

МБДОУ д/с №21

ПРОЕКТ *«КАРТОШКА»*

Старшая группа



Воспитатели: Заковряшина С.В

Кривцова Е.А

2015 г.

Актуальность

Мы почти каждый день едим картофель - жарим, варим, печём. Этот важнейший продукт питания никогда не приедается и ничем не может быть заменён. В питании человека он занимает второе место после хлеба.

Народная поговорка гласит: «Картофель - второй хлеб».

Но почему его так уважают? Может быть от того, что картофель всем нам так доступен?

А что такое картофель и из чего он состоит? Как он попал на наш стол и почему мы его так часто едим? Где ещё используется картофель кроме кулинарии? На эти вопросы мы с детьми решили найти ответы.

Цель: Изучить полезные свойства картофеля и его применение.

Задачи:

- учиться анализировать услышанную информацию;
- расширить знания о данном растении;
- выявить полезные качества картофеля.

Методы:

1. *теоретические*
изучение источников информации
2. *практические*
 - опытно-экспериментальная работа
 - обобщения и выводы

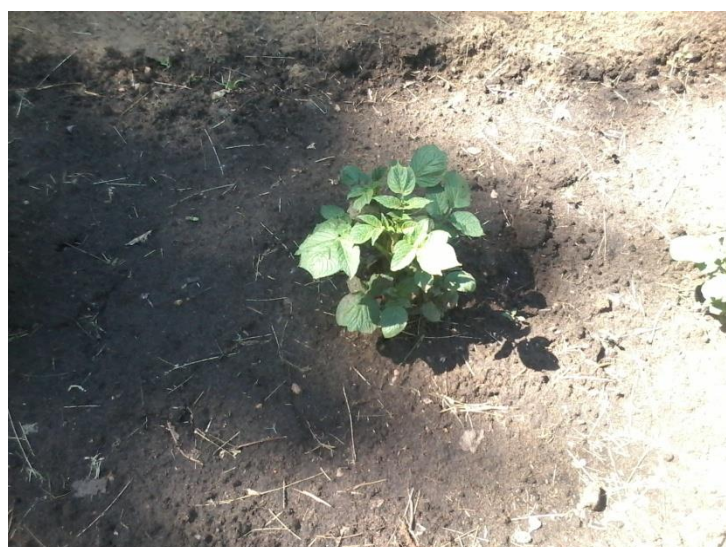
Ожидаемый результат: Исследования расширят кругозор детей, помогут узнать состав картофеля и области его использования.

Теоретическая часть

Для того чтобы ответить на эти вопросы, обратились к различным источникам информации.

Картофель – один из основных продуктов питания. Он не прихотлив к почвенным и климатическим условиям. В основном предпочитает прохладную погоду. В Россию его завёз Пётр Первый из Голландии. Из современного толкового словаря русских слов узнали, что это овощное растение со съедобными клубнями, богатыми крахмалом.

Витамины и минералы, которые находятся в картофеле, нужны для роста и сохранения костей, важны для пищеварения, повышают иммунитет, укрепляют нервную систему. А крахмал служит источником энергии для мозга и тела.



Полезьа и вред картофеля.

Картофель обладает рядом ценных лечебных свойств. Он много содержит калия и рекомендуется для питания сердечным и почечным больным. Картофельный сок употребляют как противовоспалительное и болеутоляющее средство при болезни желудка. Свежий картофель используют при лечении кожных заболеваний (*растёртые сырые клубни прикладывают к поражённым участкам кожи*), при ожогах и других болезнях кожи. Рекомендуется во время головных болей прикладывать ко лбу дольки разрезанного картофеля или пить картофельный сок. Вдыхание пара из горячего картофеля рекомендуется при заболеваниях верхних дыхательных путей.

Для питания и лечения пригоден только доброкачественный картофель. В тепле и на свету картошка прорастает и зеленеет. Питательные вещества уходят на ростки, а клубни становятся дряблыми. Употребление проросших и позеленевших клубней небезопасно. Они становятся ядовитыми. В них накапливается вредное для организма вещество. Чтобы от него избавиться, следует кожу срезать толстым слоем.









Практическая часть

Наши исследования.

Мы исследовали картофель на наличие воды и крахмала, сравнили, где крахмала больше – в картофеле или белом хлебе. Также научились получать крахмал в домашних условиях.

Опыт 1

Наличие воды мы определяли так: положили картофель в морозильную камеру (ниже 10°) и оставили на ночь. К утру, он затвердел как камень. Мы положили замёрзшую картошку на тарелку, а придя с прогулки, увидели, что наша картошка «заплакала». Это говорит о том, что в картофеле много воды.



Опыт 2

Наличие крахмала выявили, капнув раствором йода (*предварительно разбавив его водой*) на разрезанный картофель. Появилось фиолетовое пятно. Значит, в картофеле есть крахмал.



Опыт 3

Раз картофель – это второй хлеб, то нам захотелось узнать, где крахмала больше – в картофеле или белом хлебе.

Мы взяли картофель и белый хлеб. Капнув раствором йода, заметили, что на хлебе пятно тёмно - фиолетовое, а на картофеле – светло -

фиолетовое. Вывод – в белом хлебе крахмала содержится больше, чем в картофеле.



Опыт 4

Мы решили узнать, как получить крахмал в домашних условиях.

Натёрли картофель на тёрке и отжали. Слили воду, а там какой-то белый осадок. Оказывается, это и есть крахмал. Решили его понюхать. Запаха он не имеет.





Наши выводы

В результате проведённых опытов выяснили, что в состав картофеля входят вода и крахмал, что в белом хлебе крахмала содержится больше, чем в картофеле.



Заключение

Картофель — это важнейший повседневный продукт питания. Он, как и хлеб, почти не приедается и ничем не может быть заменён. Вот почему эта культура получила столь широкое распространение по всему миру. Если правильно хранить и использовать картофель, то он принесёт человеку только здоровье.