

# **Её величество – КАРТОШКА**

**Автор работы: Климентьева М. В. ,  
учитель начальных классов**

**МОУ «Ульканская общеобразовательная  
школа № 2»**

### Задачи праздника:

- ✓ расширить знания детей о картофеле;
- ✓ учить подбирать нужный материал;
- ✓ развивать художественные и творческие способности детей;
- ✓ учить анализу и обобщению собранного материала,
- ✓ воспитывать уважение к людям труда.











Её величество –  
КАРТОШКА





*Немного истории*



# Южная Америка



# Христофор Колумб у берегов Испании



# «Папа»



P

E

Π

A





# Картофельное царство



# Страница 1

## «Загадки»

Курочка – пустодом  
Свила гнездо за двором,  
Яйца несет,  
В землю кладет

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!»

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

Шел Кондрат в Ленинград  
Встретил 12 ребят  
У каждого лукошко,  
В лукошке по 3 картошки  
Сколько всего лукошек?  
И сколько в лукошках картошки?

Этот чудо плод  
Едим мы круглый год  
Пюре, супы, салат, крошка  
Везде присутствует .....

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





# Игра "Посадка картофеля"



Играют 4 взрослых и 4 ребенка

**Задание:** разделиться на пары. Первые пары принимаются за посадку картофеля. Один в паре держит ведро с овощами, а второй – вынимает 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.

Страница 2

# "Полезные советы"

### **Совет 1**

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

### **Совет 2**

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

### **Совет 3**

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

### **Совет 4**

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

### **Совет 5**

Солить картофель при варке лучше всего за 10-15 минут до готовности

### **Совет 6**

Картофель в мундире не разварится, если добавить в воду больше соли, чем вы это делаете при обычной варке

### **Совет 7**

Картофель, сваренный в мундире лучше очиститься, если его после варки облить холодной водой

### **Совет 8**

Молодой картофель чистят так: в полиэтиленовый пакет всыпать соль к картофелю и покатать по столу

# «Частушки»







«В гостях у Самоделкина»

Праздник наш уже кончаем  
Что же вам ещё сказать?  
Вам картошечку во праву  
«Вторым хлебом» называть!







Приглашаем к столу