|  |
| --- |
| Откуда пришла картошка |
|  |
|  |
|  |



МБУ СО «Травниковский ЦПД»
Воспитатель Орлова А.М

**Тема: «Откуда пришла картошка».**

**Цели:**
1.Познакомить учащихся с историей распространения картофеля по странам и континентам, его значении как продукта питания;
2.Воспитывать у учащихся интерес и уважение к народным традициям;
3.Развивать творческую активность детей.

**Подготовительная работа:**
1.Изготовление книжки-рецептов «Ах, картошка!» (бабушкины рецепты по приготовлению блюд из картофеля);
2.Конкурсы рисунков;
3.Фотовыставка мероприятий, посвященных продукту питания- картофеля;
4.Приготовление блюд из картофеля.

**Ход классного часа**

**Воспитатель: (слайд 1)**

Под землей растет он летом,
Ну, а кормит круглый год.
Господин картофель это.
И всегда ему почет.( слайд 2)

Добрый день дорогие ребята !Все времена года щедрые: весна наделяет нас зеленью, лето солнышко не жалеет, а осень, наверно, самая богатая. Он щедро одаривает нас спелыми плодами. Осенью люди собирают урожай и славят золотую красавицу осень за ее щедрость: поют песни, частушки, устраивают праздники урожая.
У нас с вами сегодня состоится очень важный и интересный разговор. Он посвящен картофелю-главному овощу на нашем столе.

*Знают о картошке все на свете
Богачи и те, кто не богат.
Все ее по-своему готовят,
Каждый на столе картошке рад.
И кто жарит, и кто парит,
Кто печет и кто толчет,
Но едят ее повсюду.
Ей и слава и почет!*

Разговор мы начнем с экскурсии в историю - да-да, не удивляйтесь, ведь картофель-иностранец.
**1 ребенок** : Картофель стали употреблять в пищу 14 тыс. лет назад индейцы Южной Америки (слайд 3).Они не только ели картофель. Но и поклонялись ему, считая одухотворенным существом.( слайд 4)

О картошке в Европе узнали около 400 лет назад от испанских моряков, побывавших в южной Америке. Вернувшись домой, моряки рассказали, что жители Южной Америки – индейцы - выращивают удивительный «земляные яблоки». Разводимый в то время картофель существенно отличался от известного нам. Его клубни были горького вкуса, их не ели в свежем виде, а готовили из них чуньо. Для этого клубни рассыпали по земле, слегка подмораживали, а потом после оттаивания на солнце, выдавливали из них босыми ногами воду. Отжатые клубни высушивали. Если их испечь, они становились мягкими и очень вкусными. Первым кто описал вкусовые качества картофеля был испанский священник.

**2 ребенок**: Слух о чудесных клубнях разнесся по всем странам. Но сначала картофель был принят в Европе за декоративное растение.(слайд 5) Его сажали в садах, цветами картофеля украшали женские прически, шляпки, платья. Кое-где люди пытались, есть зеленые плоды или клубни в сыром виде и после этого уже ни за что не хотели сажать картофель, считая, что картофель вреден для здоровья и портит почву.

Французский агроном на протяжении многих лет испытывал картофель на своем приусадебном участке, доказывая крестьянам, что, картофель обладает высокими вкусовыми и питательными качествами, а вовсе не ядовит. Этому ученому поставили два памятника: один под Парижем, другой на его родине.

**Воспитатель:** Когда картофель привезли в Европу, в каждой стране ее называли по-своему (слайд 6):

* Англичане- потато
* Финны-тарту
* Итальянцы-тартуфоль
* Французы- пом де терр
* Немцы-картофельн

Но первое имя картошки было «папа», так называли ее в Южной Америки индейцы из племени кечу.

**3 ребенок**: В 1697 году совершал свое первое заграничное путешествие русский царь Петр 1(слайд 7).Именно он прислал в Россию первые клубни картофеля. Клубни были мелки и горьковаты. Сажали их очень густо. От этого они еще больше мельчали. Крестьяне отказались сажать это «чертово яблоко»…В России тоже не сразу оценили картофель. Царские чиновники, вместо того, чтобы разъяснить людям, как выращивать новое растение, действовали приказом да угрозой.

Но были в России и замечательные агрономы, вроде Андрея Тимофеевича Болотова (слайд 8), которые разъяснили населению полезность нового растения, богатого крахмалом. В конце концов, нужда заставила обратить внимание на это неприхотливое и урожайное растение.

