Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Среднеаргунская основная общеобразовательная школа»

Ах, картошка, картошечка!

**Работу выполнил**: Лапердин Александр

ученик 3 класса МБОУ «Среднеаргунская ООШ»

с. Среднеаргунск Краснокаменский район Забайкальского края

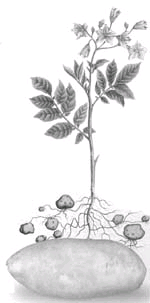
**Руководитель:** Лапердина Любовь Викторовна

учитель начальных классов

с. Среднеаргунск

Содержание

1. Введение.
2. Что такое картофель?
3. История картофеля.
4. Какой картофель рождается в природе!
5. Лекарственные свойства картофеля.
6. Заключение.
7. Литература.
8. **Введение**

Среди большого многообразия овощей существенное место занимает картофель, его насчитывается более сотни сортов, причем сажают его буквально повсюду.

Пожалуй, не найти на Земле такого места. Где бы картофель ни употребляли в пищу. Без картошки не обходится ни одна семья. Поэтому каждый год весной люди сажают, а осенью собирают на зиму картофель. Однажды убирая, урожай картофеля я заметил картофель необычной формы. Стал внимательно его разглядывать и задумался. И сразу возник целый ряд вопросов:

* Что такое картофель?
* Откуда картофель родом и как попал в Россию?
* Почему в одном районе картофель рождается одной формы и размеров, чем в другом районе?

Мне очень захотелось узнать, как можно больше об этом растении, почему так популярен картофель, какими питательными и лечебными свойствами он обладает и какой формы и размеров он рождается. Меня заинтересовали эти вопросы, и я решил сам найти ответы на них.

Объект исследования: живая природа

Предмет исследования: картофель

При работе я поставил следующую гипотезу: предполагаю, что природные условия влияют на размер и свойства картофеля.

Цель: узнать как можно больше о картофеле, какое значение картофеля в жизни человека.

При работе над темой я поставил следующие задачи:

* Изучить литературу, материалы в сети Интернет о картофеле;
* Расширить знания об особенностях картофеля;
* Изучить какой картофель рождается в природе;
* Выяснить откуда картофель родом и как попал в Россию;
* Узнать о лекарственных свойствах картофеля;
* Оформить презентацию по теме.

**Глава II. Что такое картофель?**

Я стал искать информацию о картофеле в книгах, энциклопедиях, Интернете. Вот, что говорится о картофеле в толковом словаре С.И. Ожегова и Н.Ю. Шведовой: «Клубнеплод, семейства паслёновых с клубнями, богатыми крахмалом».

Вот, что говорится в советском энциклопедическом словаре: «Картофель, многолетние клубненосные виды (150) семейства пасленовых». Выращивают для пищевых, кормовых технических целей.

Посадка картофеля.

Сажают картофель в мае, рядами, расстояние между которыми 60 см., один клубень от другого через 25-30 см. При достижении растениями высоты 10-12 см. их окучивают влажной почвой и рыхлят междурядья.

Наилучшая почва для картофеля – чернозем. В тени при слабом освещении стебли у картофеля вытягиваются, ботва желтеет, урожай резко снижается или его совсем не бывает. Вместо клубней вырастает только ботва.

Ботва картофеля погибает при температуре минус 1-2 градуса. Весенние заморозки могут быть до 7-9 июня. При окучивании нужно сделать гребни острыми, чтобы дождевая вода скатывалась в борозду, а не в гнездо, и не заражала бы его грибковыми спорами.

Подкормка и полив.

Скороспелые сорта картофеля для повышения урожайности, начинают регулярно поливать вскоре после посадки. Поливы следуют через 8-16 дней, расходы воды 15-20 л. на 1м3. Первый полив проводят, когда растущие клубни достигают размеров 1-1,5 см., но не раньше: это ускорит их созревание. Для поздних сортов важен полив в фазу цветения; расход воды 20 л. на 1 м3. Это способствует значительному повышению урожайности и снижает вероятность поражения клубней паршой. Вот эти условия влияют на клубни картофеля.

Вывод: урожайность картофеля зависит от массы факторов: от климатических и погодных условий, от качества почвы и от качества обработки, от выбранного сорта картофеля, от здоровья клубней до посадки и во время прорастания, от правильного и вовремя проведенной профилактики всевозможных «картофельных» заболеваний, от вовремя внесенных в почву удобрений и еще от множества факторов.

