

**ПРАЗДНИК**  
**«Её величество – Картошка»**

Ход праздника:

**1 ученик:**

Стало вдруг светлее вдвое,  
Двор как в солнечных лучах.  
Это платье золотое  
У березы на плечах.

**2 ученик:**

Утром мы во двор идем,  
Листья сыплются дождем,  
Под ногами шелестят  
И летят, летят, летят.

**3 ученик:**

В свой шатер волшебный и прекрасный,  
Осень нас на праздник позвала,  
Всюду разбросала свои краски,  
И природа чудно расцвела.

**Ведущий:**

Здравствуйте, взрослые!  
Здравствуйте, дети!  
День необычный сегодня на свете.  
Приветливо осень стучится в окошко,  
Сегодня мы поиграем немножко  
На игровую программу приглашаю я всех,  
Пусть звучит музыка, улыбка и смех.  
Думаю, весело все поиграем,  
Праздник наш «Ее величеству –Картошке» посвящаем!  
Ах, картошка, - объеденье,  
Детей и взрослых идеал.  
Тот не знает наслажденья,  
Кто картошки не едал.

Сегодня, ребята, мы поведем речь о ее величестве Картошке, которую в народе называют ..... вторым хлебом.

**4 ученик:**

В некотором царстве,  
В некотором государстве  
Не на Марсе и не на Луне -  
Жила картошечка в земле.  
Свойство царское имела:  
Накормить народ сумела.  
Словом, наша речь о том,  
Как пришел картофель в дом!  
О всех свойствах, об уходе,  
О работе в огороде.  
О поделках, вкусной пище  
Нынче в книгах мы поищем....  
Многое должны узнать,

А теперь пора начать...

### **Исполняют песню о картошке на мотив песни «В траве сидел кузнечик»**

Как любим мы картошку, 2 раза  
Не можем без картошки  
Мы даже дня прожить.  
Представьте себе, 2 раза  
Не можем без картошки  
Представьте себе, 2 раза  
Мы даже дня прожить.  
Мы жарим ее и варим  
И в суп ее добавляем  
И даже просто в “мундире”  
Сможем отварить.  
Представьте себе, 2 раза  
И даже просто в “мундире”  
Представьте себе, 2 раза  
Сможем отварить.  
Можем испечь в духовке, 2 раза  
Можем оладушки сделать  
И на костре испечь,  
А сколько разных, 2 раза  
Сделать можно поделок  
Представьте себе, 2 раза  
Их даже и не счесть.  
Любите и вы картошку, 2 раза  
И много всяких секретов  
Узнаете о ней.  
Представьте себе, 2 раза  
И много разных секретов  
Представьте себе.

*Под конец песни входит Госпожа Картошка*

#### **Госпожа Картошка:**

Здравствуйте, дорогие дети, уважаемые взрослые. Я вас рада приветствовать на празднике, проводимом в мою честь. Мне бы хотелось ребята узнать, что вы знаете обо мне.

#### **5 ученик:**

500 лет назад никто в Европе не знал, что есть такое растение - картофель. Да и откуда было знать, если до Родины картофеля, Южной Америки, никто из европейских мореходов еще не доплывал.

#### **6 ученик:**

Но вот из дальнего плавания вернулись в Испанию корабли Христофора Колумба, отважного мореплавателя. Самым ценным грузом, который они привезли на родину, были семена, клубни, зерна новых, неизвестных Европе растений.

**7 ученик:**

“Папа”. Так называли картошку индейцы из племени кечуа. В честь папы устраивали праздник урожая. Женщины наряжали крупные клубни, как кукол, шили им юбочки из разноцветных лоскутков, мужчины танцевали, поставив на голову мешочек с клубнями.

**8 ученик:**

На корабле, вместе с захваченной мореходами добычей, отплыла на чужбину индейская папа - картошка... Тут начались твои путешествия по суше. Сперва ты разъезжала в карете. Бархатную сумочку с клубнями дарили как драгоценность богатым вельможам. Когда же ты перестала быть редкостью, карету сменила крестьянская телега, а бархатную сумочку - холщовый мешок.

**9 ученик:**

Но в Европе не сразу поняли, что у тебя главное - клубни. Один английский богач решил угостить гостей заморской диковиной, посаженной у него в саду. Вместо того, чтобы выкопать из земли клубни, садовник собрал с кустов зеленые шарики, что повисают на стеблях после того, как картофель зацветет. Эти горькие, несъедобные плоды картофеля на серебряном блюде были поданы гостям. Кто-то из гостей, попробовав угощение, поперхнулся, у кого-то перекошилось лицо, кто-то выбежал из-за стола... Ведь ели картошку не с того конца.

