**ГБОУ «школа 1512 имени героя Советского Союза Алии Молдагуловой»**

**ПОЗНАВАТЕЛЬНОЕ ЗАНЯТИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

**СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (6-7 лет)**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЛАСТЬ**

**«ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ОКРУЖАЮЩИМ МИРОМ»**

**ТЕМА «БЕЗ КАРТОШКИ НЕ ПРОЖИТЬ»**

**Провела: Воспитатель высшей кв.категории**

**Асаева Екатерина Сергеевна**

**Образовательные задачи:** рассказать детям старшего дошкольного возраста о появлении картофеля в России; о Родине картофеля. О пользе картофеля для здоровья, о лечебных свойствах картофеля. Рассказать о некоторых блюдах из картофеля (продемонстрировав наглядно).

**Используемый материал:** иллюстрации портрета Петра Первого; древних инков из Южной Америки; иллюстрация картофеля на грядке; изображение выкапывания картофеля из грунта.

Аудио запись песен «Ах, картошка, картошка, в кожуре уголёк…». Музыка В.Шаинского, слова М.Львовского; «Антошка».

**Наглядный материал и посуда:** клубни картофеля разных сортов; разделочная доска; нож; небольшая соковыжималка; стакан; картофельный крахмал; флакон настойки йода с пипеткой (для определения крахмала в картофеле); пиалы для готовых блюд.

►Картофель фри; картофель по-деревенски; чипсы, картофельные биточки; картофельные драники; картофельное пюре; отварной картофель; картофель сваренный в мундире; жареный картофель.

►Украшения из картофеля (например, грибочки из картофеля; поделки из сырого картофеля; лодочки из картофеля).

►Приготовленный в домашних условиях кисель.

**Дополнительный материал:** в свободное время детям можно прочитать притчу «Мешок картошки и обида», стихи о картофеле.

**Ход занятия:** Дети сидят полукругом перед воспитателем. На столе у взрослого контейнеры (пиалы), с приготовленными блюдами из картофеля ( всё закрыто от глаз детей), сырые клубни картофеля, флакон йода. Рядом доска (мольберт) с иллюстративным материалом.







**Воспитатель:** Ребята, сегодня у нас необычное занятие – съедобное. А вот о каком продукте пойдет речь, узнаете, отгадав загадку.

*В огороде созревала,*

*Чтоб зимой на дне подвала*

*Для «пюре» большой запас*

*Под руками был у нас! (Картошка).* Ответы детей.

**Воспитатель:** Правильно, картофель. Известно ли вам, что было время, когда всем известный овощ, люди считали ядовитым. Трудно поверить, что несколько веков назад европейцы с трудом признавали картофель, боялись употреблять его в пищу и даже использовали в качестве украшения. В Россию, как гласит легенда, первые картофельные клубни привёз Пётр Великий, но судьба и неизвестна.

(Весь рассказ, воспитатель сопровождает показом иллюстрированного материала или наглядным продуктом – клубни картофеля).

 Именно в Южной Америке древние индейцы впервые вырастили картофель. Картофель оказался настоящей находкой для индейцев. Культура была менее прихотлива по сравнению с пшеницей или кукурузой, росла даже на сухой почве, не боялась дождей.

 Со временем в Южной Америке стала разводить разнообразные сорта картофеля, которые отличались размерами клубней и вкусом.

 Местные жители изготавливали из картофеля продукт под названием ЧУНЬО. Клубни относили в горы, ночью те замерзали, затем размораживались к утру – процесс повторяли в течение нескольких дней. В результате клубни картофеля обезвоживались, становились меньше в размере и выглядели как шарики белого или чёрного цвета. Главным преимуществом такого продукта было то, что в засушенном виде его можно было хранить несколько лет. Индейцы перемалывали чуньо вв муку и пекли лепешки.

 Спустя много лет, картофель появился в Испании, возможно его завезли моряки. Но на самом деле, распространение картофеля по странам обязано БОТАНИКАМ.

***БОТАНИК – это учёный, который занимается изучением растительного мира.***

Они с интересом изучали необычное растение, пересылали клубни своим коллегам, выращивали «экзотическую» новинку в собственных садах рядом с лекарственными травами.

 Обыкновенные люди к картофелю относились настороженно. Одной из причин было то, что изначально в Европе распространился сорт, клубни которого имели горький привкус и казались совершенно непригодными для питания. Кроме того, ботаники выяснили, что листья и плоды картофеля содержат ядовитое вещество под названием ***соланин*** – поэтому **кормить вершками растения скот нельзя.**

Обнаружилась и другая неприятность: если картофель хранить неправильно и слишком долго, клубни тоже напитаются соланином и придется их выкинуть.

