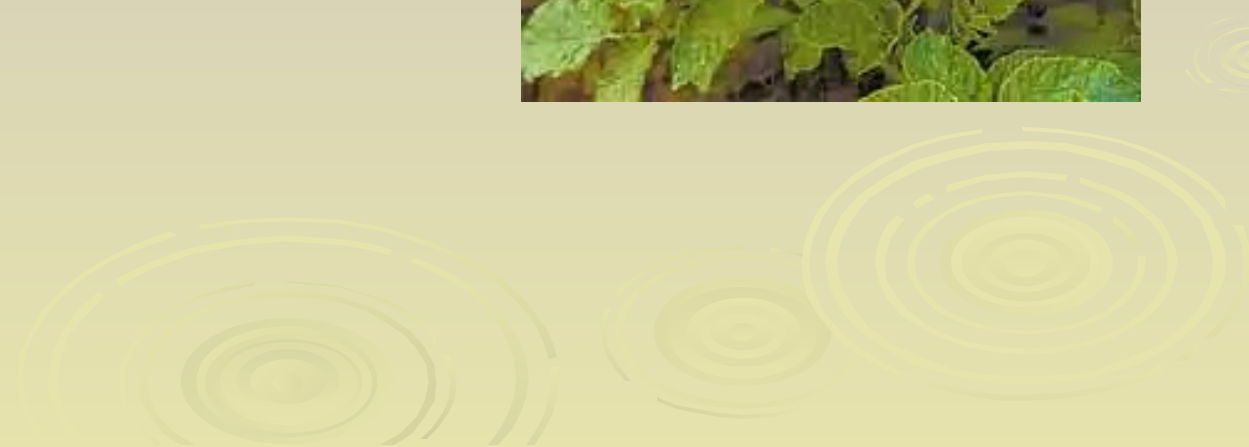


Исследовательская работа

**"Картофель -
второй хлеб"**

1 ноября

День картофеля



Гипотеза

**если картофель является столь
необходимой пищей на нашем столе, то
можно ли сказать, что
КАРТОФЕЛЬ – ВТОРОЙ ХЛЕБ.**

Цель

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

Объект исследования: картофель

Предмет: свойства и использование картофеля

Задачи

1. Выяснить откуда картофель родом и как попал в Россию.
2. Доказать, что картофель – это второй хлеб.
3. Объяснить, почему у жареного картофеля хрустящая румяная корочка.
4. Провести опыты и опрос среди одноклассников об их любимых блюдах из картофеля.