**10 ученик:**

Не везде приняли новинку. Кое-где в России даже начались картофельные бунты. Русские мужики поверили слухам, будто ты, картошка, - “чертово яблоко”, сажать тебя грех, землю запоганишь, без хлеба останешься. По царскому приказу бунтовщиков секли розгами, а самых упрямых даже ссылали в Сибирь. Но не жестокие расправы убедили крестьян, что выгодно сажать картошку. Убедила сама картошка. Помните сказку «Репка»? Для чего нужна была дедке большая-пребольшая репка? Чтоб накормить и бабку, и внуку - семью. Раньше, в студеные зимы, когда посева ржи вымерзали, репа заменяла русскому крестьянину хлеб.

**11 ученик:**

Сытная и урожайная индейская папа вытеснила репу. Теперь уже не репа, а ты, картошка, стала для нас и для всех других народов Европы вторым хлебом.

(Н.Надеждина).

**Госпожа Картошка:**

Очень хорошо, ребята. А что еще о приключениях картошки вы узнаете?

**12 ученик:**

В 1771 году вследствие голода, опустошившего за год до того Западную Европу, Французская Безанская академия объявила конкурс на решение жизненно важного для населения вопроса “быть или не быть”, сформулированного, правда, более прозаично: “Указать растения, которые в период неурожая могли бы заменить обычно употребляемые людьми в пищу и способ их использования”. В ответ академия получила семь рукописей, в которых все авторы особое внимание обратили на южноафриканскую культуру - картофель. Премия была присуждена работе бывшего военного фармацевта Антуана Огюста Пармантье, изложившего способ приготовления из картофеля крахмала и использования клубней для приготовления хлеба без пшеничной муки.

### **13 ученик:**

Сам Пармантье познакомился с картофелем во время войны с Германией, где в плену ему пришлось питаться исключительно картофелем. Пармантье занялся изобретением различных блюд из картофеля, понимая, что бедняки не будут иметь картофель в изобилии, если богачи не убедятся в возможности приготовления из него вкусных блюд и для себя.

### **14 ученик:**

Мы привыкли к тому, что пшеницу называют “Первым” хлебом, а картофель “вторым”.

Со временем европейцы убедятся не только в том, что картофель может заменить хлеб, но и в том, что сам картофель уже никак невозможно заменить хлебом. Скорее всего, именно из Польши

### **15 ученик:**

К 1765 году картофель проник в Эстонию, Архангельск, Олонец, Каргополь, Новгород, Москву, Иркутск и даже Нерчинск.

Первым селекционером картофеля в России стал петербургский огородник Ефим Андреевич Грачев.

### **Госпожа Картошка:**

Спасибо вам, ребята. Вижу, что знаете вы как я пришла к вам. Наш праздник продолжается. Мы отправляемся с вами в «Картофельное царство». Я предлагаю вам устный журнал, и первая его страница «Загадки».

#### **1 страница. “Загадки”.**

Курочка-пустодом свила гнездо за двором, яйца несет, в землю кладет.

(Картофель).

И зелен и густ  
На грядке вырос куст.  
Покопай немножко:  
Под кустом...

Неказиста, шишковата,  
А придет на стол она,  
Скажут весело ребята:  
“Ну, рассыпчата, вкусна!”

Это чудо плод  
Ее едим мы круглый год  
Пюре, супы, салат, окрошка  
Везде присутствует ...

Шел Кондрат в Ленинград  
Встретил 12 ребят  
У каждого лукошко,  
В лукошке по 3 картошки.

Сколько всего лукошек,  
И сколько в лукошках картошки?

(12 лукошек, 36 картошек).

О той, у кого много-много глаз  
На этот раз пойдет рассказ  
О той, кто шесть имеет глаз,  
А иногда и семь, и пять  
(Что, впрочем, можно сосчитать);

О той, кто зиму сладко спал,  
Забравшись осенью в подвал;  
О той, кого на кухню к нам  
Весною притащил я сам;

О той, чьи странные глазки  
Росли день ото дня;  
О той, кто был знаком со мной,  
Но не видал меня.  
Подумайте немножко:  
А вдруг это...

(Картошка).

Между гор лежит толстый Егор.  
Кругла, рассыпчата, бела,  
На стол она с полей приходит.  
Ты посоли ее немножко.  
Ведь правда вкусная...

Дождик, дождик  
Посильней, чтобы травка зеленей,  
А еще немножко  
Выросла...

