

Технологическая карта внеурочного занятия по функциональной грамотности

Учитель	Иванова Нина Николаевна, учитель начальных классов МБОУ ООШ №4
Класс	4
Предмет	Функциональная грамотность
Тема занятия	Картофель
Цель	познакомить с особенностями картофеля, его разновидностями через экспериментальную деятельность, а также научно-познавательный текст и задания к нему.
Задачи урока	<p>Образовательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Систематизировать и расширить представления учащихся о картофеле. • Познакомить с разновидностями картофеля, способами использования овоща в бытовых условиях. • учить детей анализировать, делать выводы. <p>Воспитывающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Воспитывать интерес к экспериментальной деятельности. • Воспитывать самостоятельность, аккуратность. <p>Развивающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Способствовать развитию логического мышления, анализа, синтеза, обобщения при восприятии научно-познавательного текста. • Формировать способности использовать естественно-научные знания для выделения в реальных ситуациях проблем, которые могут быть исследованы и решены с помощью научных методов, для получения выводов, основанных на наблюдениях и экспериментах.
Планируемые результаты:	<p>Предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять лексическое значение слова; • отвечать на вопросы по содержанию текста;

- называть части картофеля;
- исследовать картофель;
- работать с толкованием слова;
- проводить опыты с картофелем;
- соотносить описание предметов с их рисунками;

Метапредметные

Регулятивные:

- принимать и сохранять учебную задачу;
- адекватно воспринимать предложения и оценку учителей, товарищей и других людей;
- различать способ и результат действия.


Познавательные:

- проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;
- ориентироваться на разнообразие способов решения задач;
- осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
- осуществлять синтез как составление целого из частей;
- строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях;
- осуществлять подведение под понятие на основе распознавания объектов, выделения существенных признаков и их синтеза.

Коммуникативные:

- допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что партнер знает и видит, а что нет;
- задавать вопросы;

	<ul style="list-style-type: none"> • использовать речь для регуляции своего действия. <p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • способность к оценке своей учебной деятельности; • внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика»;
Оборудование	Мультимедийные средства (компьютер, ноутбуки, экран), отрывок из мультфильма «Лунтик» серия «Картошка», карточки для работы в группах, картофель для опытов, оборудование для опытов
Организация пространства	Фронтальная, индивидуальная, в группе, в паре

Этап урока	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Универсальные учебные действия
<p>I. Организационный момент, мотивация деятельности</p> <p>II. Актуализация знаний у учащихся</p> <p>Работа в паре Приём «До и После»</p>	<p>Партнеры по плечу – поздоровайтесь Партнёры по лицу – дать пять № 1 – левой рукой помашите № 2 – топните № 3 – хлопните № 4 - встаньте</p> <p>-Чтобы узнать, о чём речь пойдёт на занятии, посмотрите отрывок из мультфильма. Просмотр мультфильма («Лунтик» серия «Картошка») -О чем же речь пойдёт сегодня? -Правильно, о картофеле.</p> <p>-Какие цели поставим для себя?</p> <p>-Хорошо, сегодня на занятии вы узнаете, как растет картофель, как он попал в Россию, какие блюда можно приготовить с картофеля, какие лечебные свойства имеет, а также какие виды и какое значение имеет в нашей жизни.</p> <p>-Перед вами карточка – куст картофеля. Дополните рисунок подписями</p> <div data-bbox="409 1316 873 1452" style="text-align: center;">  </div>	<p>Обмениваются действиями, садятся на свои места.</p> <p>Отвечают на вопрос, формулируют тему и цели урока</p> <p>Картофель Узнать откуда пришёл картофель, кто привез и т.д.</p>	<p>Универсальные учебные действия</p> <p>Личностные: - самоопределение Коммуникативные : - планирование учебного сотрудничества</p> <p>Регулятивные: - целеполагание</p> <p>Познавательные: - анализ и синтез объектов - выделение и формирование познавательной цели</p>

