



## **КАК СПАСТИ ЕЖА- СМЕШАРИКА?**

**ПРОВЕДЕНИЕ ОПЫТОВ С ОВОЩАМИ КАК  
СРЕДСТВО ФОРМИРОВАНИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНЫХ  
ДЕЙСТВИЙ ДЕТЕЙ СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО  
ВОЗРАСТА**

**Отчёт гр. №2 МКДОУ №172 г. Кирова  
Воспитатель: Хорошавина С.Б.**

## ЦЕЛЬ:

- ❑ Сравнить условия хранения сырых и варёных овощей при разной температуре
- ❑ Узнать у родителей, как хранятся овощи и фрукты дома
- ❑ Узнать , где хранили овощи и фрукты раньше



## Гипотеза:

- ❑ Сырые овощи хранятся лучше
- ❑ Овощи лучше хранятся в холодильнике

## Методы:

- ❑ Проведение опыта
- ❑ Беседы в детском саду и дома



1 сентября в д/с открылись выставки «Букет из овощей»  
и «Овощные фантазии».



Прошло 1,5 месяца, и мы заметили, что изменился Ёж-Смешарик и морковка.



**12.10.2015**

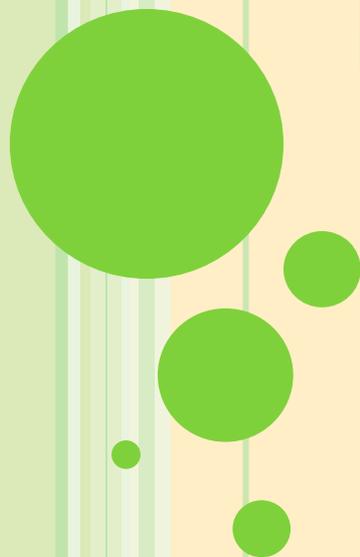
**Мы провели опыт. Взяли сырые и варёные овощи и неделю хранили в разных местах: в группе и в холодильнике.**



**13.10.2015. Свежий огурец в группе стал мягкий!**



14.10.2015. Свежий огурец в группе испортился.



**Варёная морковь в группе заблестела и стала скользкой.**



**Картофель потемнел. Свёкла съёжилась. Солёный  
огурец тоже стал меньше.**



**15.10.2015. Начали «съёживаться» сырая репа и свежий лук.**



**Солёный огурец стал ещё меньше.**



16.10.2015. Окончание опыта.

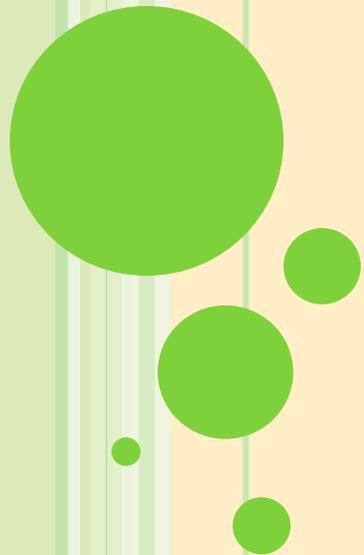


**Совсем испортилась варёная морковь.**



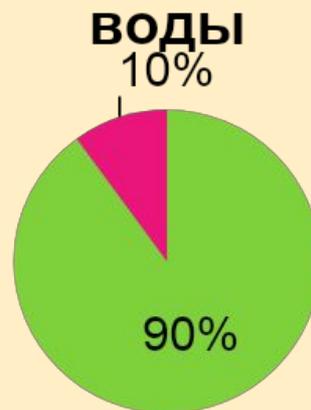
Совсем уменьшился солёный огурец.

Почему?



Федя: «Он из воды состоит!»

