

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 248» общеразвивающего вида

# Проект: Огород на окне «Чиполлино» (выращивание лука на окне.)

Барнаул, 2017



# «Огород на окне»

«Надо не выдумывать, не  
измышлять, а искать и  
познавать, что творит и приносит  
природа»

средняя группа №6.





**Проект:** краткосрочный.

**Вид проекта:** познавательный,  
творческий.

**Продолжительность:** 1 месяц.

**Участники проекта:** дети средней  
группы, родители, воспитатели.

# Цель проекта:

формирование у детей интереса к опытнической и исследовательской деятельности по выращиванию культурных растений в комнатных условиях.



# Задачи проекта

1. Способствовать развитию умений детей ухаживать за растениями в комнатных условиях;
2. Обобщать представление детей о необходимости света, тепла, влаги почвы для роста растений.
3. Совершенствовать представления детей об условиях, необходимых для роста растений (свет, тепло, вода);
4. Способствовать развитию наблюдательности – умение замечать изменения в росте растений, связывать их с условиями, в которых они находятся, правильно отражать наблюдения в рисунке.
5. Способствовать развитию интереса к совместной деятельности;
6. Приобщать детей к бережному отношению к природе;

**Мы ребята, молодцы,  
любим мы трудиться. Вот  
посадим лук, будем им  
гордиться**



**Как чудесно в огороде,  
поработать ясным днем!**

**Теплый луч по грядке бродит,  
луком пахнет чернозем**



**Пойдём с тобою в огород. Не  
мало там у нас забот! Польём  
лучок из лейки, И сядем на  
скамейки.**



**Стану я тебя  
лелеять,  
Наш кормилец –  
огород,  
Чтобы всходы  
зеленели,  
Чтобы лук  
шикарный рос**



**Тише деточка, не плач. Это с  
нашей грядки врач. Исцелить  
любой недуг Может**



**Я вырос на грядке, Характер мой  
гадкий, Куда ни приду, Всех до**



**Скинули с Егорушки Золотые  
перышки – Заставил Егорушка  
Плакать и без горюшка.**



**Я приправа в каждом блюде И  
всегда полезен людям. Угадали?  
– Я вам друг Я – простой  
зелёный**



**Витамины круглый год Ох, как  
необходимы. Чтобы нам не  
болеть Гриппом и ангиной.**



**На вкус горький, А не редиска.  
Шуба рыжая, А не листка. Лежит  
клубком, А не киска.**



31/03/2017 15:39

# Мини-энциклопедия

## «Лук от семи недугов»

Лук репчатый пряное культурное растение, относящееся к семейству лилейных. Самая распространенная пряность, употребляемая многими народами ежедневно. Родиной репчатого лука считают Юго-Западную Азию. Химический состав. Лечебные свойства. Репчатый лук издает характерный запах, обусловленный присутствием в нем эфирных масел, включающих серу. Фитонциды лука убивают микробов, стрептококки, дизентерийную, дифтерийную, туберкулезную палочки. Кроме того, в луке имеются протеин, сахароза, мальтоза, фруктоза, полисахарид, белки, зола, жиры. Он богат витаминами С, А, D, В1, В2, В6, Е, РР; содержит кальций, калий, натрий, магний, фосфор, железо. Из репчатого лука готовят спиртовую вытяжку для стимуляции сердечной деятельности, улучшение секреторной деятельности желез пищеварительного тракта. Лук успокаивающе действует на нервную систему. При весеннем авитаминозе очень полезен зеленый лук, способный удовлетворить потребность человеческого организма в витамине С. Луковицы содержат йод, органические (лимонную, яблочную) кислоты. Фитонциды, содержащиеся в них, убивают микрофлору полости рта, благоприятно влияют на работу почек. Лук приносит пользу здоровью.

# Применение в кулинарии.

- В настоящее время лук репчатый является одной из важнейших овощных культур. Луковицы и листья используются как приправа в консервной промышленности, к салатам, винегретам, грибам, овощным и мясным блюдам, а также как пряно-витаминная закуска и вкусовая добавка к супам, соусам, подливкам, фаршам. Чаще всего лук употребляется в сыром виде или поджаренным на сале или растительном масле до золотистого цвета. Сырой лук отлично дополняет колбасные и мясные изделия, творог, сыры, хлеб с салом.

# Применение в кулинарии.

Я всем советую самый простой, но вкусный весенний салат. Свежих овощей весной еще немного, они дорогие и полны нитратов. А вот зеленый лук полон витаминов. Сметанная заправка освежает вкус салата.

## Описание приготовления:

Рецепт, как приготовить салат с яйцом и луком, займет у вас 5 минут, если у вас уже отварены яйца. По своему вкусу, конечно, можно добавить в него другие свежие овощи или зелень. Сметана в качестве заправки здесь намного вкуснее, чем майонез

## Ингредиенты:

**Яйца — 6 штук**

**Лук зеленый — 150 грамм**

**Сметана — 3 ст. ложки**

**Соль — 1 щепотка**



# Применение в медицине.

В медицине известен со времён Гиппократов. Лечебные свойства лука признавали все народы. Римляне считали, что сила и мужество солдат увеличиваются при употреблении лука, поэтому он входил в военный рацион. В Египте луку воздавали почести как божеству. При Гиппократе лук прописывали больным ревматизмом, подагрой, а также от ожирения. Луковый сок полезен при загрязнённых ранах, смазывать глаза выжатым соком лука с мёдом полезно от бельма... Луковый сок помогает от ангины. Съедобный лук вследствие своей горечи укрепляет слабый желудок и возбуждает аппетит». Время появления лука на Руси точно не установлено, но известно, что уже с давних пор он являлся одним из главных пищевых продуктов и считался универсальным средством, предохраняющим и излечивающим болезни. Лук является хорошим витаминным средством, особенно рекомендуемым в зимне-весенний период, но используемым круглый год. Значительное количество минеральных солей в луке при его использовании в пищу способствует нормализации водно-солевого обмена в организме, а своеобразный запах и острый вкус возбуждают аппетит.

**Лук широко используется в современной медицине. Из лука репчатого получены препараты, оказывающие противомикробное действие, возбуждают моторику кишечника, используются как при поносах, так и колитах с склонностью к запорам, при атонии кишечника, атеросклерозе и склеротической форме гипертонии. Лук является популярным косметическим средством во многих странах мира. Соком лука рекомендуют смазывать волосистую часть головы для укрепления корней волос. При этом волосы становятся шелковистыми, мягкими и блестящими, а кожа не шелушится, не образуется перхоть. От луковичного сока бледнеют веснушки; приём лука внутрь, а также луковые маски (из смеси кашицы лука с мёдом) предупреждают появление морщин, кожа лица становится свежее.**



**Вот на грядке лук зелёный,  
Ярким солнцем освещенный,  
Стрелы вытянулись в ряд,  
Как солдатиков отряд.  
Знают все, что лук полезен,  
Витаминами богат,  
Но немного горьковат.  
В этом лук не виноват.  
От природы он такой,  
Очень скромный и простой.  
Ешьте все зелёный лук,  
Он здоровью верный друг!**



# Будьте здоровы!

Очень вкусен лук в салате,

Мама варит с луком щи.

Так что ешьте больше лука

И другие овощи!

Потому, кто скажет «Горький,  
горло щиплет, губы жжет!»

Мы ответим: «Лук полезный,

Он здоровье нам несет!»



# Будьте здоровы!