**III глава. История картофеля.**

Я часто смотрю передачу «По секрету всему свету» и выписываю журнал «Шишкин лес». В одном журнале я нашел историю «Приключения картошки». В этой статье рассказывалось об истории картошки. Картофель действительно родился за морем, вернее, за океаном в Южной Америке. Жители Южной Америки ловко чистили картошку,- индейцы, так любили картофель, что в его честь даже праздники устраивали. Картофелинам шили юбочки и платки из разноцветных веселых лоскутков и наряжали их как кукол. На кораблях испанских моряков. Они первые открыли Южную Америку. И было это пятисот лет назад. Мореплаватели прибыли во дворец королевы Испании и вручили ей клубни картофеля. Стой поры и началось трудное и забавное путешествие картофеля из Испании по всем странам. С начала картофель использовали только как украшение. Ведь картофель очень красиво цветёт. Дамы, готовясь на бал, прикалывали к своим пышным прическам букетики из фиолетовых картофельных цветков. Позднее картофель стали есть с сахаром и называли земляным яблоком. А сейчас картошка для многих – второй хлеб.

Следующую историю, которую я нашел, звучит так. Это было очень давно, более 400 лет назад. Далеко в противоположной части света протянулась вдоль Тихого океана эта древняя гористая страна, где предки американских индейцев нашли клубни дикого картофеля и стали сажать его у своих жилищ. Климат Перу своеобразен: днём жарко, а ночью холодно, морозно. Индейцы по ночам замораживали картофель, а днём сушили на солнце и называли его « чуньо », а клубни картофеля « паппо ».

Картофель начал своё путешествие в Испанию, затем в Италию, в Англию. В конце XVI века произошла любопытная история с картофелем во Франции. Когда началась Семилетняя война, молодой французский аптекарь Пармантье пошёл на фронт санитаром и попал в плен, где в тюрьму ему принесли еду из картофеля с солью. Она показалась ему вкусной, питательной. Прошло шесть лет, и Пармантье, вернувшись из плена, пропагандируя эту культуру. Он добился выделения ему небольшого участка и засадил его картофелем, выставив днём для охраны солдат. Ночью стража уходила, и каждый мог свободно прийти в огород и взять клубни, чтобы посадить у себя дома. На родине Пармантье стоит памятник ученому, у которого в руках букет цветов картофеля.

Испанцы, завоевавшие в конце XV века территорию по западному побережью Южной Америки, обнаружили там совершенно незнакомый им продукт питания, который у местных жителей назывался «чуньо». Это были высушенные клубни. Хранить сырой картофель еще не умели, поэтому индейцы рассыпали вымытые клубни на солнце, а затем оставляли на ночь на морозе. Промораживание картофеля способствовало удалению влаги, снижало горечь клубней. В результате промороживания и сушки получался белый крахмалистый продукт, который отлично хранился и спасал жителей Анд от голода зимой в неурожайные годы. Испанские завоеватели, нагружавшие свои каравеллы золотом и серебром, не подозревали, что самым ценным грузом на их кораблях были скромные плоды земли – клубни картофеля, которые они взяли с собой в дорогу.

Весьма недружелюбно встретили земляные яблоки французы. Подозрительное отношение к картофелю, разные предрассудки поддерживались церковниками, которые называли картофель «чертовыми яблоками». Они утверждали, что это растение разносит проказу, вызывает «одурь». Оказывается, известные в ту пору сорта содержали много солонина, веществ, которые придают клубням горький вкус, а в больших дозах вызывают отравление. Со временем признания картофеля всё возрастало. Картофель был большой редкостью и считался деликатесом, его стали подавать к столу лишь в богатых домах. Но распространение этого растения не обходилось без курьезов. В Индию, Иран и другие страны картофель попал из Европы в XVIII веке, а в Китай ещё раньше, вначале XVII веке. В конце XVII века это растение было завезено в Россию. Пётр I, находясь в это время в Голландии, послал Б. Шереметеву мешок картофеля. В 1736г. картофель уже значился в каталоге растений Петербургского аптекарского сада. Распространение картофеля у нас проходило очень медленно. Неприязненно отношение к новой культуре было вызвано не только предрассудками, но и тем обстоятельством, что ввезенный в Европу картофель не был тождественен, у него была мощная ботва и мелкие горьковатые клубни. Население ещё не знало, какими способами надо его выращивать, его сеяли густо, растения затесняли друг друга, давали ещё более мелкие клубни, менее вкусные. В 1770г. были описаны способы выращивания этого растения.

В биографии картофеля есть немало любопытных факторов. В XVIII веке прусский король вёл с Австрией войну. Пруссаки стремились главным образом уничтожить картофельные поля, что составляло основу питания населения, так эта война получила название картофельной. В Россию картофель был завезен Петром I. Только после Октябрьской революции произошло второе рождение картофеля. По его производству мы занимали первое место.

