**Будэйский теоретический лицей**

 **Внеклассное мероприятие в 3 классе**

 **«Праздник картофеля»**

 **Цели мероприятия:**

* **Познакомить с одной из основных культур, выращиваемой в нашей местности и ее значением.**
* **Воспитать уважение к труду земледельцев и чувства бережливости ко всему живому, что нас окружает.**
* **Продолжить формирование самостоятельной познавательной активности.**
* **Содействовать развитию коммуникабельных качеств у учащихся через выступления перед аудиторией.**

 **Учитель нач. классов:**

 **Чуперкэ И.Д.**

 **2011-2012 уч.год**

 **Внеклассное занятие: "Праздник картошки"**

**Оборудование:**

1. Шары.
2. Буквы.
3. Плакаты: “Картофельное царство”, “Ах, картошка - объеденье!”
4. Выставки а) книг; б) рисунков; в) блюд; г) поделок.
5. Пластинки “Антошка”, “ Бульба”.
6. Загадки.
7. Пословицы.
8. Веселые задачи.
9. Полезные советы.
10. Рецепты.
11. Самоделки.
12. 8 картошин, 4 ножа, 4 тарелки.

**Добро пожаловать, гости дорогие!**

Впрочем, какие же вы гости? Вы здесь хозяева. Ведь это вы, ученики 3-го класса, сделали выставку, прочитали много книг.

А зачем мы собрались здесь? Думаю, что скоро узнаем.

Я задумала слово. Это - название того блюда, которое очень часто готовит ваша мама и в котором много овощей.

(Щи)

Какие овощи обязательно присутствуют в этом блюде, найдем, отгадав загадки.

1. Прежде, чем его съели, все наплакаться успели.

Лук - обладает противовоспалительным действием, возбуждает аппетит, приправа к салатам, винегретам, ко всем мясным, овощным блюдам.

1. Красна девица сидит в темнице, а коса на улице.

Морковь способствует росту организма, особенно детского, предупреждает кожные заболевания, улучшает зрение.

1. Лоскуток на лоскутке - зеленые заплатки. Капусту используют при заболевании желудка, при ожогах, ушибах, заболеваниях суставов.
2. Неказиста, мешковата, а придет на стол она, скажут весело ребята: “Ну, рассыпчата, вкусна”.
Картофель - “второй хлеб”, корм для животных, сырье для промышленности (крахмал).
3. Овощное растение - “золотое яблоко”, пришедшее к нам из Южной Америки.
Помидор - диетический продукт.

- Какая часть растения используется в щах? Отгадайте.

Что копали из земли,
Жарили, варили,
Что в золе мы испекли,
Ели, да хвалили?

**(Клубень - картофель).**

Сегодня в гостях у нас “второй хлеб”.

В некотором царстве,
В некотором государстве
Не на Марсе и не на Луне -
Жила картошечка в земле.
Свойство царское имела:
Накормить народ сумела.
Словом, наша речь о том,
Как пришел картофель в дом!
О всех свойствах, об уходе,
О работе в огороде.
О поделках, вкусной пище
Нынче в книгах мы поищем….
Многое должны узнать,
А теперь пора начать…

Все: “Праздник картошки”.

**Песня “Бульба”.**

1. Из мешка бери картошку
И питайся понемножку.
Можешь есть ее вареной
Иль в мундире запеченой

Припев:

Трам, там, там, та-ра-та-ра-та-та-там
Без картошки худо нам.    2 раза

1. Из картошки сварим кашу,
Всю родню накормим нашу.
Кому каша надоест,
Пусть картошку в супе ест.

Припев.

1. Ай, туры да растуры,
Не дворянской мы натуры.
Коль у нас картошки нет,
И обед нам не в обед.

Припев.

Итак, мы отправляемся в картофельное царство. Встречает нас сама Госпожа Картошка.

– Здравствуйте, дорогие дети, уважаемые взрослые. Я вас рада приветствовать на празднике, проводимом в мою честь. Немного расскажу вам о себе.

500 лет назад никто в Европе не знал, что есть такое растение - картофель. Да и откуда было знать, если до Родины картофеля, Южной Америки, никто из европейских мореходов еще не доплывал.

Но вот из дальнего плавания вернулись в Испанию корабли Христофора Колумба, отважного мореплавателя. Самым ценным грузом, который они привезли на родину, были семена, клубни, зерна новых, неизвестных Европе растений.

“Папа”. Так называли картошку индейцы из племени кечуа. В честь папы устраивали праздник урожая. Женщины наряжали крупные клубни, как кукол, шили им юбочки из разноцветных лоскутков, мужчины танцевали, поставив на голову мешочек с клубнями.