### **Госпожа Картошка:**

А теперь предлагаю вам сыграть со мной в игру, которая называется «Посадка картофеля»

Я приглашаю к себе в помощники 8 человек ( 4 взрослых и 4 ребенка)  
Задание: для начала разделиться на пары. Первые пары из разных команд принимаются за посадку картофеля. Один в паре держит ведро с овощами, второй – вынимаем из ведра по одной картофелине и «садит» плотно друг к дружке. Когда картофель посажен, за работу берутся вторые пары. Один держит пустое ведро, а второй с завязанными глазами собирает картофель и складывает в ведро.  
Чья команда выполнит задание быстрее?

## **Госпожа Картошка:**

Молодцы! А теперь возвращаемся к нашему устному журналу. И вторая его страница «Полезные советы»

### **2 страница. “Полезные советы”.**

Картофель, сваренный в кожуре сохраняет 75% витаминов; очищенный и сваренный клубнями - 60-70%, а нарезанный - лишь 35-50%.

Очищенный картофель хранить нельзя. В крайнем случае его можно оставить на час-два в воде и притом целыми клубнями.

Очистив картофель, поставьте его под струю холодной воды: он быстрее сварится, будет более рассыпчатым.

Если вам нужно заранее очистить картофель - храните его до употребления не в воде, а в завязанном полиэтиленовом пакете.

Солить картофель при варке лучше всего за 5-10 мин. до его полной готовности.

Картофель в “мундире” не разварится, (что делает его непригодным для последующего жарения), если добавить в воду больше соли, чем вы это делаете при обычной варке.

Картофель, сваренный в “мундире”, легко очистится, если его сразу же после варки облить холодной водой.

Печеная картошка с румяной хрустящей корочкой – традиционная еда на привале. И все, конечно, знают обычный способ печь ее, когда вымытые и просушенные клубни картофеля, закапывают в горячую золу.

Молодой картофель чистят так: помыть его, положить в мешочек, всыпать соль и покатать по столу.

Картофель надо варить на умеренном огне, чтобы он не разваливался и не лопался. Картофель надо чистить тонким слоем, так как под кожей находятся соли и белки.

## **Госпожа Картошка:**

Следующая страница «**Частушки**»

Мы девчата боевые,  
Дружно, весело живем.  
Мы сейчас свои частушки  
Про картошку пропоем.

Про картошку золотую  
Мы частушки вам споем  
По утрам родную.  
Каждый день ее жуем

Заросла моя картошка

Травой дикой - лебедой.  
Прополола я немножко  
И сказала: «Шут с тобой!»

За столом картошку ела,  
Подошел Алешка.  
Попросил Алешка ложку:  
Берегись, картошка!

Ой, спасибо, Петр Первый,  
Что картошку нам привез.  
А то ели бы донине  
Только репу и овес.

Посадили мы пшеницу –  
Вырыли картошку  
Не пойму я, от чего –  
У картошки рожки.

Урожай картошки есть  
Значит будет, что поесть  
Если много есть картошки  
Будут быстро бегать ножки

Очень я люблю картошку  
Ем на ужин и обед  
Если б не было картошки,  
Был не мил мне белый свет.

Ох, картошечка картошка  
Как ты милая вкусна,  
Много блюд мы приготовим,  
Будем сыты навсегда.

Мы варили всей семьей  
Русскую картошку  
Отказалась от нее  
Только наша кошка.

Мы картошки много съели  
И от вкуса обалдели  
Если будем много есть  
В двери нам уже не влезть.

Не пойду на танцы я  
С мальчиком Антошкой  
Потому что у него  
Вырос нос картошкой.

Приходи ко мне миленок,  
Приходи по задам.  
Не жалею моей картошки

Шлепай прямо по грядам

Загляделась я на Ваню  
Сидя у окошка.  
Пригорела на плите  
Вся моя картошка

Если мы картошку вместе,  
Заодно запели песни,  
А соседи усыхали,  
На картошку прибежали.

Каждый день картошка в доме  
Жарится и варится,  
Этим овощем не даром  
Вся Россия славится.

Мы частушки про картошку  
Вам пропели от души,  
А теперь бы мы хотели,  
Чтобы нам похлопали.

### **Госпожа Картошка**

Следующая страница «В гостях у Самоделкина»

#### **Ведущий:**

Мы хотим вам показать,  
И, конечно, рассказать,  
Как при помощи картошки  
Можно сделать всем игрушки.  
Это добрый Айболит,  
Что под деревом сидит.  
Это доктор не простой,  
Он с картошкой – головой.  
Сделаем туловище из картона  
И игрушка готова.  
А это слоненок -  
Длинный хоботок.  
Сделать слоненка  
Каждый бы смог,  
Картошка, ткань и картон  
И наш слоненок готов!  
Берем картошину,  
Бумагу и горошину.  
Все соединяем  
И маску получаем.  
Можно приделать бант –  
Будет кукла-франт.  
А оденем чепчик -  
Маленький человечек.