**4 ребенок**: Шло время, человек узнал много тайн. Он стал вводить новые сорта картофеля, отбирая самые сильные и крупные клубни, отбрасывая больные и слабые. И сейчас картошка у нас ежедневно на столах. И что только из нее не готовят. ( слайды 9)
Довольно широко картофель используется в медицине (слайд 10). Для лечения ожогов, экзем. Соком из картофеля лечат язву желудка. Паром только что сваренного картофеля делают ингаляции при кашле, бронхите. Употребляют картофель и в косметике.

**Воспитатель**: Интересные факты (слайд 11)

* В Бельгии существуем музей картофеля. Среди экспонатов- 1000 предметов, рассказывающих об истории картофеля – от почтовых марок с его изображением до знаменитых картин на ту же тему (« Едоки картофеля» Ван Гога).
* На некоторых тропических островах картофель использовали как эквивалент денег.
* Картофелю посвящали стихи и баллады.
* Картофель когда-то прославлял в своей музыке великий Иоганн Себастьян Бах.
* Существует два редких сорта, у которых цвет кожуры и мякоти остается синим и после варки.(слайд 12)
* Одним из самых распространённых сортов с синеватой кожурой, выращиваемых на российских огородах – «Синеглазка». Однако мало кто знает, что по-научному она называется «Ганнибал», в честь прадеда Александра Пушкина Абрама Ганнибала, который первым провел опыты по селекции и хранению картофеля в России.
* В городе Минске в 2000-х годах открыт памятник картофелю.
* В 1995 году картофель стал первым овощем, выращенным в космосе.

**Конкурсная программа(слайд 13)**

*Хоть хвалиться неприлично, но должна я вам сказать,
Без картошки на отлично ни поесть, ни поплясать.
Даже вкусный огурец лишь с картошкой молодец
Хоть сердит зеленый лук, а картошке – лучший друг.
Из картошки там и тут, нужный делают продукт.
И недаром ведь картошку вторым хлебом все зовут.*

**А сейчас мы с вами поиграем.**

**1. «Соберем урожай».**

Картошка рассыпана по площадке. Выбрать 2-х игроков, за определенный промежуток времени они собираем картошку в корзины (для детей старшего возраста можно во время сбора картошки завязать глаза).

**2. « Продолжи пословицу». (слайд 14)**

-Уродился хлеб в оглоблю, а картошка – в колесо.

-Клади картошку в окрошку, а любовь в дело.

- Картошка хлеб бережет.

- Ели да береза – чем не дрова, соль да картошка – чем не еда.

- Без труда картошка не родится никогда.

- Хорош ерш в ухе, а картошка в пироге.

- Картошка да каша-еда наша.

-Картошку капать , не руками махать.

**3. Конкурс «Кто лишний». (слайд 15)**

Конкурс проводится несколько раз. Каждая команда делится на группу по 10 человек. Каждая группа встает в круг ,все ходят по кругу , пока не услышат слово «картошка». После этого надо успеть схватить картошку. Кто остался без картошки - выбывает. Ведущий убирает 1 картошку и конкурс продолжается. Тот, кто выигрывает, приносит очко своей команде.

**4. Конкурс «Собери урожай».**

Картошка находится в куче на одной стороне, по команде один человек из команды добегает до картошки, берёт ее столько ,сколько сможет донести в двух ладошках. Если по пути картошка упала, поднимать ее нельзя. Выигрывает та команда, которая соберет картошки больше других и не уронит.

**5. Конкурс «Танец с картошкой». (слайд 16)**

Зажав картошку между лбами, пары под музыку танцуют.

**6. Конкурс «Частушек».**

Лучше песен про картошку
В мире не было и нет,
Мы споем вам про картошку,
А вы хлопайте в ответ.

1.Гармонист, гармонист,
Разверни гармошку,
Мы сегодня пропоем
Частушки про картошку.
2.Ох,картошечка,картошка,
Ах, какая тебе честь!
Кабы не было картошки,
Так чего бы стали есть?
3.Эх, картошка,ты картошка
Ты любимая моя,
Беру ложку, ем картошку,
Не хожу голодный я.
4.Мы картошку убирали,
Я без дела не сижу:
Коля роет, Артем носит
Ну, а я руковожу.
5.Я ребятам помогал
Собирал картошку.
Он - ведро, она-ведро,
Ну, а я немножко.

