

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Никитовская  
средняя общеобразовательная школа им. А.С. Макаренко»  
Красногвардейского района Белгородской области**

**Научно-исследовательская работа**

**Ах, картошка, картошка!**



**Работу выполнила:  
учащаяся 1 «А» класса  
Черкашина Татьяна.  
Руководитель:  
Бутова Т.А.,учитель**

**2016 – 2017 уч. год**

## Содержание

**Введение**

**Глава I. Что такое картофель?**

**Глава II. История картофеля**

**Глава III. Картошечка, картофелина, картофелинка, мистер Картошка!**

**Глава IV. Первое интервью. Мои опыты.**

**Глава V . Повар и доктор в одной коже**

**Заключение**

**Литература**

**Приложение**





**Кругла, рассыпчата, белая, на стол она с полей  
пришла.**

**Ты подсоли ее немножко, ведь, правда, вкусная .....**

### **Введение**

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

**Пожалуй, не найти на Земле такого места, где бы картофель не употребляли в пищу. Без картошки не обходится ни одна семья.**

**Кто не любит блюда, приготовленные из картофеля? Я, например, очень люблю. Представьте только перед собой жареный картофель с румяной корочкой или воздушное пюре. Объеденье, да и только! Поэтому каждый год весной люди сажают, а осенью собирают урожай картофеля. Я тоже принимала участие в посадке картофеля.**

**От взрослых мы часто слышим такие поговорки: «Картофель хлебу подспорье. Картошка - хлебу присошка. Картошка на Руси “второй” хлеб».**

**- А почему?**

**Я задумалась. И сразу возник целый ряд вопросов:**

- **Что такое картофель?**
- **Откуда картофель родом и как попал в Россию?**
- **Правда ли, что есть День картошки?**
- **Почему сваренный картофель рассыпчатый?**
- **Почему у жареной картошки хрустящая румяная корочка?**

**Мне очень захотелось, как можно больше узнать об этом растении, почему так популярен картофель и какие блюда можно из него приготовить, почему картофель фри такой хрустящий. Меня заинтересовали эти вопросы и я решила сама найти ответы на них.**

***Объект исследования – живая природа.***

***Предмет исследования – картофель.***

***Цель работы:***

**Узнать, на самом ли деле картофель является вторым хлебом на Руси.**

**Достижение поставленной цели предполагает решение следующих задач:**

- 1. Изучить литературу, материалы в сети Интернет о картофеле.**
- 2. Выяснить откуда картофель родом и как попал в Россию.**
- 3. Доказать, что картофель – это второй хлеб.**
- 4. Объяснить, почему вареная картошка такая рассыпчатая, а картофель фри такой хрустящий.**
- 5. Обобщить полученные знания.**

***Мое предположение:*** считаю, что картофель был завезен к нам в страну, картошка вкусная, поэтому не представляю себе обеденного стола без неё.

***Методы исследования:***

- анализ источников информации;**
- практические опыты;**
- обобщение полученных данных.**

**Исследовательская работа состоит из введения, пяти глав, заключения, списка используемой литературы и приложения.**

## Глава I. Что такое картофель?

Вместе с родителями мы стали искать информацию о картофеле в книгах, энциклопедиях, интернете. Вот, что говорится о картофеле в толковом словаре С.И.Ожегова и Н.Ю. Шведовой: «Клубнеплод, сем. паслёновых с клубнями, богатыми крахмалом, а также (собир.) сами клубни». А вот в этимологическом словаре Г. П. Цыганенко узнала о происхождении слова: «КАРТОФЕЛЬ. Заимствовано из нем. яз. в XVIII в. Нем. Kartoffel <картофель> возникло в результате видоизменения более стар. нем. Tartuffel, заимствованного из итал. яз. Итал. tartufolo значит <трюфель>, т. е. <гриб округлой формы, растущий под землей без корня и ствола>. По этимол. итал. название восходит к лат. terratuber <земляная шишка>, образованному сложением terra <земля> и tuber <шишка>, <трюфель>. Сущ. Kartoffel > картофель - собств. <трюфель>, <земляная шишка> - немцы использовали для названия нового распространившегося в Европе овоща, впервые привезенного в XVI в. испанцами из Америки».

