**Урок в** 6 классе.

Учебник: Русский язык 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений/М.М. Разумовская, С.И. Львов, В.И. Капинос и др. – М.: Дрофа, 2015 г.

**ТЕМА УРОКА:** Что мы знаем о стилях и типах речи. (Картофель).

**Тип урока:** урок развития речи.

**Цели:** расширить знания о стилях и типах речи, способствовать обогащению словарного запаса, развитию орфографической зоркости; мыслительных операций: наблюдения, анализа, обобщения, познакомить с полезной информацией о картофеле.

**Планируемые результаты**:

**Предметные:** формировать умения учащихся построения предложений, связных высказываний, текстов разных стилей, излагать свои мысли в виде текста, формулировки ответов на поставленные вопросы, совершенствовать навыки смыслового анализа текста; сформировать понятие о тексте как о тематическом и композиционном единстве частей.

**Коммуникативные:** слушать и слышать друг друга через углубление и расширение знаний о тексте; с достаточной точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации.

**Регулятивные:** самостоятельно выделять и формулировать познавательную цель, искать и выделять необходимую информацию.

**Познавательные:** объяснять языковые явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования структуры и содержания текста.

**Личностные:** формирование навыков работы в паре и группе.

**Метапредметные связи:** биология, история, литература.

**Формы работы обучающихся*:*** индивидуальная, парная, групповая.

**Ход урока:**

**- Этап мотивации (самоопределения) к учебной деятельности**

- **Лирическая разминка** (слайд 1).

**Задание:** прочитайте стихи Омара Хайяма.

Разрушить всегда лучше, чем построить.

Обидеть проще, чем простить.

И врать всегда удобней, чем поверить.

А оттолкнуть гораздо проще, чем любить.

- Как поняли эти строки?

- Давайте посмотрим друг на друга и улыбнемся. Я рада, что у вас хорошее настроение и надеюсь, что мы сегодня с вами дружно и активно поработаем.

-**Терминологический диктант.**

Текст, абзац, микротема, тема текста, основная мысль, заголовок, последовательность, связность текста, завершенность текста, средства связи предложений в тексте, тип речи, стиль речи.

-Все ли из записанных слов вам известны?

- **Повторим, что знаем о тексте** (слайды 2 – 3)**.**

 Текст – это? (несколько предложений, связанных по смыслу, интонационно).

- Если предложения связаны по смыслу, то к тексту можно придумать что? (заглавие).

- Заглавие отражает что? (основную мысль текста).

- Все предложения в тексте имеют границы, т.е. в конце каждого предложения ставится что? (точка).

- В тексте всегда говорится о ком-то или о чем-то. Текст делится на части. На какие? (Начало, основная часть, концовка).

- Каждая часть записывается с чего? (с красной строки).

- Можно сказать начинается новая часть, а можно сказать начинается новый абзац (микротема).

- Какие вы знаете стили речи?

- Какие вы знаете типы речи?

**- Этап актуализации и пробного учебного действия**

**- Прием** «Вызов», обеспечивающий интерес к поставленной цели.

**- Отгадайте загадки (слайд 4). Можно ли их назвать текстом?**

1. И зелен, и густ

На грядке вырос куст.

Покопай немножко:

Под кустом…(Картошка)

1. Неказиста, шишковатая,

А придет на стол она,

Скажут весело ребята:

“Ну, рассыпчата, вкусна!” (Картошка)

1. Что копали из земли,

Жарили, варили?

Что в золе мы испекли,

Ели да хвалили?..(Картошка)

-Какое изобразительное средство помогает создавать загадки? (метафора).

- Прием «**Ассоциативная цепочка».** Какой он картофель?

- **Задание:** подберите слова-прилагательные, чтобы описать его.

(Большой, жареный, пареный, вареный, гнилой, сухой. Нежный, вкусный, ароматный).

**- Приём «Логика». Игра «Составь слово».**

- **Задание:** из слова картофель составьте слова (слайд 5).

Если взять большое слово,

Вынуть буквы – раз и два!

А потом собрать их снова,

Выйдут – новые слова!

(торф, форель, река, корт, лето, форт, рак, рот, отель, ель, факт, факел).

**- Формулирование темы урока и постановка учебной цели** (слайд 6)

- Чему же мы посвятим урок?

- Кто может назвать его тему?

