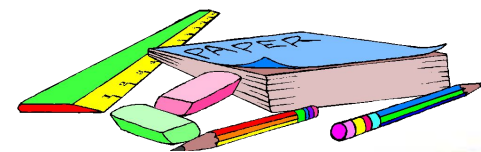


ВТОРОЙ ХЛЕБ



Выполнили
Кузнецова Анжелика
Рамазанова Галина



ИЗ ИСТОРИИ КАРТОФЕЛЯ

Выходец из Южной Америки

Его обнаружили в 1536- 1537 гг. в индейском селении Сорокота (в нынешнем Перу) люди из военной экспедиции Гонсало де Кесада.



Картофель в

России

Начало разведения картофеля в России обычно связывают с именем Петра I (конец 17 в.)



Агропромышленный комплекс санатория «Марьино» берет свое начало с 19 века со времен основателя, строителя и первого владельца марьинского дворца, князя Ивана Ивановича Барятинского, который был не только незаурядным дипломатом, но и славился как замечательный агроном. Он создал высокоэкономичное прогрессивное сельхозпроизводство, используя передовой по тому времени опыт английских и немецких помещичьих хозяйств на площади 100 тысяч десятин земли. *1 десятина ≈ 1,093 га*

Задача

На какой площади нужно посадить картофель санаторию «Марьино», чтобы обеспечить отдыхающих этим продуктом?

Решение

- ❑ В санатории за год приблизительно отдыхает 2000 человек.
- ❑ В месяц в среднем отдыхающих - 170 человек
- ❑ Ежедневная норма потребления картофеля на одного человека 300 г
- ❑ Расход за один месяц : $300 \text{ г} \cdot 170 \text{ чел.} \cdot 30 \text{ дн.} = 1530 \text{ кг}$
- ❑ За год расходуется: $1530 \text{ кг} \cdot 12 \text{ мес} = 18360 \text{ кг} \approx 18 \text{ т}$
- ❑ Надо заложить на хранение: $18 \cdot 1,5 = 27 \text{ (т)}$
- ❑ Урожайность : 300 ц
- ❑ Искомая площадь: $270 : 300 = 0,9 \text{ (га)}$

Лежни картофельные

Сколько блюд из картофеля можно приготовить? Сотни, а то и тысячи. Вспомните повариху Тосю из фильма «Девчата», и вы согласитесь, что так яростно отстаивать честь простого овоща может только настоящий кулинар.

«Лежни картофельные» - старинное русское блюдо

На 4 порции:

800 г картофеля, 400 г квашеной капусты, 100 г лука, 100 г шпика, 4 яйца, 40 г муки, 100 г сметаны, перец, соль.

Приготовление

Отваренный горячий картофель протереть, смешать с сырыми яйцами. Квашеную капусту потушить, в конце тушения заправить солью, перцем, обжаренным на сале луком.

Приготовленную картофельную массу выложить на обсыпанную мукой доску, разровнять, выложить на нее фарш из капусты с луком, закрыть частью картофельной массы, положить на смазанный салом противень. Смазать сверху салом, запечь в духовке. Разрезать на куски.

Подавать со сметаной



Сколько понадобится картофе. приготовления этого блюда на 170 человек?

Решение:

$800 : 4 = 200$ (г) – картофеля на одну порцию

$200 \cdot 170 = 34000$ (г) = 34 (кг) – картофеля потребуется для приготовления этого блюда на 170 человек.

Ответ: 34 кг.

Вывод : наших знаний достаточно , чтобы
решить серьезную производственную
задачу!