А вот слово «КАРТОШКА» исконно русское, «отмечается с середины XIX в. суф. производное от картоха<картовь. передающих в народных говорах картофель>. Это из словаря Шанского Н.М., Бобровой Т. А..

### 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 – целина. В тени при слабом освещении стебли у картофеля вытягиваются, ботва желтеет, урожай резко снижается или его совсем не бывает. Вместо клубней вырастает только ботва. А в почве – белые столоны.

Ботва картофеля погибает при температуре минус 1-2 градуса. Весенние утренние заморозки могут быть до 8 – 10 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 10-14 дней, расход воды 15-20 л на 1 м<sup>3</sup>. Первый полив проводят, когда растущие клубни достигнут размеров 1-1,5 см, но не раньше: это ускорит их созревание.

Для поздних сортов важное значение имеет полив в фазу цветения; расход воды 20 л на 1 м<sup>3</sup>. Это способствует значительному повышению урожайности и снижает вероятность поражения клубней поршой.

### **Сбор урожая.**

Для предохранения клубней ранних сортов картофеля от болезней их следует убирать до 1-5 августа. Поздние сорта убирают в сентябре. Чтобы меньше повредить клубни, при уборке картофеля пользуются вилами с плоскими зубьями. Выкопанные клубни оставляют на 2-3 часа на поверхности почвы, чтобы они подсохли. В сырую погоду картофель подсушивают в укрытии или под навесом. Во время уборки нужно следить за тем, чтобы в земле не осталось клубней, так как с ними на участке могут сохраниться до следующего года возбудители различных заболеваний.

### **Хранение**

На хранение закладывают только вызревшие здоровые клубни. Картофелехранилище должно быть защищено от морозов. Идеальными для хранения картофеля являются ящики с выступающими по углам планками, так как в них очень удобно осматривать клубни. Ящики ставят в темное помещение или укрывают черной полиэтиленовой пленкой, чтобы на свету клубни не начали зеленеть.

Большие количества картофеля хранят в буртах. После копки отделенные от стеблей клубни несколько часов подсушивают. Затем их высыпают на солому, где оставляют лежать еще 2-3 дня. После этого из картофеля насыпают бурт, который сверху укрывают землей. В частном хозяйстве картофель хранят в погребах.

### **Вредители и болезни.**

Главный вредитель – колорадский жук. Чтобы защитить растение от проволочников и совков, в почву при посадке вносят диазинон. Во избежание распространения картофельной нематоды прибегают к севообороту, постоянно меняя расположение участка с картофелем.

### **Фитофтороз картофеля.**

“Фитофтора” – по-гречески “пожиратель растений”. Фитофтороз – самое опасное грибковое заболевание картофеля. Особенно большой

**вред болезнь наносит в теплую влажную погоду, начиная с июля и в последующие месяцы. Первые симптомы поражения растений фитофторой – желтые пятна, появляющиеся на верхней стороне листьев. С нижней стороны пораженного листа виден белый мицелий гриба. Пятна на листьях со временем становятся коричневыми, при сильном поражении лист полностью отмирает. Вместе с влагой споры гриба попадают в почву, где они заражают растущие клубни. Основным методом борьбы с фитофторой – регулярное опрыскивание растений. При благоприятных для развития болезни погодных условиях растения с десятидневными интервалами опрыскивают бордоской жидкостью, хлорохомом, полихомом или поликарбацином.**

**Выводы по 1 главе: картофель, или паслён клубневый, возделывают повсеместно в умеренном климате - относительно неприхотливое, светолюбивое, теплолюбивое растение, требующее умеренного полива. Подвержено заболеванию – фитофторозу, основной вредитель колорадский жук.**

## Глава II. История картофеля

### Перуанские трюфели



Родина картофеля – Перу. Около 4500 лет назад инки случайно наткнулись на заросли неизвестного растения. Найденные в земле клубни пришлись аборигенам по вкусу, и они начали выращивать новый овощ. Причем древней цивилизации удалось вывести даже холодостойкие сорта картошки.