- Какие цели поставим перед собой?

- вспомнить, что знаем о тексте;

- узнать полезную информацию о картофеле;

- научиться составлять тексты разных стилей.

- Поможет нам в этом картофель. Да, самый простой, незаменимый, вкусный картофель.

- Откройте тетради, запишите число. Классная работа. Тема урока.

**Практическая деятельность по реализации построения проекта.**

- **Объясните фразеологизмы.**

1**.**Водить за нос – (*обманывать).*

2.Нос картошкой (разг. фам.) – (*широкий, толстый в нижней части, похожий на картофелину. Великорусский нос картошкой).*

**-Работа в парах.**

**- Приём «реставрация». «Собери пословицу».**

**- Задание:** пословицы рассыпались, кто быстрей их составит.

1.Картошка – хлебу подпора.

2.У того картошка не родится, кто пахать ленится.

3.Одной картошкой сыт не будешь.

4.Картошка – хлеб бережёт.

5.Ели да береза – чем не дрова, соль да картошка, чем не еда.

**-Ответьте на вопросы:**

1. Каков смысл пословиц?

2. Можно ли их назвать текстами?

**Словарная работа** (слайд 7)**:**

1. Картофель - картофеля, мн. нет, м. (нем. Kartoffel). - Клубнеплод семейства пасленовых с клубнями, богатыми крахмалом.
2. Самые клубни (словарь Д. Ушакова).

**Слово учителя. (Это интересно!)**

- Картофель (нем) -Kartoffel, которое, в свою очередь, произошло от итал.

Первое имя картофеля было «папа» - так называли его на родине в Южной Америке индейцы. Англичане называли его потапо. Голландцы и французы - земляное яблоко. Итальянцы tartufo, tartufolo — тартуфель, трюфель.

А немцы переиначили тартуфель на картуфель, позже – картофель.

В России картофель появился благодаря Петру I.

- Клубни картофеля являются важным [пищевым продуктом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C_%D0%B2_%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B8). [Плоды](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BB%D0%BE%D0%B4) [ядовиты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%B4), в связи с содержанием в них [соланина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%BD).Малограмотное население считало, что дело не обошлось без вмешательства дьявола. Картофель для нас является вторым хлебом, а когда-то был запрещен церковью. Он используется в производстве макарон, мороженого, искусственного мёда, пирожных, конфет и варенья; необходим как сырьё для горючего, взрывчатых веществ и обувного крема. Из картофеля делают крахмал, картофельную муку. 28 июля в России отмечают «День картофеля».

**Физкультминутка** (слайд 8).

Дети в огород идут, (ходьба на месте)

А в нем овощи растут, ( киваем головой)

Дети спины наклоняют,

И в корзину собирают: лук, петрушку и укроп. (наклоны)

Тут кричат они: «Стоп, стоп! (хлопки в ладоши)

Про картошку мы забыли.

Мы ее не положили. (приседания)

Будет с ней сытней обед,

Ведь она - второй наш хлеб» (садятся на места)

**- Этап включения в систему знаний и повторения** (слайд 9).

**Определите стиль и тип текста.** **Обоснуйте свой ответ.**

1. Еще в XVI веке один адмирал привез якобы из Америки в Англию первый картофель. Хозяин решил угостить заморским овощем своих друзей, но повар по незнанию приготовил не клубни, а листья и стебли картофеля, которые он поджарил в масле. Гости нашли новое блюдо отвратительным. Рассерженный адмирал приказал уничтожить посаженное в его имении растение. Кусты картофеля даже сожгли, но в золе были найдены испекшиеся клубни. Печеный картофель всем очень понравился. С тех пор и стал распространяться картофель в Англии.
2. Продаем картофель по 20 рублей за килограмм. Звонить по телефону: 8 – 960- 38- 66.
3. В умеренных широтах и в субтропиках картофель созревает за 4 месяца и дает от 250—350 ц/га. При правильной подборке сортов в средней полосе возможно получение двух урожаев в год. В тропиках он может созреть за 3 месяца и дать 150—250 ц/га. Максимальная урожайность современных сортов картофеля составляет 400—800 ц/га (40—80 т/га или 4000—8000 т/1 км²).
4. - Мама, что у нас сегодня на ужин?

- Драники, сыночек.

- Замечательно.