Огурец на 90% состоит из



**Почему быстро испортилась варёная морковь (даже нечищенная)?**



**В составе моркови много сахара.**

**Вывод:**

**Продукты лучше  
сохраняются в  
холодильнике!**



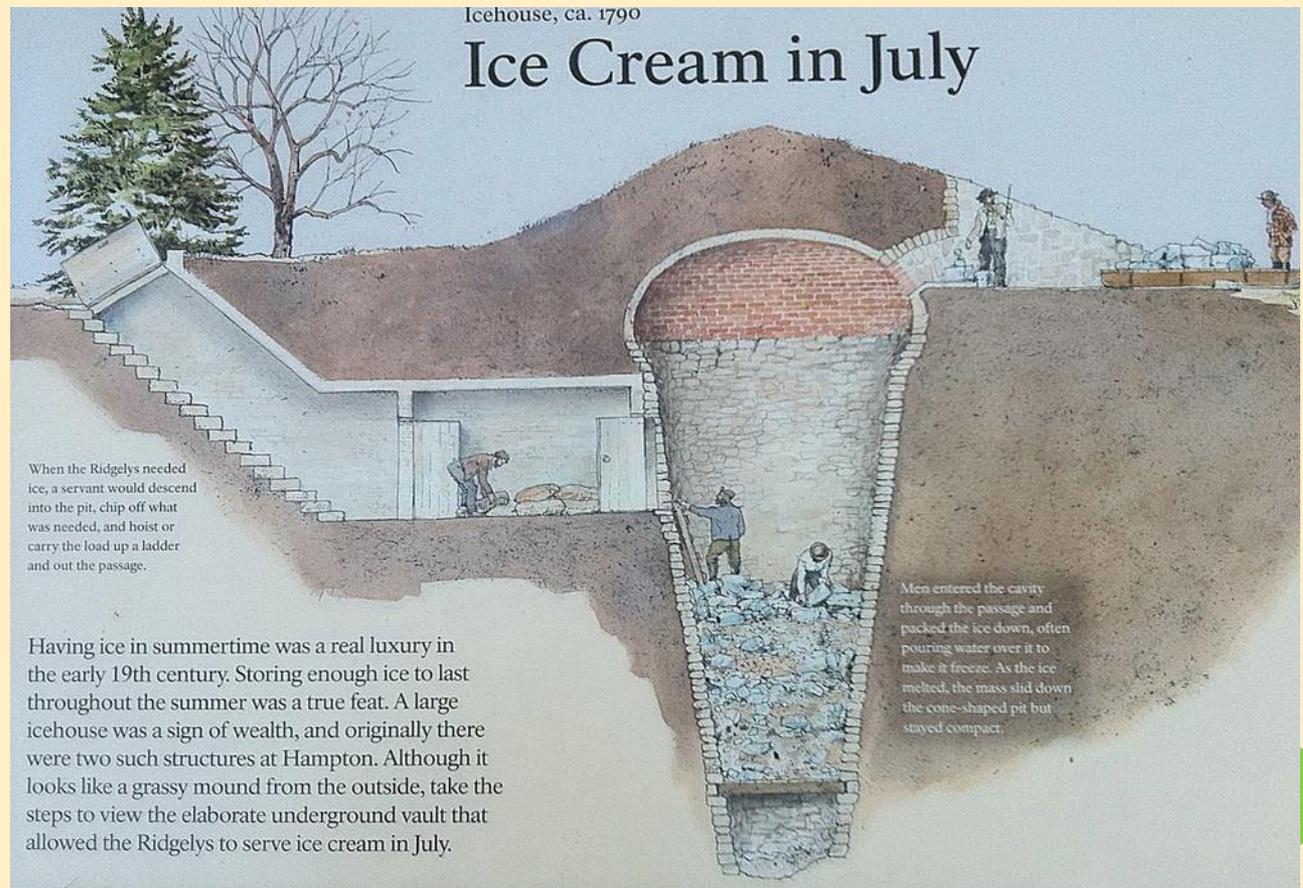
ГДЕ ХРАНИЛИ ПРОДУКТЫ  
ДО ИЗОБРЕТЕНИЯ

**ХОЛОДИЛЬНИКА?**

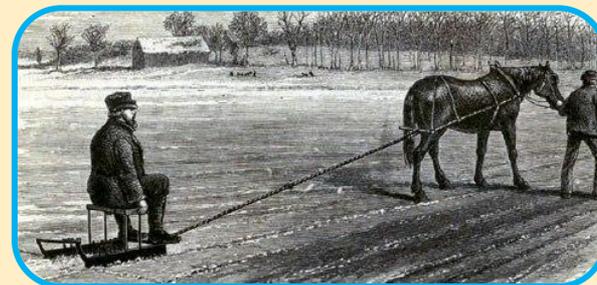
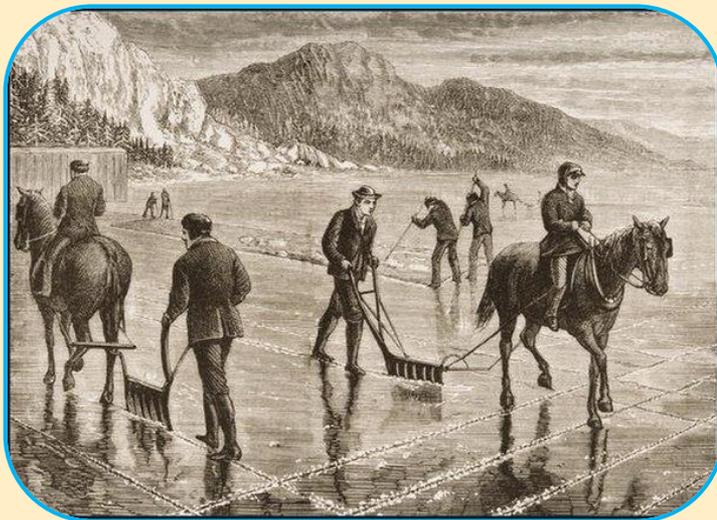


## Люди строили ледники.

Лёд заготавливали зимой и даже в летнюю жару продукты оставались свежими!