На корабле, вместе с захваченной мореходами добычей, отплыла на чужбину индейская папа - картошка… Тут начались мои путешествия по суше. Сперва я разъезжала в карете. Бархатную сумочку с клубнями дарили как драгоценность богатым вельможам. Когда же я перестала быть редкостью, карету сменила крестьянская телега, а бархатную сумочку - холщовый мешок.

Но в Европе не сразу поняли, что у меня главное - клубни. Один английский богач решил угостить гостей заморской диковиной, посаженной у него в саду. Вместо того, чтобы выкопать из земли клубни, садовник собрал с кустов зеленые шарики, что повисают на стеблях после того, как картофель зацветет. Эти горькие, несъедобные плоды картофеля на серебряном блюде были поданы гостям. Кто-то из гостей, попробовав угощение, поперхнулся, у кого-то перекосилось лицо, кто-то выбежал из-за стола… Ведь ели картошку не с того конца.

Не везде приняли новинку. Кое-где в России даже начались картофельные бунты. Русские мужики поверили слухам, будто я, картошка, - “чертово яблоко”, сажать ее грех, землю запоганишь, без хлеба останешься. По царскому приказу бунтовщиков секли розгами, а самых упрямых даже ссылали в Сибирь. Но не жестокие расправы убедили крестьян, что выгодно сажать картошку. Убедила сама картошка. Помните сказку про репку? Для чего нужна была дедке большая-пребольшая репка? Чтоб накормить и бабку, и внучку - семью. Раньше, в студеные зимы, когда посевы ржи вымерзали, репа заменяла русскому крестьянину хлеб.

Сытная и урожайная индейская папа вытеснила репу. Теперь уже не репа, а я , картошка, стала для вас и для всех других народов Европы вторым хлебом.

**(Н.Надеждина).**

– А что еще о приключениях картошки вы узнали.

( Дети отвечают, опираясь на дополнительный материал.)

**Картофель.**

В 1771 году вследствие голода, опустошившего за год до того Западную Европу, Французская Безанская академия объявила конкурс на решение жизненно важного для населения вопроса “быть или не быть”, сформулированного, правда, более прозаично: “Указать растения, которые в период неурожая могли бы заменить обычно употребляемые людьми в пищу и способ их использования”. В ответ академия получила семь рукописей, в которых все авторы особое внимание обратили на южноафриканскую культуру - картофель. Премия была присуждена работе бывшего военного фармацевта Антуана Огюста Пармантье, изложившего способ приготовления из картофеля крахмала и использования клубней для приготовления хлеба без пшеничной муки.

Сам Пармантье познакомился с картофелем во время войны с Германией, где в плену ему пришлось питаться исключительно картофелем. Пармантье занялся изобретением различных блюд из картофеля, понимая, что бедняки не будут иметь картофель в изобилии, если богачи не убедятся в возможности приготовления из него вкусных блюд и для себя.

Мы привыкли к тому, что пшеницу называют “Первым” хлебом, а картофель “вторым”.

Со временем европейцы убедятся не только в том, что картофель может заменить хлеб, но и в том, что сам картофель уже никак невозможно заменить хлебом. Скорее всего, именно из Польши картофель попал в имения польских магнатов в Белоруссии, Западной Украине и Литве.

К 1765 году картофель проник в Эстонию, Архангельск, Олонец, Каргополь, Новгород, Москву, Иркутск и даже Нерчинск.

Первым селекционером картофеля в России стал петербуржский огородник Ефим Андреевич Грачев (1826 - 1877 годы).

(Картошка сидит в кресле, слушает сообщения детей).

- Наш праздник продолжается. Сейчас мы его проведем в 2 этапа:

1. этап “Картофельное царство”,
2. этап “Ах, картошка - объеденье!”

Отправляемся в заочное путешествие - картофельное царство.

(Звучит музыка).

Проведем устный журнал, который подготовили ученики 3-их классов.

**1 стр. “Загадки”.**

Под землей птица гнездо свила и нанесла яиц. Курочка-пустодом свила гнездо за двором, яйца несет, в землю кладет.

**(Картофель).**

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!”

Это чудо плод
Ее едим мы круглый год
Пюре, супы, салат, окрошка
Везде присутствует …

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

**(12 лукошек, 36 картошек).**

О той, у кого много-много глаз
На этот раз пойдет рассказ
О той, кто шесть имеет глаз,
А иногда и семь, и пять
(Что, впрочем, можно сосчитать);

О той, кто зиму сладко спал,
Забравшись осенью в подвал;
О той, кого на кухню к нам
Весною притащил я сам;

О той, чьи странные глазки
Росли день ото дня;
О той, кто был знаком со мной,
Но не видал меня.
Подумайте немножко:
А вдруг это…

**(Картошка).**

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

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

**2. стр. Пословицы.**

Картошка да каша - еда наша.
Голодному и картошка лакомство.
Картофель хлебу подспорье.
Картошка хлебу присошка.
Картошку копать, не руками махать.