Мордочка котенка -  
Круглая картошка  
Туловище - картонка,  
А глаза - горошки.

**а) Конкурс для мальчиков “Самый меткий”.**

– Кто попадет в ведро картошкой?.

**б) Конкурс для девочек “Самая изящная”.**

– Взять очищенную картофелину и начать срезать тонкую кожуру. У кого длиннее спираль?

**в) Изготовление “Чипсов”** (Участников по 10 чел). (4 картошины). Чья команда получит больше долек для приготовления чипсов? (Возможны повторы участников).

**Инсценировка песни “Антошка”.**

**Госпожа Картошка**

Следующая страница - “Рецепты”.

– Мы подходим к конечному пункту нашего праздника “Ах, картошка - объеденье!”

(Выставка всевозможных блюд, в приготовлении которых используется картошка).

Задание: “защитить” свое блюдо. Рассказать о способе приготовления. Участвуют по 1 ученику от класса.

Рецепты:

“Лодочки”

3-4 картофелины, 1/2 банки рыбных консервов в масле, 2 вареных яйца, 80 г сыра, зелень, молотый перец.

Картофель удлиненной формы отварить в соленой воде, очистить и охладить. Когда остынет полностью, разрезать вдоль на две половинки, ложкой выбрать середину, а углубление заполнить смесью из растертых рыбных консервов в масле и измельченных яиц.

В фарш можно добавить немного мелко нарезанной петрушки и щепотку молотого перца. “Парус” сделать из тонкого ломтика голландского сыра.

“Лодочки” разместить на плоской тарелке или на салатном листочке.

“Грибы”

4 картофелины, 4 спелых помидора, 10 грамм масла, 2 яйца, 1 огурец, 1\2 стакана нарезанной зелени, 100 г шпрот или копченой рыбы.

Картофель удлиненной формы помыть и отварить в соленой воде. Очистить, из каждого клубня вырезать “ножку” гриба в виде усеченного конуса. На плоскую тарелку насыпать

мелко нарезанную зелень, на нее утолщенным концом поставить “ножку”, сверху на более тонкий конец положить срезанную верхушку помидора. При помощи корнетика на помидор выдавить точки масла или густого майонеза. По бокам аккуратно разложить шпроты без масла или нарезанную брусочками копченую рыбу. Украсить вареными яйцами и тонко нарезанным зеленым огурцом. Можно сделать и шляпу белого гриба. Для этого отрезать верхушку сваренного яйца и подержать ее в заварке чая.

“Ананас”

600 г картофеля, 1-2 соленые сельди, 1 луковица, 2 вареных желтка, 1 ст. ложка сметаны.

Для оформления: 150 г сливочного масла, несколько зеленых перьев лука, 1 чайная ложка кетовой икры или вареная морковь.

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде до мягкости, воду слить, клубни размять пестиком в гладкое пюре. Сельдь заранее очистить, отделить филе, вынуть кости и, если сельдь соленая, залить на 2-3 часа небольшим количеством молока, пропустить через мясорубку вместе с сырым луком и вареными желтками. Эту массу соединить с остывшим картофельным пюре, добавить сметану и хорошо размешать. Сформировать яйцеобразный ананас и поставить на небольшую плоскую тарелку. Сливочное масло размять и растереть, положить в кондитерский шприц и нанести “шпы”. В центр каждого “шпы” поместить красную икринку или кусочек мелко нарезанной отварной моркови. На верхушке ножом сделать углубление и воткнуть несколько срезанных перьев зеленого лука. Края тарелки покрыть листьями салата.

### **Госпожа Картошка:**

Спасибо вам, милые дети. Оказывается, что очень много вы знаете обо мне. И если, когда вам трудновато приходится ухаживать за мной, то не сердитесь: ведь я всегда отплачу добром.

### **Ведущий:**

Праздник наш уже кончаем  
Что же вам еще сказать?  
Вам картошечку по праву  
“Вторым хлебом” называть!

### **Исполняется песня на мотив «А у нас во дворе»**

В огороде у нас есть картошка одна,  
Среди всех овощей неприметна она.  
Почему ж это так неприметна она?  
Можно на обед  
Нажарить вам котлет,  
Но картофель к ним  
Все ж необходим.  
Ведь картофель для нас очень ценный продукт,  
Он заменит всегда самый вкусненький фрукт.  
Почему ж это так: самый вкусненький фрукт?  
Можно на обед  
Сделать и омлет,  
Но картофель все ж  
Очень всем хорош.

**Приглашение к столу.**