Одним словом, дурная репутация пугала современников и не давала картофелю распространиться по Европе. Даже там, где домашний скот кормили клубнями, люди оказывались употреблять их в пищу.

 Настоящий успех картофеля пришёл в 18 и 19 веках. Картофель наряду с капустой, чёрным и серым хлебом, а также солёной рыбой становится важной составляющей рациона небогатого населения. Когда в голодные годы цены на хлеб росли, картошка оставалась доступной для всех.

 В России картофель появился благодаря царю Петру Первому. Царь побывал в **Роттердаме, (РОТТЕРДАМ – город в Голландии)**. Царь отведал множество картофельных блюд и был поражен новым, невероятно приятным вкусом этого овоща и тут же принял решение, что картофель должен быть немедленно разведён в России.

В пути почти все они замерзли, а остатки по прибытии в Россию высадили в клумбы или засахарили, чтобы подавать к царскому столу как заморский деликатес.

 В XIX веке картофель перестал быть для наших соотечественников чем-то экзотическим. Из него варили постную похлебку, его добавляли в хлеб, запекали как отдельное блюдо.

**Воспитатель:** Ребята, давайте устроим маленькую музыкальную паузу и послушаем песню про картошку. ***Звучит песня «Ах, картошка, картошка, в кожуре уголёк…» Музыка***

***В. Шаинского, слова М. Львовского.***

 Вот немножко отдохнули, теперь можно перейти к опытам с картофелем.

Картофель не только чудесный продукт, но и овощ для познания интересных фактов.

**ОПЫТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

 **Опыт 1. «Зелёная картошка»**

Для этого опыта нужно взять одну картофелину и положить её на самое светлое место в групповой комнате. Это может быть подоконник Через пару дней мы заметим, что кожура клубня изменила цвет, она приняла выраженный зелёный оттенок. Если взять нож и срезать немного кожуры, то насыщенность цвета можно рассмотреть лучше.

 Почему такое происходит? Под воздействием ультрафиолета в клубне начинает активно синтезироваться хлорофилл, именно благодаря ему практически все растения зелёные.

 Если опыт получится, то детям напоминаем, что такой картофель употреблять в пищу нельзя, т.к. он содержит ядовитые вещества.

 **Опыт 2. «Йод и картофель»**

Для этого эксперимента нужно взять сырую картофелину и разрезать её ножом пополам. Потом на мякоть каждой половинки капнуть по капле йода. Через некоторое время пятно потемнеет. Объясняется такая метаморфоза тем, что при взаимодействии с крахмалом йод становится сине-чёрным.

 Из этого опыта напрашивается вывод: крахмал в картофеле точно есть, причём в большом количестве. Для чистоты эксперимента можно капнуть йод на разрезанные редис, огурец и прочие овощи. С ними такое либо вообще не произойдет, либо реакция будет гораздо менее выраженной.

 Объяснить детям, что такое картофельный крахмал. Показать порошок крахмала, рассказать, где употребляется, на примере домашнего киселя.

 **Что такое картофельный крахмал? Картофельный крахмал** – это безвкусный порошок, полученный из картофеля. В холодной воде он не растворяется. Если картофельный крахмал смешать с водой и поставить на огонь, он набухает. Главное предназначение крахмала – **загустение,** так как он хорошо набухает в горячей воде. Он очень полезен для нашего организма.



 **Опыт 3. «Натёртая картошка»**

В этом случае берётся один крупный клубень и натирается на тёрке. Дети видят, как твёрдый овощ превратился в жидкую кашицу, а это означает, что в нём точно содержится вода.

 После этого кашица добавляется в стакан с водой. Жидкость становится мутной. Почему? Потому что в картофеле есть крахмал, и он не растворился в воде полностью.

 Дальше нужно процедить всю жидкость через сито. Кашица из мякоти убирается в сторону, а вода в стакане остаётся и отстаивается. Через некоторое время на дне появится осадок белого оттенка. Теперь нужно взять тонкий шланг и с его помощью убрать верхние слои жидкости, оставляя только белый осадок. Дальше его извлекают на тёмную ткань и высушивают на солнце, благодаря чему он превратится в картофельную муку или же крахмал.

Таким образом, в ходе эксперимента можно сделать сразу несколько выводов. А именно:

- в картофеле есть вода;

- в нём также много крахмала, который не растворяется в воде;

- крахмал можно высушить на солнце.

**Воспитатель:** Ребята, мы сегодня узнали много интересного о картофеле.

Источники:

1. <https://okartoshke.ru/opyty-s-kartofelem/>
2. <http://vorcrb.by/zdorovoe-pitanie/171-istoriya-kartofelya-v-rossii>
3. <https://p-syutkin.livejournal.com/65204.html>