1. В начале картофель использовали только в пищу, потом его стали применять и в качестве корма для домашнего скота, а с ростом крахмало-паточной и винокуренной (спиртовой) промышленности он стал основным сырьем для переработки на крахмал, патоку и спирт. Так Россия стала «второй родиной» картофеля.

**Работа в группах.**

**Задание:** создать текст, используя раздаточный материал – подсказку.

1 группа. **«Диетологи».** Стиль – художественный.

2 группа. **«Фармацевты».** Стиль – разговорный.

3 группа. **«Историки».** Стиль – научный.

4 группа. **«Кулинары».** Стиль – публицистический.

5 группа. **«Агрономы».** Стиль – официально – деловой.

После чтения текстов, определения стиля, типа речи обучающиеся выставляют оценки, аргументируя их.

**-Этап обобщения**

В итоге можно оформить журнал или газету «Картофель».

**Тест** (слайд 10).

1. Родина картофеля:

а) Россия, б) Белоруссия, в) Перу

2.Картофель называют:

а) первый хлеб, б) второй хлеб, в) третий хлеб.

3. Что можно приготовить из картофеля:

а) хлеб, б)крахмал, в) пудру, г) масло.

4. Пищевая ценность картофеля определяется большим количеством:

а) сока, б) клубней, в) крахмала.

5. Какое ядовитое вещество образуется в картофеле под действием солнечных лучей?

а) соланин, б) меланин, в) кремонил.

6. Назовите блюда из картофеля:

а) зразы, б) тефтели, в) драники.

**Рефлексия**

- Ребята, о чем мы сегодня говорили на уроке?

- Почему картофель называли «чёртовым яблоком»?

-Как вы понимаете фразу: «Овощи на столе – здоровье на сто лет»?

- Был ли сегодняшний урок для вас интересным?

- Что нового вы для себя узнали?

- Чему научились?

- Испытали ли вы какие-нибудь трудности во время урока? С чем они связаны?

**Домашнее задание**

- Составить рецепт приготовления блюда из картофеля в одном из стилей речи.

**Приложение (раздаточный материал – подсказка).**

Декоративный цветок, лекарство от всех болезней, яд, истребляющий насекомых, средство для выведения пятен, универсальное удобрение, наконец, пищевое сырье, из которого можно приготовить хлеб, крахмал, пудру, масло, вино, кофе, дрожжи, шоколад и т. д. и т. п. - не правда ли, заманчиво обладать таким универсальным продуктом? Оказывается, нет ничего проще - ведь речь идет о самом обыкновенном картофеле.

Кашицу из варёного картофеля можно применять вместо крема. Маски из картофеля применяют для сухой кожи.

Соком свежего картофеля лечат ожоги, язвы, мозоли и угри. Ножи, вилки, ложки станут чистыми и блестящими, если их протереть разрезанным сырым клубнем картофеля. Если подложить под передвигаемую мебель половинки сырого картофеля, мебель легко передвинется. Отваром картофельной кожуры придают блеск хрустальным изделиям. Ржавчину с противня можно быстро очистить сырой картофелиной.

Картофель - один из наиболее распространенных пищевых продуктов. Его пищевая ценность определяется большим количеством крахмала (до 16-18 %). Кроме того, картофель содержит 2% белка,1% минеральных веществ, витамин С. И витамины группы В. Из картофеля можно приготовить как самостоятельные блюда, так и гарниры.

Перед употреблением клубни хорошо промывают и очищают. При этом надо стараться срезать тонкий слой кожуры, так как наиболее питательные вещества находятся непосредственно под кожурой. Очищенный и вымытый картофель следует держать в холодной воде, чтобы он не потемнел. При длительном хранении в воде картофель теряет питательные вещества и закисает (дубеет).

Иногда под действием солнечных лучей картофель зеленеет: в нем образуется ядовитое вещество – соланин. Позеленевший и проросший картофель можно варить только очищенным. При чистке такого картофеля необходимо снимать с кожурой большой слой мякоти (до белого цвета) и глубоко вырезать глазки.

При правильной варке картофеля можно сохранить около 80% содержащегося в нем витамина С. При варке на пару потери витамина С. в два раза меньше, чем при варке в воде. При варке очищенного картофеля потери витамина С. больше, чем при варке в кожуре. В вареном и печеном картофеле витамин С сохраняется лучше, чем в жареном. Картофель, положенный для варки в холодную воду, теряет до 50% витамина С., а опущенный в кипяток – только 10-20%.