В 1536–1537 гг. в индейское поселение Сорокота (территория нынешнего Перу) пожаловали испанцы. Вообще-то целью визита были новые земли, золото и сокровища, но завоевателям выпала честь сделать миру гораздо более ценный подарок – "второй хлеб", или картошку. Клубни картофеля, найденные на плантациях, показались испанцам трюфелями. В числе других трофеев они привезли их в Испанию. Так картошка впервые попала в Старый Свет. А уже в середине XVII века стала основным продуктом питания всей Северной Европы. К примеру, в Ирландии картофель начали выращивать в 1586 году, а уже через 50 лет ни одна ирландская семья не могла без него обойтись. Эта зависимость была столь велика, что дефицит картофеля в 1845–1846 гг. из-за фитофтороза спровоцировал страшный голод. Умерло около миллиона человек, и столько же навсегда эмигрировало в США.

Испанец Педро Чеза де Леон описал картофель в своей книге, именовал этот овощ... папой. "Это особый вид земляных орехов, – писал путешественник. – Будучи сварены, они становятся мягкими, как печеный каштан... Они покрыты кожурой, не толще кожуры трюфеля..."

"Ищи картошку для королевской прически!"



Картофель распространился по миру благодаря Франции. В эту страну его завезли в 1616 году, но



только во второй половине XVIII века здесь появились первые картофельные плантации. Причиной тому был голод 1769 года из-за неурожая хлеба. Тому, кто найдет хлебу достойную замену, обещали большую награду. Досталась она парижскому аптекарю Антуану Огюсту Пармантье. Он указал способ получения крахмала из растений, которые раньше считались для этой цели непригодными. А из крахмала варили каши.

Однако открытие помогло мало. Аптекарь продолжал поиски спасительного продукта и вспомнил о картофеле. Но люди наотрез отказывались есть "ядовитую иноземную ягоду".

Тогда находчивый француз пошел на хитрость. Он знал, что любые действия короля Людовика XVI тут же копировались народом. Пармантье выпросил у монарха клочок земли и посадил картошку. Когда она зацвела, собрал букетик фиолетовых цветов и преподнес королю. Тот благосклонно относился к Антуану и подыграл ему, на полном серьезе вдев простенький букет в петлицу. А вскоре и королева появилась на балу с картофельными цветами в волосах. Мода распространилась мгновенно. Все француженки изводили мужей просьбами достать такие же цветы. А росли-то они только на огорожке аптекаря!.. Днем посадка охранялась, а ночью Пармантье специально отпускал сторожей – чтобы люди могли украсть себе пару клубней и, таким образом, распространить картофель. Финальной точкой стал званый обед у Людовика. Абсолютно все кушанья были состряпаны из картошки: даже вино – из картофельной вытяжки. Аптекарь первым съел две тарелки вареного картофеля, а вслед за ним – сам король. Уже следующей весной картошку высадили почти на всех огородах.



Дьявольское яблоко уже доросло до космоса



Возвращаясь на родину из Голландии, Петр I захватил для своей державы мешок картошки. Правда, овощ не стал популярным – по той же причине, что и во Франции: народ с опаской относился к неизвестной пище. А крестьяне и вовсе окрестили ее "дьявольским яблоком" и наотрез отказывались выращивать, чтобы потом "не гореть за это в аду". К тому же те смельчаки, что все же решались вкушать картошки, по незнанию ели не сами клубни, а ядовитые зеленые плоды. Понятно, что череда сильных отравлений спровоцировала еще большую неприязнь.

В XVII веке по России то и дело вспыхивали "картофельные бунты": крестьян под страхом каторги заставляли сажать и есть картошку, а они, естественно, противились. В 1765 году Екатерина II, считая, что картошка должна хорошо произрастать в нашем климате, и желая научить своих подданных выращивать "сии полезные и питательные плоды", высочайшим распоряжением повелела принять все меры к распространению картошки в России. В 1841 году вышло распоряжение

правительства "О мерах к распространению разведения картофеля". По всей империи разослали наставления по правильной посадке и выращиванию картофеля тиражом в 30 тысяч экземпляров.