**Глава IV. Какой картофель рождается в природе!**

В Александрово - Заводском районе, где живет моя бабушка, обильно идут дожди. И там рождается крупный картофель в длину 25 см. в диаметре 15-20 см., весом 2-2,5 кг. А однажды я выкопал картофель необычной формы. Внимательно рассмотрев, его я обнаружил, что он сильно похож на зародыш человека. В Краснокаменском районе, где живу я, дожди идут редко, поэтому картофель рождается мелкий в длину 8 см., в диаметре 6 см., весом 50 граммов. А чтобы встретить картофель необычной формы очень редко. Лето в этом году было жаркое, земля сухая и поэтому очень уплотненная. Картофель, выросший в такой почве иметь уродливую форму и трещины. Особенно страдают те клубни, которые были ближе к поверхности почвы. Желательно употребить их в пищу в первую очередь, так как они могут стать причиной загнивания остального урожая. За весь период своего наблюдения я собрал небольшую коллекцию картофеля имеющий уродливую форму. Когда я готовился к написанию работы, то нашел много интересного материала о картофеле.

В Бельгии есть музей картофеля, который появился в 1975 году – точнее, его прообраз: студенты Международной школы Брюсселя создали комнату и назвали ее Картофельным музеем. Сегодня здесь тысячи предметов, рассказывающих об истории картофеля, – от почтовых марок с изображением паслена до знаменитых картин, например, "Едоки картофеля" Ван Гога.

В России тоже считают, что картошка заслуживает большего внимания. 23 июля 2005 в России впервые отмечали День молодой картошки. Праздник приурочен к 240-летию появления этого корнеплода в России. Дата проведения Дня молодой картошки - 23 июля - выбрана не случайно. Именно в этот день, 245 лет назад, императрица Екатерина II «повелела принять все меры» к распространению картофеля в России, а позднее Сенат принял специальное «Наставление как разводить и употреблять «земляные яблоки».

В Мариинске Кемеровской области, в 2008 году решили поставить картофелю памятник. Ведь именно Мариинский район – родина мирового рекорда урожая картошки. В 1942 году работники совхоза "Красный Перекоп" собрали с одного гектара 1 тысячу 331 центнер этой культуры. "У будущего памятника, возможно, станут собираться все картофелеводы перед каждой посевной страдой. Прежде чем бросить первый, настоящий клубень в пашню, они попросят у круглого гранитного истукана, чтобы он благословил их на большой урожай", - писали "Аргументы и факты".

**V глава. Лекарственные свойства картофеля.**

Сам по себе картофель – кладезь витаминов. В клубнях, кроме белков, углеводов и клетчатки, содержатся почти все витамины группы В, а также витамины С, Р, К, РР и А, минеральные соли калия и фосфора, железо, макро- и микроэлементы, органические кислоты. Недаром после внедрения картофеля в Европе практически прекратились эпидемии цинги. Это объясняется тем, что употребляя в пищу блюда из картофеля, европейцы обогатили свой организм витамином С, а ведь именно его дефицит служит главной причиной возникновения этого заболевания.

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. При изжоге полезно съесть мелко нарезанную сырую картофелину.

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

В народной медицине натертый на терке 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.

**VI глава. Заключение.**

Работая над темой, я использовал различные источники, из которых узнал много интересного о картофеле, о его пользе. Картофель декоративное растение, лекарство от многих болезней, яд от насекомых, средство для выведения пятен и универсальное удобрение. И наконец, сырье, из которого можно приготовить хлеб, крахмал, косметическую пудру, масло, вино и т.д. Да, все это–картошка. Из нее даже водку делают. Картофель распространился в России, потому что помогал прокормиться при неурожаях зерновых и относительно неприхотливая культура. Картофель в России прозвали вторым хлебом, потому что он выручал людей в тяжелые времена, например во время войны, и является национальной пищей. В сыром клубне – 70% воды и около 20% крахмала. Есть в нем и витамины. Картофель, ставший неотъемлемым атрибутом русской национальной кухни, заслужил собственный ежегодный праздник. Я убедился в том, что картофель может заменить хлеб, но и в том, что сам картофель уже никак невозможно заменить хлебом.

1. **Литература.**

1. Гурин Ю. В. Школа занимательных наук. – “ОЛМА Медиа Групп” 2007.

2. С.И.Ожегов и Н.Ю.Шведова. Толковый словарь русского языка. М.: Азбуковник, 2000.-944 стр.

3. А.А. Плешаков. Природоведение, 3 класс.- 2007

4. А.М. Прохоров. Советский энциклопедический словарь. М.: Сов. энциклопедия, 1988: -1600 с., ил.

5. Г. П. Цыганенко. Этимологический словарь русского языка.- К.: Радянська школа. 1989, 5000 слов

6. Шанский Н.М., Боброва Т. А. Школьный этимологический словарь русского языка: 4-е изд., стереотип. Ч М.: Дрофа, 2001. Ч 400 с.

7. Газета «Дружба», 2007г

8. Журнал «Шишкин лес», 2012 г. № 8

9**.** [**http://ru.wiktionary.org/wiki/картофель**](http://ru.wiktionary.org/wiki/%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C)

10.[**http://an.yandex.ru**](http://an.yandex.ru)