

О картофеле для детей

Сложно представить наш рацион без картофеля. Но царствует он на русском столе лишь с начала восемнадцатого века. Считается, что эта культура пришла к нам из стран Западной Европы, а туда, в свою очередь, её привезли соратники Колумба. То, что в Европу картофель прибыл из Южной Америки – сомнению никто не подвергает, а вот как он попал на русский стол – с этим связан ряд предположений.

Давным-давно, в 1560 году, а может чуть позже, его привезли в Испанию. Потом картофель попал в Италию, Францию, Голландию и другие страны Западной Европы. Он полюбился жителям Британских островов, которые называли его вторым хлебом. В России появление картофеля связывают с именем первого императора Петра I. А страна, из которой он был завезён к нам, называется Голландия.

Однако повсеместно картофель стал использоваться в России лишь после того, как в конце восемнадцатого века был издан специальный документ под названием: «Наставления о разведении земляных яблок, потетес именуемых». Этот документ увидел свет в 1765 году. Для повсеместного распространения картофеля на российской земле, получения хорошего урожая, был выполнен огромный объём работ деятелями Вольного экономического общества, появившегося в Петербурге в 1765 году. Именно его сотрудникам: Нартову А.А., Болотову А.Т., Мещинину В.А. мы обязаны распространением этой культуры в стране.

У себя на родине картофель относится к многолетним культурам. Но особенности нашего климата, слишком сурового для этого растения, таковы, что он возделывается как однолетнее растение.

Картофель — культура уникальная и универсальная. Это растение – и пищевое, и кормовое, и техническое. Главное пищевое достоинство картофеля заключается в его высокой калорийности. Недаром он получил в народе звание: второй хлеб. По калорийности он в два раза превышает морковь, и в три раза — белокочанную капусту. Мы его ценим за то, что он хороший источник углеводов, белков и витамина С. Помимо этого, в картошке содержатся другие полезные вещества: соли кальция, железа, калия, йод, сера и другие компоненты, совершенно необходимые для нормальной жизнедеятельности человека.

Картофель используют в отварном, тушеном, жареном, запеченном виде. Готовые блюда с картошкой: картофель фри, пюре, пирог с картофелем, винегрет, салат, шаньги, драники, солянка, борщ, суп-пюре, щи, закуска, вареники.

Загадка о картошке

В теплую пору взрослеет,
К осени ближе созреет,
Летом ее прополол,
В праздник поставил на стол,
Драники, шаньги, окрошка,
Всем нам знакома... картошка.



Поделки из картофеля выполненные нашими воспитанниками.