**3 стр. Веселые задачи.**

1. Голодный Вася съедает за 10 минут 3 сырые картошки. Сытый Вася тратит на такое же количество вареной картошки 1 час. На сколько минут быстрее управляется Вася с сырой картошкой, чем с вареной?

2. Убегая от своих друзей, Петя толкнул дедушку, купившего 4 одинаковых пакета картошки по 2 килограмма в каждом. Пакеты порвались, и картошка рассыпалась. Сколько килограммов картошки полетело в Петю, если известно, что в молодости дедушка был снайпером?

3. Две картошки летели с одинаковой скоростью, хотя и были брошены разными мальчиками друг в друга. К счастью, обе картошки промахнулись. Первая картошка пролетела 6 метров, а вторая - 8 метров. На сколько метров сильнее был обижен первый мальчик, чем второй?

4. Третьеклассник Федя купил в школьной столовой блюдо из 6 картошек и вышел на 1 минуту мыть руки. В эту пору в столовой находилось 9 первоклассников, каждый из которых может съесть за минуту 1 картошку. Сколько картошек увидит на своей тарелке вернувшийся Федя, и сколько первоклассников осталось голодными?

Задание: придумать и записать слова, которые можно образовать от слова “картошка”.

**4 стр. “Полезные советы”.**

1. Картофель, сваренный в кожуре сохраняет 75% витаминов;  очищенный и сваренный клубнями - 60-70%, а нарезанный - лишь 35-50%.
2. Очищенный картофель хранить нельзя. В крайнем случае его можно оставить на час-два в воде и притом целыми клубнями.
3. Очистив картофель, поставьте его под струю холодной воды: он быстрее сварится, будет более рассыпчатым.
4. Если вам нужно заранее очистить картофель - храните его до употребления не в воде, а в завязанном полиэтиленовом пакете.
5. Солить картофель при варке лучше всего за 5-10 мин. до его полной готовности.
6. Картофель в “мундире” не разварится, (что делает его непригодным для последующего жарения), если добавить в воду больше соли, чем вы это делаете при обычной варке.
7. Картофель, сваренный в “мундире”, легко очистится, если его сразу же после варки облить холодной водой.
8. Печеная картошка с румяной хрустящей корочкой – традиционная еда на привале. И все, конечно, знают обычный способ печь ее, когда вымытые и просушенные клубни картофеля, закапывают в горячую золу.
9. Молодой картофель чистят так: помять его, положить в мешочек, всыпать соль и покатать по столу.
10. Картофель надо варить на умеренном огне, чтобы он не разваливался и не лопался.
11. Картофель надо чистить тонким слоем, так как под кожурой находятся соли и белки.

**Физминутка. Инсценировка песни “Антошка”.**

Входит мама-повар. Приносит в “мундире” сваренный картофель.

Задание: аккуратно очистить, быстро съесть. Чей класс быстрее и дружнее.

Пока дети едят, звучит музыка. (Игра).

5 стр. В гостях у Самоделкина.

Выставка поделок из картофеля.

Изготовление.

1. Мы хотим вам показать,
И, конечно, рассказать,
Как при помощи картошки
Можно сделать всем игрушки.
2. Это добрый Айболит,
Что под деревом сидит.
Это доктор не простой,
Он с картошкой – головой.
Сделаем туловище из картона
И игрушка готова.
3. А это слоненок -
Длинный хоботок.
Сделать слоненка
Каждый бы смог,
Картошка, ткань и картон
И наш слоненок готов!
4. Берем картошину,
Бумагу и горошину.
Все соединяем
И маску получаем.
Можно приделать бант –
Будет кукла-франт.
А оденем чепчик -
Маленький человечек.
5. Мордочка котенка -
Круглая картошка
Туловище - картонка,
А глаза - горошки.
6. а) Конкурс для мальчиков “Сильные, смелые, ловкие”.
– Кто быстрее и аккуратнее очистит картошку?.
б) Конкурс для девочек “Самая изящная”.
– Взять очищенную картофелину и начать срезать тонкую кожуру. У кого длиннее спираль?
в) Изготовление “Чипсов” (Участников по 10 чел). (4 картошины). Чья команда получит больше долек для приготовления чипсов? (Возможны повторы участников).
7. Смастери, не поленись
И работой поделись.

**Стихотворение “Картошка” (И. Демьянов)**

Что черны мои ладошки,
Не бранит никто меня
Вместе с бабушкой картошку
Мы сажали у плетня!