6.Посадили мы картошку.
Колорадский жук пришел.
Вышел я копать картошку,
А картошку не нашел.
7.Я мультфильм люблю смотреть
Про рыжего Антошку
И все в обед беру
Свою большую ложку.
8.Без мундира и в мундире
Вся картошка хороша.
Целый год едим картошку
Денег нету ни гроша.
9.Мы картошечку сажали
В огороде у ворот,
Зацвели на ней цветочки,
Пусть любуется народ.
10.В огород пришла коза,
Растопырила глаза:-
Где же лук? А где горошек?
Все засажено картошкой.
11.Повар жарил , повар парил,
На диване задремал.
А потом вместо картошки,
Угольки одни собрал.
12.Братец мой по кухне рыщет,
Целый час картошку ищет,
Ну а мне что за дело,
Я ее давно уж съел.
13.Ах, картошка, ты картошка!
До чего же хорошо!
И пожаришь, и попаришь,
А как съешь, поет душа
14.Я картошку утром ел,
Так старался. так пыхтел,
Что картошка - на бровях,
На носу и на ушах.
15.Мы все лето ели кашу,
Молоко, окрошку,
А сегодня будем есть
Печеную картошку.

**7. Игра на внимание – «Копешка, тропинка, картошка».**Ведущий, говоря слова, выполняет не сложные движения:

«копна» - стоя, поднять руки вверх,
«тропинка» - приседает,
«картошка» - приседает и прячет голову.

Участники игры все повторяют. Когда движения запомнились, ведущий начинает путать детей – говорить одно, а делает другое. Побеждают самые внимательные.

**Маленькие картофельные хитрости.**

1. Чтобы молодая картошка легче чистилась, положите ее минут на 15-20 в холодную подсоленную воду. Или же опусти в горячую, потом в холодную.

2.Прорастание картофеля можно замедлить, если на 3-4 секунды каждый клубень отпустить в крутой кипяток, а потом просушить на воздухе.

3. Чтобы очищенные клубни не темнели, картофель после отчистки нужно положить в холодную воду. Но ненадолго! Иначе картофель потеряет часть питательных веществ.

4. Чтобы картофель терял меньше витаминов ,не наливай много воды.

5. Как улучшить вкус отваренной картошки? Добавь лавровый лист, дольку чеснока, завернутый в кусок марли укроп.

6. Добавь в воду при варке картофеля немного лимонного сока – картошка будет белее.

7.Так поступают опытные кулинары: белый картофель используют для приготовления пюре, розовый для жарки, желтый – для супа.

8. Если при варке добавить в воду 1-2 ложки огуречного или капустного рассола, картофель будет меньше развариваться.

9. А если добавить в воду 1 столовую ложку сливочного масла или маргарина, картофель сварится быстрее!

10. Что делать с промерзшей картошкой? Можно выкинуть, а можно и использовать! Очищенные клубни положи в холодную воду, затем – в кипяток, куда добавлена ложка соли и ложка уксуса.

11. Чтобы сделать пюре, используй подогретое молоко. Иначе пюре потемнеет.

**11.** **Приглашение за стол ( слайд 17)**

Соберем мы всю картошку поскорей.
Позовем на угощенье всех друзей!

Мы напарим, мы наварим, напечём –
Ведь любая нам работа нипочём!

Из картошки можно сделать столько блюд,
Что угодно для души найдешь ты тут.

Картошечке нашей каждый рад,
Я положили ее в салат.

А для меня нет лучше в мире,
Чем картошечка в мундире.

Нажарим для Танечки
Румяные дранички.

Готовы и для Женечки
С картошечкой варенички.

А ты, Андрюша, чипсики покушай!

А тебе, дружок, с картошкой пирожок!

А для нашей Аленки с молочком толчонки!

А для Нади, посмотри, - картофель фри!

А ты Валюша, фаршированной покушай!

Тебе, Алеша, сосиски в картошке.

А тебе, Артем, на костре испечем!

Мы не зря се собирали урожай!

Приходи и то, что любишь, выбирай!

Знают люди с давних лет,

Что вкусней картошки нет!

**Воспитатель**: Человек так стал, благодарен картофелю, что решил поставить ему памятник. В сентябре 2008 года в городе Мариинске был открыт памятник картошке, ведь 2008 год был объявлен Международным годом картофеля (слайд 18). И то не случайно, ведь именно в Мариинском районе во время войны (в 1942г.) собрали самый большой урожай картофеля, был установлен мировой рекорд. Больше еще никто во всем мире не может собрать такое количество картофеля.( слайд 19)

Всё хорошо когда – нибудь заканчивается, подошел к концу и наш праздник. А на память об этой встрече господин Картофель передал вам коробку с сюрпризом.

**Литература:**

1.С.Небесный. Юным овощеводам .М: Детская литература.1988.
2.Празник картошки-4-й класс. Автор Весицкая М.А.,Фестиваль «Открытый урок».
3.Сайт Википедия
4.Сценарий внеклассного мероприятия «Картофельная семейная гостиная». Автор Захарычева Н.К. Фестиваль «Открытый урок».