<p>III. Освоение нового материала. Постановка проблемы</p> <p>Работа в группах</p>	<p>Дети самостоятельно читают вывод</p> <p>- В наши дни не сыскать, пожалуй, в мире человека, который бы не знал вкуса картофельных клубней, или просто картошки.</p> <p>У нас этот корнеплод пользуется большой популярностью. Да и во многих странах тоже.</p> <p>- А кто знает где родина картофеля и как он появился у нас?</p> <p>- Какие блюда можно приготовить с картофеля?</p> <p>- Какие лечебные свойства имеет картофель?</p> <p>- Какое значение картофель имеет в нашей жизни?</p> <p>Сегодня мы будем работать в роли – историков, кулинаров, врачей, экспертов.</p> <p>- А здесь будет лаборатория для опытов.</p> <p>- Но сначала ответим на вопросы, затем проведём опыты. Для этого разделимся на - ИСТОРИКИ, КУЛИНАРЫ, ЛЕКАРИ, ЭКСПЕРТЫ.</p> <p>Историки расскажут о том, где Родина картофеля и как он появился у нас.</p> <p>Кулинары расскажут – какие блюда можно приготовить из картофеля.</p> <p>Врачи - познакомят нас с лечебными свойствами картофеля.</p>	<p>Выполняют задания по карточкам</p> <p>Слушают и исправляют ошибки</p> <p>Многие думают, что плод картофеля – это клубень. А плоды картофеля – зелёные ягоды небольшого размера. Они похожи на маленькие «помидорки» и растут на около 200 семян.</p>	<p>Регулятивные: - прогнозирование</p> <p>Познавательные: - ориентирование в своей системе знаний (границы знания/незнания)</p> <p>Регулятивные: - участие в учебном диалоге, высказывание предположений и доказательств своей точки зрения</p> <p>Коммуникативные: умение слушать, полно и точно выражать свои мысли</p>
--	--	---	---

	<p>Эксперты - расскажут какое значение имеет картофель в жизни человека и интересные факты о картофеле. (тексты в Приложении)</p> <p>- Ну, что ребята, готовы?</p> <p>Сейчас каждая группа дружно даст ответ на свой вопрос.</p> <p>Первые начинают ИСТОРИКИ. Они нам расскажут...</p> <p>- Молодцы, спасибо.</p> <p>- В одной литовской сказке сказывается: раз батрак опоздал на работу и в ответ на ругань помещика объяснил: «Пан, извините, пожалуйста. Я опоздал, потому что ел 20 блюд».</p> <p>- «Какие 20 блюд?» - заинтересовался пан. Батрак стал перечислять:.... Попробуйте и вы перечислить эти блюда.</p> <p>«Картошку вареную, картошку печеную, картошку жареную, картошку моченую, картошку толченую...». Картошка-кормилица подчас была единственной пищей крестьянина-бедняка. - Какие блюда из картофеля знаете вы?</p> <p>Сейчас группа КУЛИНАРЫ нам об этом расскажут.</p> <p>- Молодцы, спасибо.</p> <p>- Картошка горячая была. Можно получить ожог. Аптекари тоже не оставили картофель без своего внимания. Они стали его разводить как</p>	<p>Дети слушают задания, делятся на группы – историки, кулинары, лекари, эксперты</p> <p>Каждая группа получает свой вопрос и тексты, на которых ищут нужную информацию</p> <p>Да</p> <p>Дети дают ответ на поставленный вопрос</p>	<p>Коммуникативные: - планирование учебного сотрудничества в группе, управление поведением партнеров</p> <p>Регулятивные: - работа по предложенному плану</p> <p>Познавательные: - анализ объектов с целью их классификации</p>
--	--	---	---

