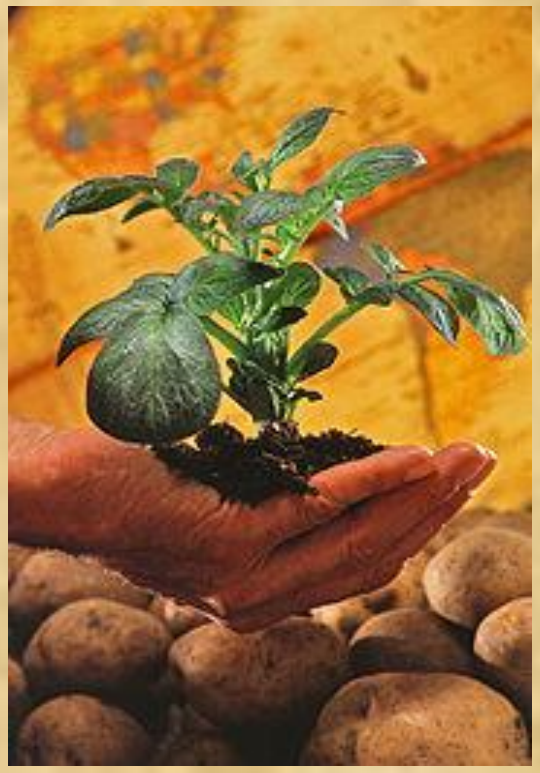
Самый популярный овощ



КАРТОФЕЛЬ - многолетнее травянистое растение.

Растения картофеля образуют куст высотой 30-150 см. Стебли прямостоячие, ребристые. Листья гладкие или морщинистые. На подземных стеблевых побегах формируются клубни различных размеров (средняя масса 80-120 г), формы и окраски. На каждом клубне по 8-12 глазков, состоящих из зачатков листьев и спящих почек. Цветки белые, сиреневые или розовые. Плод — сочная ягода.

Существует более 50 тысяч сортов.

Размножается семенами, клубнями, частями клубней.

Историческая справка

Родина картофеля — Южная Америка. Индейцы возделывать картофель несколько тысячелетий назад называли его ласково «папита» (девушка). В Европу завезен в 16 веке. Картофель не сразу пришелся по вкусу европейцам, т. к. не везде его правильно употребляли в пищу.

Так, англичане считали, что съедобной частью картофеля являются плоды. Их пытались есть в отваренном виде и даже с сахаром, но вкус был неприятным. Известны случаи отравления. Всё изменилось только после того, как попробовали испечь подземные клубни.

- К середине 18 в. картофель уже широко выращивался в Европе и стал вытеснять некоторые традиционные культуры (репу, редьку и др.).

- Появление в России картофеля связывают с именем Петра I, который ввёз его в конце XVII века, но не получил распространения . Начало широкого распространения картофеля положил указ Сената в 1765 г., в период правления Екатерины II.

Химический состав и питательная ценность

Клубни картофеля содержат в среднем

- ***воды*— 76 %**
- ***сухого вещества* — 24 %, в том числе**
  - **крахмала — 17,5 %**
  - **сахаров — 0,5 %**
  - **белка — 1-2 %**
  - **минеральных солей — около 1 %**

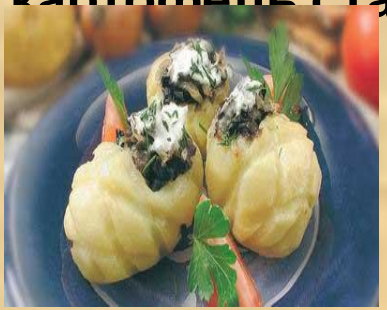
Потребление 300 г картофеля в день обеспечивает получение организмом более 10 % энергии, почти полную норму витамина С, около 50 % калия, 10 % фосфора, 15 % железа, 3 % кальция.

Значение в жизни человека

- Различают четыре основные группы сортов: столовые, технические, кормовые и универсальные.
- Из картофеля готовят множество блюд в домашних условиях (первые, вторые блюда, салаты), различные изделия в промышленном производстве (картофельная соломка, чипсы, хрустящий картофель, сухое картофельное пюре, полуфабрикаты различных супов с картофелем, картофельные котлеты, замороженный картофель и др.).

Клубни перерабатывают также на спирт и крахмал.

- Клубни и ботва — корм для сельскохозяйственных животных.
- Картофель широко используется в народной медицине.
- Также картофель стал темой для творчества человека.



Едоки картофеля. 1885 г.
Ван Гог

Наши исследования

Было опрошено 65 учеников нашей школы. Из них назвали

- *родину картофеля* – 15 человек, из полезных веществ назвали
- *крахмал* – 19 человек
- *витамины* – 15 человек
- *белки* – 1 человек

Каждый день едят картофель 35 человек, пять раз в неделю – 24 человека, что подтверждает популярность картофеля.

Самое любимое блюдо наших учеников – человек),

на втором месте – картофель фри (8 человек)

на третьем месте – суп (7 человек)

Интересные факты

- Музеи картофеля существуют в США , Бельгии.
- На некоторых тропических островах картофель использовали вместо денег.
- Существует два редких сорта, у которых цвет кожуры и мякоти остается синим и после варки.
- Один из самых распространённых сортов с синеватой кожурой на российских огородах — «синеглазка». Мало кто знает, что по-научному она называется «Ганнибал», в честь прадеда Александра Пушкина Абрама Ганнибала, который первым провёл опыты по селекции и хранению картофеля в России.
- В Германии в открыт памятник картофелю.

- Плоды картофеля ядовиты.
- Самый дорогой в мире картофель выращивают на одном из острове Франции. Каждый год собирают не более 100 тонн этого сорта. Картофель обойдется примерно в 500 евро за килограмм.
- Китайцы научились создавать не только бонсай из деревьев, но и из картофеля.
- В 2005 году лидером по производству картофеля был Китай, на 2-м месте с заметным отставанием — Россия и Индия.
- Самая большая картофелина в мире весила более 11 кг.

Как появились чипсы?

Фирменным рецептом одного американского ресторана был картофель фри. Однажды посетитель вернул жареный картофель на кухню, пожаловавшись на то, что он «слишком толстый». Повар, решив подшутить над ним, нарезал картофель буквально бумажной толщины и обжарил. Таким образом он изобрёл чипсы, которые стали самым популярным блюдом ресторана.

Мировая проблема нашего времени – модифицированный картофель

Такой картофель будет содержать на треть больше белков и не будет бояться морозов и насекомых - вредителей. Одни учёные утверждают, что это безопасно для здоровья человека и животных. Другие говорят об изменениях в организме.

А что думаете вы?