Распробовали и оценили картошку по достоинству лишь в XIX столетии. Под нее было отведено более 1,5 млн га. И называть бывшего "врага" стали уже "благодетельницей" и "вторым хлебушком", а не "дьяволом"... В 1928 году в Южную Америку отправилась экспедиция научно-исследовательского института растениеводства, чтобы обновить сорт картофеля. В этой экспедиции была собрана всемирно известная коллекция картофеля ВИРа. Она помогла вывести новые устойчивые к болезням сорта. "Русские второй раз открыли картофель" – писали за рубежом. Картофель стал «королем овощей» благодаря своей плодородности, выносливости.

В годы Отечественной войны часть коллекции осталась в осажденном фашистами Ленинграде. И сотрудники ВИРа, умирая от голода, эти клубни сберегли. У нас в России картофель самая распространенная, самая ценная культура после зерновых. Его выращивают и за полярным кругом, и на осушенных болотах, в пустынях и в горах.

Дальше – больше: в октябре 1995 года картофель стал первым овощем, выращенным в космосе.

Наверное, картошка – единственная еда, у которой так много имен. Ее называли земляной грушей, потейтосом, тартуфелем и картуфелем. Она же – картоха, картофля, картохля, бараболя, чертово яблоко...

**Выводы по 2 главе:** сытная и урожайная индейская папа вытеснила репу. Теперь уже не репа, а картошка для нас и для всех других народов Европы стала вторым хлебом. Картофель помогал прокормиться при неурожаях зерновых культур. Вот почему картофель на Руси прозвали вторым хлебом.

## Глава III. Картошечка, картофелина, картофелинка, мистер Картошка!

### Мэрилин Монро в картофельном мешке



МУЗЕЙ КАРТОШКИ В  
БЕЛЬГИИ.



Бельгийский музей картофеля 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. Все экспонаты каким-то образом связаны с картошкой: первые

приспособления для уборки клубней, авто, конфеты, бутылки, украшения, игры, литература, рецепты и даже фотография Мэрилин Монро в платье из мешка из-под картошки. А еще на сайте музея есть Картофельное Радио – своеобразный "музыкальный автомат" online с множеством мелодий на картофельную тему.

Еще бельгийцы утверждают, что изобрели "идеальную еду" – без костей, зернышек и кожуры, то бишь – картошку фри. Согласно легенде, в бельгийской провинции Намюр во время пиршеств всегда ели рыбу – тем самым восхваляя местную реку Маас за ее дары. Но однажды клев не удался – и рыбки к праздничному столу не наловили. Тогда изобретательные горожане заменили ее длинными кусочками картошки, зажаренными в масле. Также от бельгийцев идет обычай кушать картошку фри руками.

Подобные музеи есть в Канаде, Дании, России и (США).

Среди экспонатов последнего – окаменевший картофель 4-тысячелетней давности из Перу. На Острове Принца Эдварда есть также музей посвященный картофельной теме.

### День молодой картошки!

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».



Царица  
огородов -  
картошка



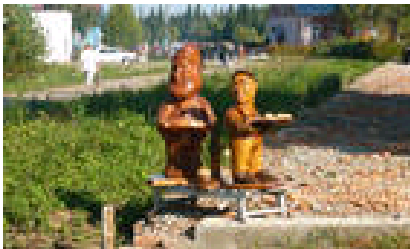
Г. Мариинск памятник  
Картошке

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".

В деревне Ильмень новгородский пенсионер Николай Зарядов установил памятник царице огородов - картошке.

На Двухметровую металлическую трубу и колесо от грузовика пенсионер взгромоздил большой валун, по цвету и форме похожий на картофелину. У основания памятника нанесена надпись: «Спасибо Колумбу, спасибо Петру, пришлась ты, родная, нам по нутру!», а чуть выше - еще одна: «Кормила нас в тяжелую годину, нужна ты впредь».



Вот такой памятник вятской картошке поставили Савковы на своей участке.