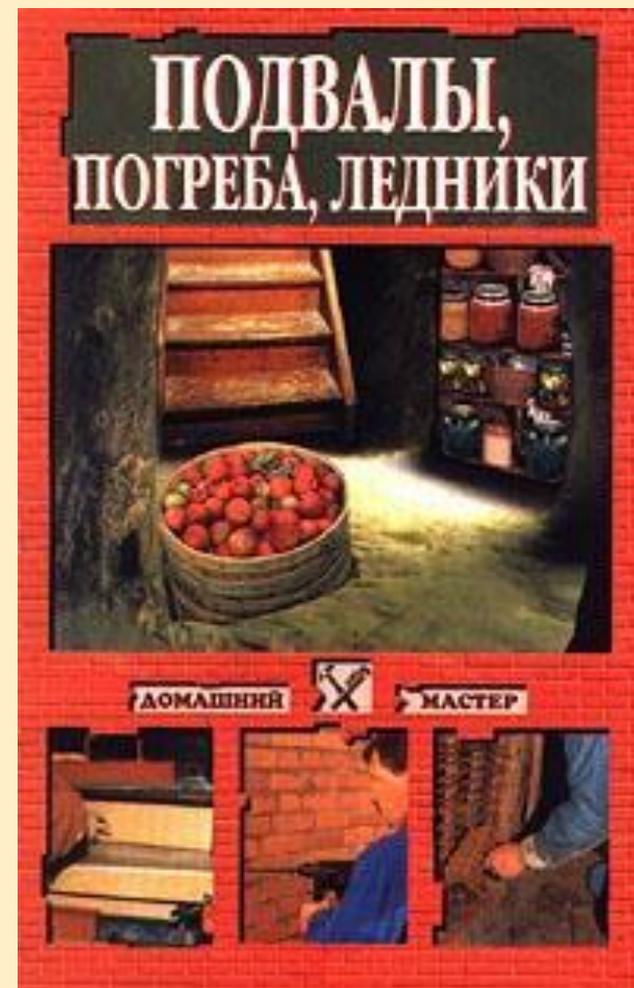
# ЗАГОТОВКА ЛЬДА



**Современные морозильники позволяют сохранять замороженные продукты несколько месяцев.**



Сохранить урожай поможет погреб , подвал, яма.



**Знакомясь с природными зонами Земли, мы узнали о природном холодильнике планеты. Это вечная мерзлота.**



Щи с кашей и мясом со склада знаменитого полярника Эдуарда Толля пролежали в вечной мерзлоте около ста лет – они не только не испортились, но и оказались довольно вкусными. В 1974 году продукты извлекли из-под льда участники экспедиции клуба «Приключения» Дмитрия Шпаро: они нашли стоянку полярников. Сухари из черного хлеба полярники попробовали на месте, а консервы, овсянку, сахар, шоколад и чай повезли в Москву.



В 2004 году консервы наконец открыли и попробовали приготовить. В 1980, 2004 и 2010 годах сюда закладывали новые порции еды (в том числе вареную колбасу), чтобы выяснить, можно ли хранить в Заполярье стратегические запасы продуктов. Обычно их нужно ежегодно обновлять на 20-30 процентов. Специалисты надеются, что в вечной мерзлоте они смогут храниться без обновления существенно дольше.



**Мы узнали**

**Продукты  
лучше хранить  
в холодильнике**

**Существуют разные  
способы хранения  
продуктов  
на длительный срок**

## Ресурсы:

- ❑ Смешарики с выставки: семья Завалей М.
- ❑ Ши первых полярников  
<http://fishki.mfcu.ru/1494836-wi-pervyh-poljarnikov.html?mode=tag:shparo:recent>
- ❑ <http://www.kommersant.ru/gallery/1532600>
- ❑ <http://www.4ygeca.com/july04events.html>
- ❑ Иллюстрации Яндекс, Google



**Интересно!**

# **А КАК ПОЖИВАЮТ МОИ БРАТЯ-СУХОФРУКТЫ?**



**Благодарю за внимание!**

**2015г.**