Оно очень светолюбиво, при недостаточном освещении стебли вытягиваются, желтеют листья, что приводит к снижению продуктивности фотосинтеза, замедлению цветения и в итоге к снижению урожая. Клубни картофеля начинают прорастать при температуре +6, +8о С, при температуре +13, +15о С всходы проявляются через 18-20 дней, а при посадке проращенными клубнями - через 10-12 дней.

Лист картофеля тёмно-зелёный, состоит из конечной доли, нескольких пар (3—7) боковых долей, размещённых одна против другой, и промежуточных долек между ними. Непарная доля называется конечной, парные доли имеют порядковые названия — первая пара, вторая пара и т. д. (счёт ведётся от конечной доли). Доли и дольки сидят на стерженьках, прикреплённых к стержню, нижняя часть которого переходит в черешок.

На разрезе через молодой клубень можно обнаружить следующие части. В центре клубня располагается сердцевина, окруженная кольцом открытых (содержащих камбий) проводящих пучков. По мере развития клубня в нем намечаются изменения, делающие клубень более приспособленным к отложению запасных питательных веществ, а именно крахмала. На продольном разрезе зрелого клубня находится кольцо сосудистых пучков, которое располагается близко к поверхности клубня, подходит вплотную к глазкам. Средняя часть клубня занята сердцевиной, причем в самом центре клубня располагаются наиболее водянистые клетки, отчего центральная часть иногда выделяется большим темным бесформенным пятном.

Форма клубней картофеля разнообразна и варьирует по сортам и в зависимости от почвенных и климатических условий. Но все разнообразие клубней в этом отношении можно свести к трем основным формам. Различают форму круглую, удлиненную и овальную.

В России районировано около 200 сортов картофеля. По скороспелости сорта разделяются на 5 групп: раннеспелые (ранние) – с вегетационным периодом 80-90 дней; среднеранние (вегетационный период 110-115 дней); среднеспелые (115-125 дней); среднепоздние (125-140 дней) и позднеспелые (вегетационный период 140-150 дней и более.

Много занятного писали про аптекаря Пармантье, который пропагандировал картофель в XVIII веке во Франции. Цветы картофеля, принесенные им в королевский дворец, вызвали бурю восторгов. Сам король стал носить их у себя на груди, а королева украсила ими прическу. Король распорядился подавать ему картофель ежедневно к обеду. Придворные последовали его примеру. Но французских крестьян приучали к новой культуре хитростью. Когда картофель на посадках, сделанных Пармантье, созревал, то около картофеля ставили охрану. Однако на ночь стражу убирали. Крестьяне, думая, что охраняют что-то очень ценное, ночью тайком выкапывали клубни, варили и ели их, а позже сажали на своих огородах.

Урожайность картофеля зависит от климатических и погодных условий, от качества почвы вообще и от качества обработки её перед посадкой картофеля, от выбранного сорта картофеля, от здоровья клубней до посадки и во время прорастания, от правильно и вовремя проведенной профилактики всевозможных «картофельных» заболеваний, от удобрений.

Андрей Тимофеевич Болотов, один из основателей агрономии в России, писал: «Количество урожая бывает не равное. По большей части на кусте яблок по 20, по 30 и по 40, а на некоторых и гораздо больше. В четвёртом году назад насчитал я на одном кусту слишком сто яблок и таких кустов было много». Подражая прусским картофелеводам, Болотов употреблял на посадку клубни около 50 г, и урожай составлял около 1,5 кг на растение. То есть урожай уже в XVIII веке измерялся сотнями центнеров с гектара. В настоящее время при выращивании картофеля плотность посадки составляет примерно 55 тыс. растений на гектар. Масса товарного клубня 50-150 г.

В умеренных широтах и в субтропиках картофель созревает за 4 месяца и дает от 250—350 ц/га. При правильной подборке сортов в средней полосе возможно получение двух урожаев в год. В тропиках он может созреть за 3 месяца и дать 150—250 ц/га. Максимальная урожайность современных сортов картофеля составляет 400—800 ц/га (40—80 т/га или 4000—8000 т/1 км²). Урожайность зависит от двух основных факторов. Первый - это использование качественного семенного материала. Таким являются семенные клубни, выращенные в специализированных семеноводческих хозяйствах или научных учреждениях, и при этом не ниже второй-третьей репродукции. Вторым фактором является правильный уход за клубнями и растениями до и после высадки.