<p>Проведение опытов</p>	<p>лекарственное растение. - Молодцы, спасибо. Картофель обладает противоязвенным и противовоспалительным действием. Картофельный сок помогает при лечении ангины. Настой из ростков клубней может помочь восстановить зрение. Горячий картофель в мундире вылечит кашель. Даже бородавки исчезнут, если натирать их сырым картофелем.</p> <p>- Что же нам приготовили ЭКСПЕРТЫ? Какую интересную информацию они нам расскажут.</p> <p>Молодцы, ребята. - А теперь давайте попробуем изучить, то что мы кушаем – клубни картофеля. Давайте, выясним, что же входит в состав картофеля – для этого проведём опыты. У нас есть лаборатория. Каждая группа берёт задание под своим номером. У каждой группы написано, что надо сделать. Внимательно читаем, выполняем и делаем выводы. ОПЫТ № 1- (группа 1) Натереть сырой картофель. <u>Результат:</u> жидкая каша. Отжимаем картофель, показывая что в нем есть вода. <u>Вывод:</u> в картофеле есть вода. ОПЫТ № 2 – группа 2 Натертую картофельную кашу положим с</p>	<p>Ребята рассказывают о блюдах из картофеля</p> <p>Группа ребят- ЛЕКАРИ- рассказывают о лекарственных свойствах картофеля</p> <p>Ребята рассказывают о значении картофеля в жизни человека</p> <p>Дети получают задания, проводят опыты, делают выводы</p>	<p>Коммуникативные: - планирование учебного сотрудничества со сверстниками; умение выражать свои мысли; Познавательные: - поиск и выделение необходимой информации, построение логической цепочки рассуждения, анализ истинности утверждений Регулятивные: - контроль, коррекция, оценка</p> <p>Познавательные: -</p>
--------------------------	---	---	---

	<p>вами в пластмассовые стаканчики, вы добавите немного воды и размешаете ложечкой. Что получилось? Рассмотрите воду в стакане. Какого она цвета?</p> <p><u>Результат:</u> вода стала беловатой, мутной; (Почему вода стала мутной)</p> <p><u>Вывод:</u> в воде содержится крахмал и он полностью не растворяется в ней.</p> <p>ОПЫТ № 3 – группа 3</p> <p>Теперь возьмите пустые стаканчики и постарайтесь аккуратно перелить в них нашу мутную воду. Дадим нашей водичке отстояться, чуть позже мы с вами посмотрим что произошло с нашей мутной водичкой.</p> <p><u>Результат:</u> образуется белый осадок.</p> <p><u>Вывод:</u> В картофеле есть белое вещество, его называют крахмал.</p> <p>ОПЫТ № 4 – группа 4</p> <p>- Ребята, говорят, что картофель богат крахмалом.</p> <p>Крахмал – это безвкусный порошок белого цвета, напоминающий муку. Он не имеет никакого запаха и при потирании его пальцами можно услышать своеобразный хруст его мельчайших частичек, а они, кстати, меньше чем у муки. У вас на столе лежит пакет с крахмалом. Что вы можете сказать о цвете крахмала?</p> <p><u>Вывод:</u> Крахмал белого цвета.</p> <p>Что можно сказать об ощущениях, когда мы трогаем</p>	<p>Каждая группа озвучивает свой вывод</p> <p>Белого цвета</p> <p>Хрустит</p>	<p>умение отнести информацию к известным понятиям</p> <p>Коммуникативные: - слушать своих товарищей, высказывать свою точку зрения</p> <p>Регулятивные: - работа по инструкции;</p> <p>Личностные: осуществлять самоконтроль</p> <p>Познавательные: - оценка процесса и результатов учебной</p>
--	--	---	---

	<p><u>Вывод:</u> Крахмал хрустит</p> <p>- Ребята мы с вами рассмотрели крахмал, потрогали его, а теперь давайте посмотрим есть ли такое вещество в картофеле.</p> <p>- Чтобы узнать содержится ли в продукте крахмал, надо на продукт капнуть йод, если в продукте есть крахмал, то цвет меняется и становится темно-синего цвета.</p> <p>- Капнем на разрезанную картофелину капельку йода, посмотрите, что получилось?</p> <p><u>Вывод:</u> картофель посинел, значит в нем есть крахмал.</p> <p>- Ребята а теперь возьмите осторожно, не болтая стаканчики, куда мы с вами переливали мутную картофельную водичку, что там произошло?</p> <p>- Правильно на дне стаканчика появился белый осадок, это и есть наш с вами крахмал, я сейчас тихонечко солью водичку и на вещество в стаканчике капну капельку йода, чтобы показать вам, что это крахмал. Капаю йод, вещество синее.</p> <p>- Дети, скажите, какое вещество мы с вами получили из картофеля?</p>	<p>Картофель посинел</p> <p>На дне осадок, белого цвета</p> <p>Крахмал</p> <p>Крахмал – это действительно сыпучий порошок белого цвета, без вкуса и запаха; в отличии от соли, сахара и муки при трении скрипит</p> <p>заваривать кисель, крахмалить</p>	<p>деятельности</p> <p>Личностные: - самооценка на основе критериев успешности</p>
--	--	--	--