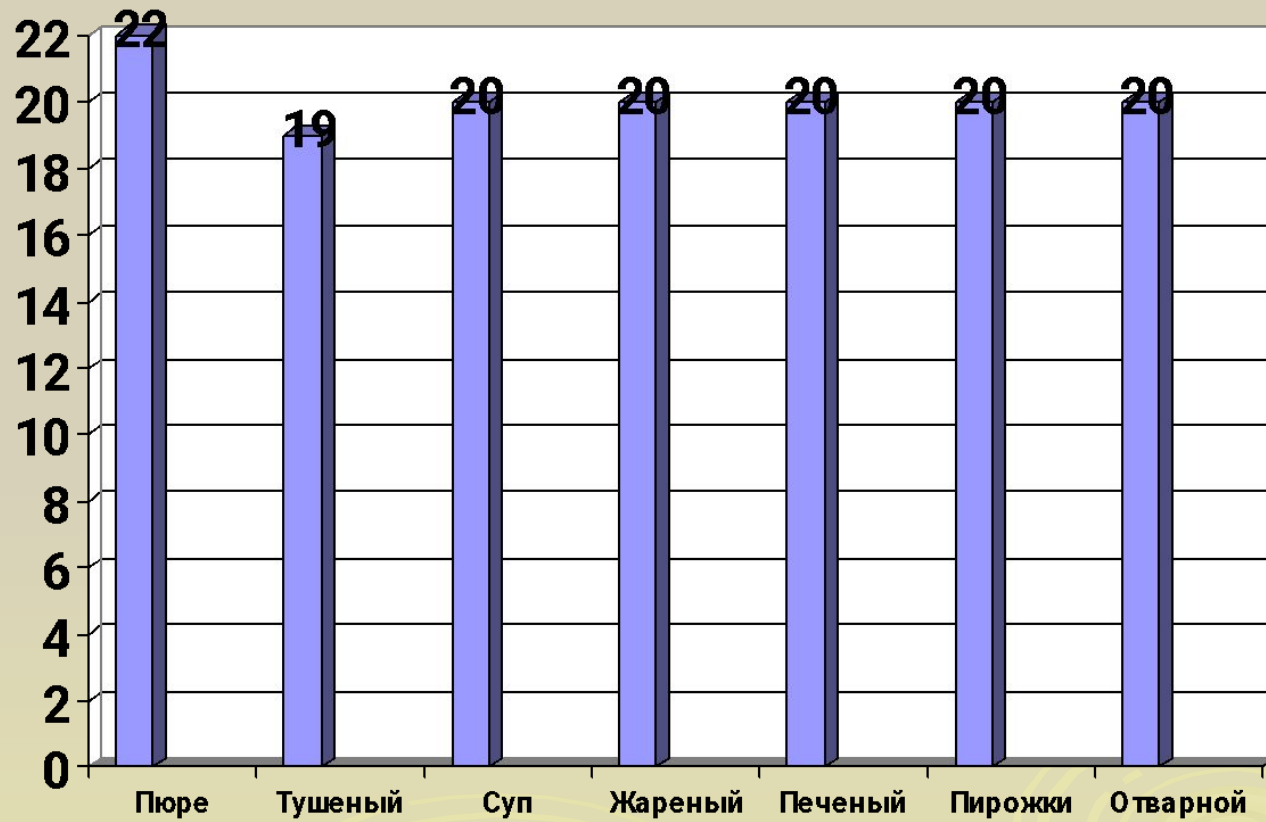
Мои исследования

- Где появился картофель? Родина – Южная Америка, в Россию попал в 18 веке.



- Выручал людей в тяжелые времена
- Помогал во время войны
- Популярен при плохом урожае зерновых культур

Мои наблюдения



Сажают ли картофель родители на огороде?

□ 22 человека ответили: «Да».



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.

ОПЫТ 1. Я очистила картофель от кожуры, вымыла и натёрла на тёрке. У меня получилась картофельная каша.

Затем я откинула полученную массу на марлю и отжала.

Водичку, которая тут же начала темнеть, слила в чистую посуду.

Через 5 минут я слила темную водичку и увидела на дне посуды плотную массу чуть сероватого цвета. После промывки и сушки

из этой сероватой массы у меня получился порошок. Это крахмал.

ВЫВОД: Значит, картофель состоит из воды и крахмала.



ОПЫТ 2. Докажу, что сероватая масса – это крахмал. Я разрезала картофель пополам. На разрезанную часть капнула немного йода. Место, на которое попал йод, сначала стало коричневым (цвет йода), а затем тут же стало тёмно-фиолетового цвета.

ВЫВОД: Это говорит о наличии крахмала в картофеле.

С помощью проделанных опытов я получила 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 любимые чипсы готовят не из чистого картофеля, а из крахмала с добавлением различных консервантов, чтобы они не рассыпались.



Выводы

Я поняла, что почти ни одно блюдо не обходится без картофеля. И вот почему:

1. Картофель идет в первое блюдо при приготовлении многих супов.



2. Картофель – это и самое вкусное второе блюдо.



3. Во многие салаты добавляется картофель.
Например: «Оливье» или «Зимний салат»



4. Картофель подаётся и на десерт. Например: кисель, приготовленный на картофельном крахмале; хворост и др.



□ В картофеле имеется много
ВИТАМИНОВ И
МИКРОЭЛЕМЕНТОВ.



Для полноценного питания достаточно каждый день
съесть 100 г картофеля.

Значит, картофель является необходимой пищей на
нашем столе и поэтому можно сказать, что

**КАРТОФЕЛЬ -
ВТОРОЙ
ХЛЕБ**

Спасибо за внимание!