Средняя мировая урожайность картофеля составляет 17,4 тонн с гектара (1740 тонн с километра квадратного), в 2010 году картофельное производство в Соединенных Штатах было наиболее продуктивным -это в среднем 44,3 тонн с гектара.

В Новой Зеландии фермеры продемонстрировали некоторые из лучших коммерческих урожаев в мире, в пределах от 60 до 80 тонн с гектара, некоторые урожаи достигали 88 тонн картофеля с гектара.

Существует большой разрыв между различными странами при выращивании одного и того же сорта картофеля. Средняя урожайность картофеля в развитых странах колеблется в пределах 38-44 тонн с гектара. На Китай и Индию приходилось более трети мирового производства в 2010 году, урожайность составила 14,7 и 19,9 тонн с гектара соответственно. Разрыв между хозяйствами в развивающихся странах и развитых странах представляет собой потерю более 400 млн тонн картофеля. Урожайность картофеля определяют такими факторами, как урожай семян породы, возраста и качества, практики управления сельскохозяйственными культурами и производственной среды.

Улучшения в одной или нескольких из этих факторов, определяющих урожайность, и закрытия разрыва доходности, может стать основным стимулом для снабжения продовольствием и роста доходов фермеров в развивающихся странах.

Картофель необыкновенно богат витаминами и полезными веществами. В нем содержится и калий, и магний, и фосфор, и фолиевая кислота. Также в картофеле есть и витамины - C и B. Для людей с хроническими заболеваниями кишечника картофель - незаменимый продукт. Он не раздражает желудок даже во время обострений гастрита и язвенной болезни. Тем, у кого повышен уровень холестерина, также необходим картофель - содержащийся в нем крахмал снижает эти показатели.

Белок, содержащийся в картофеле, представляет собой высокую биологическую ценность, так как большинство аминокислот в нем необходимы организму для построения белков. Полисахариды – это крахмал, клетчатка, пектиновые вещества, картофель также содержит глюкозу, сахарозу, фруктозу. Минеральные соли: магний, железо, кальций, никель, йод, кобальт, марганец.

Картофель также богат витаминами и это не только источник витамина С, в нем также есть витамины группы В - В1, В2, В3, В6 и В9, витамин D, E, K, PP и очень ценная фолиевая кислота. Клубни картофеля содержат каротин, стерины, органические кислоты (лимонную, яблочную, щавелевую и др.).

Калорий в картофеле много – 800-900 ккал в 100 г, что практически в три раза выше, чем в других овощах. Особенно ценен этот овощ в период авитаминоза (осенью и весной), и хорош тем, что при соблюдении условий хранения сохраняет большинство полезных веществ до самой весны.

Для сохранения максимального количества полезных веществ, картофель при варке нужно класть в кипящую воду, так он и сварится быстрее и пользу сохранит. Большинство важных элементов сосредоточено во внешней части клубня, поэтому, чем тоньше срезаемый слой, тем лучше, а еще полезнее картофель сваренный «в мундире».

Издавна применяют картофель и в народной медицине, так у картофеля есть полезные свойства. Его прикладывают к ранкам и ожогам для скорейшего заживления, картофельными парами дышат при простудах, картофельным отваром полощут больное горло.

Картофель содержит калий, поддерживающий водный баланс организма, укрепляющий артерии и необходимый нервно-мышечной системе, сосудам и сердцу. Картофель показан при заболеваниях почек и для диетического питания. Он полезен людям, переносящим серьезные физические нагрузки, которые сопровождаются обильным потоотделением. Медицинские исследования выявили, что регулярное включение в меню картофеля способствует понижению артериального давления.

Благодаря щелочным элементам картофель поддерживает кислотно-щелочной баланс организма, поэтому сок свежего картофеля показан при гастритах с повышенной кислотностью, запорах, язве желудка и двенадцатиперстной кишки. Сок замедляет секрецию желез желудка, что помогает рубцеванию язв и утоляет боль. Он снижает давление крови, и обладает послабляющим и мочегонным действием, облегчает головную боль. Усиливая секрецию поджелудочной железы, он понижает уровень сахара в организме, но диабетиками должен употребляться с большой осторожностью. Полезнее сок из картофеля красных сортов, натертого с кожурой. Сок молодых клубней особенно ценен при гипертонии и проблемах со щитовидной железой.