<p>Подведение итогов. Рефлексия</p>	<p>- А как мы с вами узнали что это крахмал? - А что такое крахмал?</p> <p>- Для чего нам нужен крахмал?</p> <p>Общий вывод: из картофеля мы выделили: воду, крахмал.</p> <p>- Сейчас проверим наши знания о картофеле. А теперь викторина «Что ты знаешь о картошке?».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Родина картофеля - это...? 2. Когда, откуда и кем завезен картофель в Россию? 3. Как в старину называли картошку? 4. Как называется насекомое – вредитель, поедающий ботву картофеля? 5. Съедобны ли ягоды картофеля? 6. Как назвать одним словом стебли и листья картофеля? 7. О картошке сваренной или испеченной в кожуре, говорят что она в чем? 8. Где первый раз человек варил картофель ? 9. Какую часть картофеля мы используем в пищу ? 10. Какой корнеплод необходим для 	<p>бельё, использовать в приготовлении многих блюд, масок для красоты.</p> <p>Южная Америка В начале XVIII века из Голландии, Петром I. «чертово яблоко» Колорадский жук.</p> <p>Нет,ядовиты.</p> <p>ботва</p> <p>в мундире на огне</p> <p>клубни Картофель</p> <p>«Ешь картофель - будешь сыт, - старый дед мой говорит». Картофель -хлебу подспорье. Картошка созреет- человека согреет. Ели да береза – чем не дрова, соль да картошка – чем не еда.</p>	
---	---	---	--

	<p>приготовления драников?</p> <p>11. Какие вы знаете пословицы про картофель?</p> <p>Про ту самую, из которой, как говорят кулинары, могут приготовить сотни различных блюд. Трудно поверить, что этот удивительный овощ, когда-то ценили за нежные лиловые и розовые цветочки, которыми модно было украшать женские причёски! Слава тому, кто первым обратил внимание не на вершки, а на корешки! Пожалуй, вполне закономерно, что картофель часто называют «вторым хлебом». Много раз, в неурожайные для хлебных культур годы, картофель спасал миллионы людей от голодной смерти!</p>	<p>Без труда картошка не родится никогда.</p> <p>Уродился хлеб в оглоблю, а картошка – в колесо.</p> <p>Клади картошку в окрошку, а любовь в дело.</p> <p>Картошка хлеб бережет.</p> <p>Хорош ерш в ухе, а картошка в пироге.</p> <p>Картошка поспела- берись за дело.</p> <p>Дети отвечают</p> <p>картофель питательный полезный</p>	
--	---	---	--

	<p>-Что интересного вы сегодня узнали на занятии?</p> <p>- Составьте синквейн по теме нашего занятия, в группе.</p> <p>Закончить хочу наше занятие такими словами- Хоть хвалиться неприлично, но должна я вам сказать, Без картошки на отлично ни поесть, ни поплясать. Даже вкусный огурец лишь с картошкой молодец Хоть сердит зеленый лук, а картошке - лучший друг. Из картошки там и тут, нужный делают продукт. И не даром ведь картошку вторым хлебом все зовут</p>	<p>сажают копают едят картошка - хлебу русскому присошка кормилица</p>	
--	--	--	--

Список литературы

1. Учение с увлечением «Функциональная грамотность» программа внеурочной деятельности 4 класс, Москва «Планета» 2023
2. Учение с увлечением «Функциональная грамотность» тренажёр для школьников 4 класс
3. Презентация «Картофель» <https://infourok.ru/prezentaciya-po-kursu-funkcionalnaya-gramotnost-avtor-m-v-buryak-na-temu-kartofel-4-klass-6728893.html>
4. Мультфильм «Лунтик» серия Картошка
https://yandex.ru/video/preview/15383785229008476775?text=мультфильм%20лунтик%20серия%20картофель&path=yandex_search&parent-reqid=1732694613794852-8607991916481736582-balancer-17leveler-kubr-yp-klg-323-BAL&from_type=vast

ИСТОРИКИ. Родиной этого овоща считают Южную Америку. Известно, что именно здесь начали употреблять картофель более 14 тысячи лет назад.