Англичане из города Bowburn тоже считают, что картошка заслуживает большего внимания, и поэтому 2 февраля отмечают День картошки. Если вы хотите узнать все секреты этого удивительного растения, то отправляйтесь с 10 утра прямо в Bowburn Community Centre. Здесь вы сможете не только просто пообщаться с любителями картошки, но и узнать рецепты новых блюд, поучаствовать в соревнованиях.

**111 сортов картошки – это далеко не предел!**



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

Наши сорта картофеля созданы трудом и талантом многих ученых. Урожайный сорт "лорх" – детище московского профессора А.Г. Лорха. Сорт "камераз" выведен ленинградским ученым А.Я. Камеразом.

Несмотря на изобилие клубнеплодов "на любой вкус", их селекция из года в год набирает обороты. Насчитывается 111 сортов картошки! Новички в этом списке – картофель "Левада" и "Довира". Первый – это среднеранний сорт универсального назначения. В нем 17–18% крахмала. А "Довира" – это "закаленный" сорт, устойчивый к распространенным картофельным болезням – раку, фитофторозу. Селекция проводится по нескольким направлениям: улучшение вкусовых качеств, выращивание болезнестойчивых сортов. Отдельные сорта для пюре, салатов. Из сорта "Фантазия" получают очень вкусные чипсы, картошка-фри.

**Кому картошечки за... 500 евро?**

Самый дорогой сорт картофеля – La Bonnotte из Франции. Стоит он около 500 евро за килограмм. По легенде, этот картофель вывел верховный бог инков Виракоча. В наши дни выращивают Виракочи только жители французского острова Нурмуатье, и нигде больше в мире La Bonnotte не сажают. Божественный картофель очень нежен, поэтому убирать его можно только вручную.

Существуют еще два редких сорта – Linzer Blaue и Franzosische Truffel-Kartoffel. У обоих кожура и мякоть после варки остается синего цвета. Один из самых известных у нас сортов с синеватой кожурой – отнюдь не редкая "Синеглазка". Ее официальное название – "Ганнибал", в честь прадеда Александра Пушкина, Абрама Ганнибала, который по поручению Екатерины II создал в своей усадьбе первое "картофелеводческое хозяйство" Российской империи.

**Выводы по 3 главе:** уважают, выводят новые сорта, утверждают праздник в его честь, создают музеи, устанавливают памятники. Не каждому овощу такая честь!

## Глава IV. Моё первое интервью.

1. Чтобы узнать любят ли школьники картофель, я провела опрос среди учащихся начальной школы. Оказалось, что из 92 человека все любят картошку, различные блюда, приготовленные из него.

| № | Блюда из картофеля   | Кол.-во человек |
|---|----------------------|-----------------|
| 1 | Картофельное пюре    | 92              |
| 2 | Тушеный картофель    | 43              |
| 3 | Суп картофельный     | 60              |
| 4 | Жареный картофель    | 58              |
| 5 | Печеный картофель    | 80              |
| 6 | Пирожки с картофелем | 80              |
| 7 | Отварной картофель   | 75              |

На вопрос: «Сажает ли картофель родители на огороде?», все 92 человека дали положительный ответ.

3. Я живу на улице 1 Мая. На нашей улице 209 домов. Я посетила 10 домов и в каждом доме задавала вопрос «Для чего вы сажаете картофель?»

И вот какие ответы я получила:

- Мы любим картошку.
- Крупную сами будем есть, а мелкой скотину кормить.
- А что мы будем тогда кушать, если не сажать картошку.

### Мои опыты

Вы когда-нибудь задумывались над тем, почему сваренный картофель рассыпается? Почему у жареной картошки хрустящая румяная корочка? Из чего делают всеми нами любимые чипсы?

Я решила провести опыты и узнать из чего состоит картофель. В моих опытах мне помогали мама и сестричка Аня.

