**ПРИЛОЖЕНИЕ**

**Приложение 1**

 Загадки.

Про картофель очень много придумано загадок, пословиц и поговорок.

1.Лучше овоща не знаю,

Я всегда его сажаю.

Хорошо она растёт,

Красота, когда цветёт,

Можно жарить и варить,

И с грибками потушить.

Вы подумайте немножко.

Что за овощ тот?

2. Весной он клубнями сажается,

Растёт, цветёт, затем, копается,

Обычно долго сохраняется.

Как этот овощ называется.

3. На полях кустом цветёт,

Клубнями в земле растёт.

В погребе зимой  хранят,

На столе ей каждый рад.

Её тушат, варят, жарят,

Чипсы делают, толкут…

С аппетитом уплетают

И во все супы кладут.

Даже в рыбную окрошку

Что кладут у нас?

4. Это лучшая еда.

Без неё мы никуда.

Любит Маша и Антошка.

Называется – картошка.

**Приложение 2**

Пословицы.

1. На Руси без картошки – что гулянка без гармошки.
2. При посадке мешки не считают.
3. Раз картошка не родилась, значит, много ты ленилась.
4. Картошка да каша – еда наша.
5. Картофель хлеб бережет.
6. Ешь картофель досыта, а сажай до пота.
7. Без труда картошка не родится.
8. Ешь картошку и хлеб проживешь до ста лет.
9. Картофель хлебу подспорье.
10. Голодному и картошка лакомство.

**Приложение 3**

Рецепты из картофеля.

**1.** Рецепт сладкого блюда из картофеля. Варим картофель в мундире, очищаем и делаем пюре с помощью миксера, чтоб не было комков. Просеем сахарную пудру и добавим к картофельному пюре.

Разложим эту массу пластом, выложим в середину арахисовое масло и завернём колбаской.

Оставим на 1 час, а потом разрежем на 50-60 кусочков.

**2.** Ингредиенты: Котлеты картофельные.
200 г картофеля, 3 г пшеничной муки, 5 г молотых сухарей, 10 г масла топленого или растительного, 50 г соуса, 1/4 яйца, 5 мл раствора соли.

     [**Приготовление**](https://www.metod-kopilka.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsupercook.ru%2Fza-01.html)**:**

Картофель вымыть щеткой, сварить в подсоленной воде, очистить от кожуры, протереть горячим через сито или пропустить через мясорубку.
Прибавить яйцо, раствор соли, хорошо перемешать, разделать картофельную массу на котлеты и обвалять их в сухарях, смешанных с мукой.
Котлеты обжарить на масле с обеих сторон до образования корочки.
Подавать с грибным, сметанным или молочным соусом.

**3.** Так же можно приготовить чипсы в домашних условиях из картофеля.

 Очищаем картофель, моем, нарезаем на тонкие кружочки и опускаем в кипящее масло. Соль, перец по вкусу.

**4.** Картофель чистим, нарезаем на дольки. Отправляем их в кастрюлю с подсоленной водой и лаврушкой. Варим до полуготовности.
Когда картошка наполовину будет готова, снимаем кастрюлю с плиты и сливаем воду. Даем долькам остыть. В это время разогреваем духовку до 220 градусов. Картошку помещаем в форму, обмазанную маслом. Заливаем соевым соусом и посыпаем солью и специями. Аккуратно перемешиваем, чтобы соус равномерно покрыл все дольки.
 Отправляем все в духовку на полчаса. Вкуснющая деревенская картошечка готова!