Скоро здесь, на мягких склонах,
Где пригрел бока сарай,
Много бантиков зеленых
На гряде завяжет май.

После желтый, белый, синий
Загорятся огоньки -
Будут так они красивы,
Наши грядки у реки!

Пусть грязны мои ладошки,
Я привык уже к труду…
И вкуснее нет картошки,
Что посадишь сам в гряду!

**Следующая страница - “Рецепты”.**

– Мы подходим к конечному пункту нашего праздника “Ах, картошка - объеденье!”

(Выставка всевозможных блюд, в приготовлении которых используется картошка).

Задание: “защитить” свое блюдо. Рассказать о способе приготовления. Участвуют по 1 ученику от класса.

*Рецепты:*

**“Лодочки”**

3-4 картофелины, 1/2 банки рыбных консервов в масле, 2 вареных яйца, 80 г сыра, зелень, молотый перец.

Картофель удлиненной формы отварить в соленой воде, очистить и охладить. Когда остынет полностью, разрезать вдоль на две половинки, ложкой выбрать середину, а углубление заполнить смесью из растертых рыбных консервов в масле и измельченных яиц.

В фарш можно добавить немного мелко нарезанной петрушки и щепотку молотого перца. “Парус” сделать из тонкого ломтика голландского сыра.

“Лодочки” разместить на плоской тарелке или на салатном листочке.

**“Грибы”**

4 картофелины, 4 спелых помидора, 10 грамм масла, 2 яйца, 1 огурец, 1\2 стакана нарезанной зелени, 100 г шпрот или копченой рыбы.

Картофель удлиненной формы помыть и отварить в соленой воде. Очистить, из каждого клубня вырезать “ножку” гриба в виде усеченного конуса. На плоскую тарелку насыпать мелко нарезанную зелень, на нее утолщенным концом поставить “ножку”, сверху на более тонкий конец положить срезанную верхушку помидора. При помощи корнетика на помидор выдавить точки масла или густого майонеза. По бокам аккуратно разложить шпроты без масла или нарезанную брусочками копченую рыбу. Украсить вареными яйцамии и тонко нарезанным зеленым огурцом. Можно сделать и шляпу белего гриба. Для этого отрезать верхушку сваренного яйца и подержать ее в заварке чая.

**“Ананас”**

600 г картофеля, 1-2 соленые сельди, 1 луковица, 2 вареных желтка,1 ст. ложка сметаны.

Для оформления: 150 г сливочного масла, несколько зеленых перьев лука, 1 чайная ложка кетовой икры или вареная морковь.

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде до мягкости, воду слить, клубни размять пестиком в гладкое пюре. Сельдь заранее очистить, отделить филе, вынуть кости и, если сельдь соленая, залить на 2-3 часа небольшим количеством молока, пропустить через мясорубку вместе с сырым луком и вареными желтками. Эту массу соединить с остывшим картофельным пюре, добавить сметану и хорошо размешать. Сформировать яйцеобразный ананас и поставить на небольшую плоскую тарелку. Сливочное масло размять и растереть, положить в кондитерский шприц и нанести “шипы”. В центр каждого “шипа” поместить красную икринку или кусочек мелко нарезанной отварной моркови. На верхушке ножом сделать углубление и воткнуть несколько срезанных перьев зеленого лука. Края тарелки покрыть листьями салата.

**Госпожа Картошка:**Спасибо вам, милые дети. Оказывается, что очень много вы знаете обо мне. И если, когда вам трудновато приходится ухаживать за мной, то не сердитесь: ведь я всегда отплачу добром.

Праздник наш уже кончаем
Что же вам еще сказать?
Вам картошечку по праву
“Вторым хлебом” называть!

**Песня о картошке.**

1. Как любим мы картошку, 2 раза
Не можем без картошки
Мы даже дня прожить.
Представьте себе, 2 раза
Не можем без картошки
Представьте себе, 2 раза
Мы даже дня прожить.
2. Мы жарим ее и варим
И в суп ее добавляем
И даже просто в “мундире”
Сможем отварить.
Представьте себе, 2 раза
И даже просто в “мундире”
Представьте себе, 2 раза
Сможем отварить.
3. Можем испечь в духовке, 2 раза
Можем оладушки сделать
И на костре испечь,
А сколько разных, 2 раза
Сделать можно поделок
Представьте себе, 2 раза
Их даже и не счесть.
4. Любите и вы картошку, 2 раза
И много всяких секретов
Узнаете о ней.
Представьте себе, 2 раза
И много разных секретов
Представьте себе, 2 раза
Узнаете о ней.

**Приглашение к столу.**