В России овощ появился в восемнадцатом веке, во времена правления Петра I. Путешествуя по Европе, император высоко оценил качество блюд из картофеля. У него появилось желание распространить выращивание овоща во всех российских губерниях. Люди не сразу приняли картофель, потому что стали есть ягоды и отравились. Бывали случаи и похуже: в некоторых деревнях вместо клубней ели картофельные плоды - небольшие зеленоватые ягоды, которые появляются на месте отцветших цветков. А плоды эти ядовиты. Пошла недобрая молва о новом растении, его прозвали «чертовым яблоком». Русские мужики поверили слухам, будто картошка, - «чертово яблоко», сажать её грех, без хлеба останешься.

В городах картофель сажали на цветниках и клумбах. Дамы украшали свои наряды цветами картофеля. А в деревне крестьяне испугались отравлений и решили картофель сжечь, в костёр кидали ботву вместе с клубнями. Когда костёр погас, увидели аппетитную жареную картошку. И с тех пор в России её называют «Второй хлеб».

Как картофель получил своё название ?

Индейцы Южной Америки картофель называли «папа». Но среди испанцев это название не прижилось. Французы долгое время называли картофель «земляное яблоко». В Германии в начале распространения его называли «земляная груша». В других странах Европы в первые годы его именовали «потатес». За внешнее сходство клубней картофеля с грибами трюфелями картофелю дали название «трюфель» (тартуффо).

Итальянцы придумали слово «тартуффоли», потом преобразовали его в «тартофель», а уже позднее в «картофель».

КУЛИНАРЫ.

Из картофеля, по всему миру, научились готовить 2000 блюд. Картошку жарят, варят, парят, запекают... Из неё делают крахмал (картофельную муку), спирт, патоку. Всего несколько 10-летий потребовалось картофелю, чтобы произвести настоящий переворот в русской кухне. Он стал необходимым продуктом. Из картофеля готовят первые, вторые и даже третьи (десертные) блюда. Трудно даже перечислить все «специальности» картофеля в кулинарии. Блюда из картошки любят все люди. В городе Мариинск Кемеровской области поставили памятник картошке. Автором скульптуры стал художник Юрий Михайлов .

Несколько интересных кулинарных советов.

1. Очищенный картофель хранить нельзя. В крайнем случае его можно оставить на час-два в воде и притом целыми клубнями.
2. Очистив картофель, поставьте его под струю холодной воды: он быстрее сварится, будет более рассыпчатым.
3. Если вам нужно заранее очистить картофель - храните его до употребления не в воде, а в завязанном полиэтиленовом пакете.
4. Солить картофель при варке лучше всего за 5-10 мин. до его полной готовности.
5. 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.
6. Картофель, сваренный в “мундире”, легко очистится, если его сразу же после варки облить холодной водой.
7. 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.
8. Молодой картофель чистят так: помять его, положить в мешочек, всыпать соль и покатать по столу.
9. Картофель надо варить на умеренном огне, чтобы он не разваливался и не лопался.
10. Картофель надо чистить тонким слоем, так как под кожурой находятся соли и белки.

ЛЕКАРИ. В картофеле имеется много витаминов и микроэлементов. В нем содержатся железо, цинк, марганец, йод, крахмал, сахар, белок, натрий и даже кальций. Причем больше всего полезных веществ содержится именно в кожуре картофеля, которую сегодня очень часто не употребляют в пищу..

Если вы простыли и у вас кашель нужно подышать над картофельным паром. Для этого варили неочищенный картофель в «мундире» - так его называли, а затем, сделав бумажную воронку над её верхом вдыхать осторожно горячий пар, а так же теплый картофель прикладывают на грудь. Если вы обожглись нужно приложить на это место натертый сырой картофель. Картофельным

соком смазывают пораженные участки при солнечных ожогах. Употребляют картофель и в косметике. Отварной картофель используют как маски для лица. Сок сырых клубней картофеля употребляют при болях в желудке.

