколько минут быстрее управляется Вася с сырой картошкой, чем с вареной?
2. Убегая от своих друзей, Петя толкнул дедушку, купившего 4 одинаковых пакета картошки по 2 килограмма в каждом. Пакеты порвались, и картошка рассыпалась. Сколько килограммов картошки полетело в Петю, если известно, что в молодости дедушка был снайпером?
3. Третьеклассник Федя купил в школьной столовой блюдо из 6 картошек и вышел на 1 минуту мыть руки. В эту пору в столовой находилось 9 первоклассников, каждый из которых может съесть за минуту 1 картошку. Сколько картошек увидит на своей тарелке вернувшийся Федя, и сколько первоклассников осталось голодными?

Задание: придумать и записать слова, которые можно образовать от слова “картошка”.

### “Полезные советы”.

1. Картофель, сваренный в кожуре сохраняет 75% витаминов; очищенный и сваренный клубнями - 60-70%, а нарезанный - лишь 35-50%.
2. Очищенный картофель хранить нельзя. В крайнем случае его можно оставить на час-два в воде и притом целыми клубнями.
3. Очистив картофель, поставьте его под струю холодной воды: он быстрее сварится, будет более рассыпчатым.
4. Если вам нужно заранее очистить картофель - храните его до употребления не в воде, а в завязанном полиэтиленовом пакете.
5. Солить картофель при варке лучше всего за 5-10 мин. до его полной готовности.
6. Картофель в “мундире” не разварится, (что делает его непригодным для последующего жарения), если добавить в воду больше соли, чем вы это делаете при обычной варке.
7. Картофель, сваренный в “мундире”, легко очистится, если его сразу же после варки облить холодной водой.
8. Печеная картошка с румяной хрустящей корочкой – традиционная еда на привале. И все, конечно, знают обычный способ печь ее, когда вымытые и просушенные клубни картофеля, закапывают в горячую золу.
9. Молодой картофель чистят так: помять его, положить в мешочек, всыпать соль и покатавать по столу.
10. Картофель надо варить на умеренном огне, чтобы он не разваливался и не лопался.
11. Картофель надо чистить тонким слоем, так как под кожурой находятся соли и белки.

**Госпожа Картошка:** Спасибо вам, милые дети. Оказывается, что очень много вы знаете обо мне. И если, когда вам трудновато приходится ухаживать за мной, то не сердитесь: ведь я всегда отплачу добром.

Праздник наш уже кончаем  
Что же вам еще сказать?  
Вам картошечку по праву  
“Вторым хлебом” называть!