Картофель полезен и для наружного применения, кашицей из клубней лечат ожоги, язвы, экземы, острые дерматиты и гнойничковые заболевания кожи. Срезом сырого картофеля нужно регулярно протирать следы после ожогов, сеточку лопнувших сосудов и аллергические пятна.

Настой из картофельных цветков стимулирует дыхание и снижает артериальное давление, его также используют в лечении туберкулеза легких и опухолей. Собирать цветы нужно в сухую погоду, сушить под навесом и хранить в тряпочных мешках не дольше года. Настойку делают водную и спиртовую.

Картофельная маска особенно полезна для сухой и морщинистой кожи, так как питает, освежает и разглаживает. Сухая кожа становится гладкой, нежной и упругой. Очень полезна маска из молодого картофеля, сваренного «в мундире» женщинам от 40 лет, достаточно размять картофелину со сметаной и в течение 20 минут держать маску на лице.

Если вы хотите избавиться от следов усталости, то разомните горячую картофелину, добавьте немного молока и желток. Такую маску нужно накладывать теплой, для усиления эффекта можно прикрыть лицо теплым шерстяным платком.

Не спешите выливать картофельный отвар, он может сделать кожу рук нежной и шелковистой, а также укрепить ногти. Концентрированный картофельный отвар поможет справиться даже с запущенной грибковой инфекцией.

Картофель противопоказан: людям, при мочекаменной болезни, ожирении в III стадии, метеоризме; при заболеваниях кишечника; осторожными нужно быть тем, у кого повышена кислотность желудочного сока и с небольших доз начинать лечиться сырым картофелем. При сахарном диабете картофель рекомендуется вымачивать в течение нескольких дней.

Из картофеля можно получить более 200 различных продуктов. Для приготовления пищи используют в основном сырой свежий картофель. Блюда из картофеля очень разнообразны, готовят как очень простые, так и изысканные блюда. Картофель варят очищенным и неочищенным – в мундире, готовят на пару, запекают картофель в духовке и на углях, жарят картофель, тушат, добавляют в салаты и супы, из вареного картофеля делают картофельное пюре, из тёртого на тёрке картофеля делают драники. Используют картофель, как для закусок, так и для основных блюд. Из картофеля делают десерты, чипсы и крахмал.

Для приготовления большинства рецептов блюд требуется предварительно очистить картошку от кожуры. Благодаря чистке картофеля удаётся легко избавиться от соланина, содержащегося в кожице и глазках картофеля.

Чистка и нарезка картофеля трудоёмкий процесс и порой вызывает ряд затруднений. Для облегчения этих процессов придумано много разнообразных приспособлений и хитростей.

Способы нарезки картофеля очень разнообразны и влияют на вкус блюда. Картофель можно нарезать дольками, кружочками, соломкой, кубиками, натирать на тёрке стружкой. Для измельчения картофеля придумано множество приспособлений.

При кулинарной обработке очищенный картофель не стоит надолго оставлять на воздухе, или начинать варку, опуская его в холодную воду. Чтобы в картофеле сохранялось больше витамина C картофель надо чистить и сразу начинать варить, опуская его в горячую воду, или в суп за 20 минут до окончания варки. Варится картофель 20-25 минут, в зависимости от размеров, и чем скорее сварится картофель, тем больше в нём сохранится витамина C. Ускорить варку картофеля можно при помощи мелкого измельчения картофеля. Готовые блюда из картофеля так же быстро теряют витамин C. После приготовления их лучше всего сразу употреблять в пищу. Оставленный в холодильнике вечерний суп к утру потеряет основную массу витамина C.

В наши дни картофель культивируется в умеренной климатической зоне по всему земному шару; клубни картофеля составляют значительную часть пищевого рациона народов Северного полушария (русских, белорусов, поляков, канадцев). Продовольственная и сельскохозяйственная ООН объявила 2008 год «Международным годом картофеля». В 1995 году картофель стал первым овощем, выращенным в космосе. По мнению экспертов, эта высокоурожайная культура — «продукт питания будущего».