Хранить картофель нужно в прохладном темном месте. Но если картофель полежал на солнышке, то в нем образуется сильный яд, очень вредный для здоровья человека. Это соланин. Соланин накапливается в картофеле в определенный период произрастания. В осенне-зимний период количество соланина в картофеле ничтожно мало, весной же, после длительного хранения, его значительно больше. Резко повышается содержание соланина в позеленевшем и проросшем картофеле. Картофель, содержащий много соланина, ядовит и не должен использоваться в пищу. Как выяснили ученые, соланин входит в состав и здорового картофеля, но в небольшом количестве. Отравления этим ядом редки, так как в большинстве случаев он выкидывается с кожурой в отходы. Возможность отравления повышается в случаях потребления большого количества проросшего картофеля, сваренного с кожурой. Картофель является источником большого количества калия, фосфора, хрома, железа, лимонной и яблочной кислот, «аскорбинки», витаминов группы В и каротина. Благодаря им картошечка: укрепляет стенки кровеносных сосудов, улучшает работу щитовидной железы укрепляет костную ткань и зубную эмаль.

ЭКСПЕРТЫ. Может быть, вы знаете, что все растения живут семействами. Так вот картофель из семейства паслёновых. Его родственники: помидор, баклажан, стручковый перец. Существуют множество разных сортов картофеля (5000 видов), в России произрастает более 250 видов. Урожай картофеля ранних сортов собирают в июле, а поздних, предназначенных для хранения, в сентябре-октябре. От сорта зависит цвет кожуры и мякоти клубней, внешний вид, форма и вес картофеля. Интересно, что мякоть клубня может быть не только белой, но и розовой, фиолетовой и даже синей. А кожура чаще всего бывает коричневой, песочной, розовой и желтой. Велика роль картофеля и как сырья для получения глюкозы – важного лечебного средства. При переработке клубней получают каучук, жидкую углекислоту, гидрол. Почти тысячу разнообразных продуктов и промежуточного сырья производят с использованием этой ценнейшей культуры. Картофель универсальный овощ - очистками можно отмывать пустые бутылки и канистры; картофельный отвар использовать для мытья стеклянной посуды, стирки шерстяной одежды, очистки потемневших серебряных изделий; можно склеить бумагу вареным картофелем; из сырого картофеля и его сока можно делать косметические маски; пятно йода с ткани можно вывести кусочками сырого картофеля; передвигать мебель легче, подложив под ножки кружочки сырого картофеля, и т.д. Картофель идет не только в пищу - он превращается в автопокрышки и киноленту, высокоценные лаки для окраски подводных лодок и самолетов, искусственный шелк и духи, разнообразные пластмассы и сотни других разных изделий.

Интересные факты

1. В Бельгии существует музей картофеля. Среди его экспонатов – тысячи предметов, рассказывающих об истории картофеля – от почтовых марок с его изображением до знаменитых картин на ту же тему («Едоки картофеля» Ван Гога).
2. На некоторых тропических островах картофель использовали как эквивалент денег.
3. Картофелю посвящали стихи и баллады.
4. Картофель когда-то прославлял в своей музыке великий Иоганн Себастьян Бах.
5. Существует два редких сорта, у которых цвет кожуры и мякоти остается синим и после варки: (Linzer Blaue и Französische Trüffel-Kartoffel) Картофель, сваренный в коже сохраняет 75% витаминов; очищенный и сваренный клубнями - 60-70%, а нарезанный - лишь 35-50%.
6. Один из самых распространённых сортов с синеватой кожурой, выращиваемых на российских огородах – «синеглазка». Однако мало кто знает, что по-научному она называется «Ганнибал», в честь прадеда Александра Пушкина Абрама Ганнибала, который первым провёл опыты по селекции и хранению картофеля в России.
7. В городе Минске в 2000-х годах открыт памятник картофелю.
8. В 1995 году картофель стал первым овощем, выращенным в космосе.
9. Самую большую в мире картошку весом 11 кг вырастили в Израиле.
10. По-белорусски картошка называется «бульба». Белорусы лидеры по поеданию картошки в мире. Один белорус съедает 183 кг (4 мешка) картошки в год, а русский - 90 кг (2 мешка).
11. В России есть даже памятник картошке. В 2015 году году картофель отметит юбилей. Он 250 лет в России.
12. Человек - большой выдумщик. Как вы думаете, как ещё использует он картофель? (Батарейка)