## **ОПЫТ 1.**

**Аня очистила картофель от кожуры, я его вымыла и перекрутила через мясорубку. У меня получилась картофельная каша. Затем я откинула полученную массу на марлю и отжала. Водичку, которая тут же начала темнеть, мы слили в чистую посуду и дали время отстояться. Через 5 минут мы слили темную водичку и увидели на дне посуды плотную массу чуть сероватого цвета. Это крахмал. После промывки и сушки из этой сероватой**

**массы у нас получился порошок**



**ВЫВОД: Значит, картофель состоит из воды и крахмала.**

## **ОПЫТ 2.**

**Я разрежала картофель пополам. На разрезанную часть капнула немного йода. Место, на которое попал йод, сначала стало коричневатым (цвет йода), а потом тут же превратилось в тёмно-фиолетовый цвет.**



**ВЫВОД:** Это говорит о наличии крахмала в картофеле.

**Вот ответы на вышестоящие вопросы:**

- при варке картофеля часть воды испаряется, а от наличия крахмала картофель делается рассыпчатым;
- при жарении вода испаряется, а крахмал подрумянивается в жире;
- ну, а всеми нами любимые чипсы готовят не из чистого картофеля, а из крахмала с добавлением специальных средств, чтобы они не рассыпались.



## Глава V. Повар и доктор в одной коже

Не зря картофель называют "вторым хлебом" – из него можно приготовить более 2 тысяч блюд. В фильме "Девчата" повариха Тося оглашала длинный список картофельных блюд: "Картошка отварная, жареная, пюре, картошка фри, картошка пай..." Я тоже дополню список из маминой кулинарной книги: картофельные оладьи, картофельная запеканка, картофель фаршированный, панированный картофель, картофельные пончики, вареники из картофеля, манты из картофеля, хворост из картофеля и многое другое. Картофель подается и на десерт. Например: кисель, приготовленный на картофельном крахмале.

Кроме того, картошка – отличное лекарство.

- Сок свежих клубней используют как противокислотное средство при гастритах, язвенной болезни и запорах.
- При воспалительных процессах картофельным соком полощут полость рта и глотки.
- Кашицей тертого картофеля можно вылечить ожоги и незаживающие раны. - Пары отварного картофеля "в мундире" используют для ингаляций.
- На картофельной диете нужно сидеть при заболеваниях суставов и малокровии.

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.

## Заключение

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, кофе, шоколад и дрожжи... Да, все это – картошка. 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 его можно назвать национальной пищей. В сыром клубне – 70% воды и около 20% крахмала. Есть в нем и витамины. При варке картошки часть воды испаряется, а от наличия крахмала картофель делается рассыпчатым, а при жарке крахмал подрумянивается в жире.

Картофель, ставший неотъемлемым атрибутом русской национальной кухни, заслужил собственный ежегодный праздник. Я убедилась в том, что картофель может заменить хлеб, но и в том, что сам картофель уже никак невозможно заменить хлебом.

Перелистывая страницы журналов по кулинарии, я поняла, что почти ни одно блюдо не обходится без картофеля.

- Картофель идет как первое блюдо при приготовлении супов.
- Картофель – это и самое вкусное второе блюдо.
- Во многие салаты добавляется картофель. Например: «Оливье» или «Зимний салат»
- Картофель подаётся и на десерт. Например: кисель, приготовленный на картофельном крахмале; хворост и др.

**Вывод:** значит, картофель является необходимой пищей на нашем столе и поэтому можно сказать, что **КАРТОФЕЛЬ – ВТОРОЙ ХЛЕБ.**

Поставленные цели и задачи исследования выполнены.

*Практическая значимость исследования:* данный материал можно использовать на уроках окружающего мира, при проведении классных часов и викторин.

В ходе исследования мы изучали, почему картофель так важен для человека.

## Литература

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

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

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

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

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

Газета «Дружба», 2007г

Газета «Известие», 2005, 30 июля

[/articles/210436/](#)

<http://recept.> Приемы агротехники картофеля -08/12/2007

Многолетняя работа по селекции картофеля и перспективы развития -  
08/12/2007

Рынок семенного картофеля и сортовые ресурсы -08/12/2007

[/materialy/stati-i-referaty/stranstvuyuschij-tartufel.html](#)

<http://bio.1september.ru/2002/38/2.htm>

[/sights/](#)