



# *«Дары моря»*

Подготовила Берестнева Полина,  
ученица 3 А класса

Учитель: Чеботарева Н.А.  
МАОУ СОШ №23 г.Липецка

# Цель проекта

- 1. Рассказать о разнообразии морепродуктов;
- 2. Их пользе для взрослых и детей;
- 3. Об охране водных ресурсов и их обитателей



***Чтоб здоровьем  
заручиться,  
Нужно братцы научиться,  
Рацион свой так создать,  
Чтоб расти и процветать!***

Всем известно, что  
продукты  
В свой состав  
включают фрукты,  
Кашу, суп, рожки и  
птицу.  
Также любим роллы,  
пиццу!



**Ну, а море чем  
богато?**

**Что дает на стол  
ребятам?**

**Мидий, устриц,  
осьминогов-**

**Море даст нам  
очень много!**



# МОРЕПРОДУКТЫ



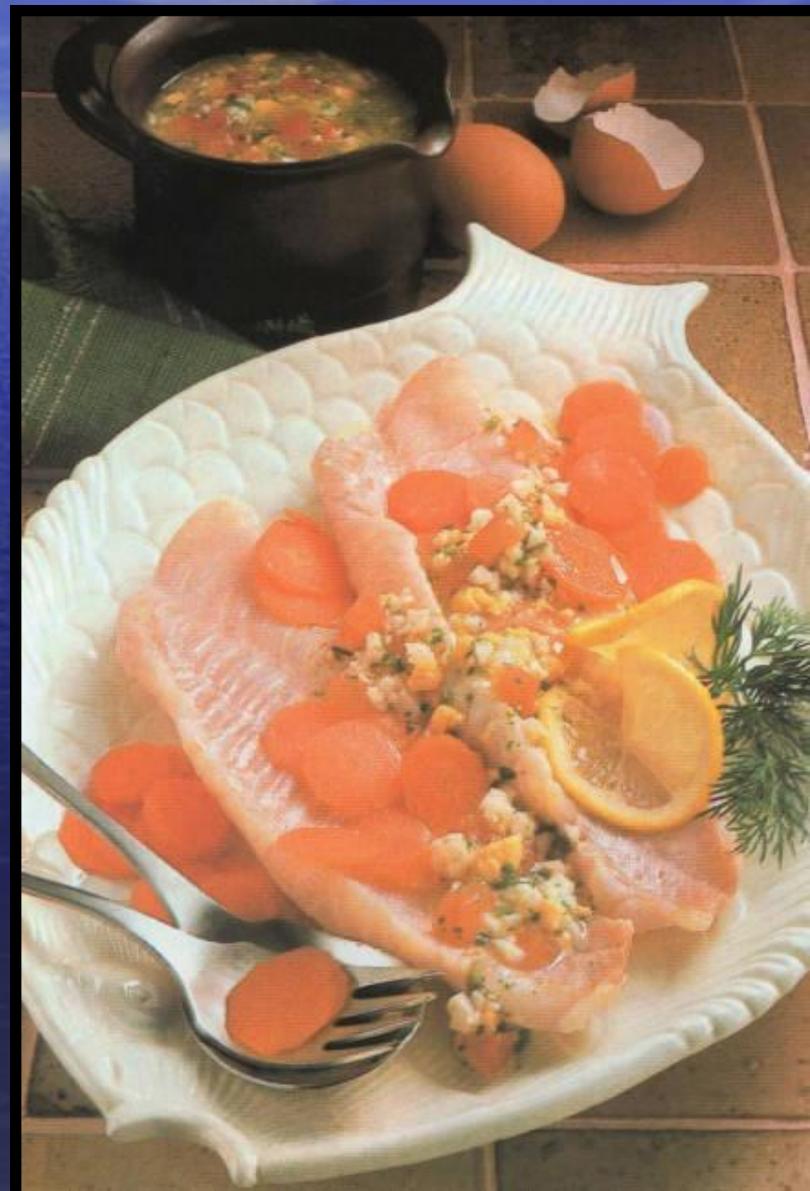
**МОРЕПРОДУКТЫ** – традиционное название для всех нерыбных продуктов моря. Это – крабы, креветки, кальмары, лангусты, мидии, устрицы, морская капуста и т.д. Они содержат много легкоусвояемого белка, витамины С, Д, В, РР, большое количество необходимых организму микроэлементов, прежде всего йода.

Морепродукты известны в России очень давно, т.к. у нашей страны довольно большая морская граница.

Ламинария, креветки –  
очень вам полезны,  
детки!

Рыб морских не  
перечесть...

Нужно чаще рыбу есть!





**В чем особенность  
продуктов,  
И ни овощей, ни  
фруктов?**

**Мы расскажем вам  
доступно,  
Польза где в  
морепродуктах?**



# Дары Японского моря



**краб**



**креветка**

**Крабы и креветки** обладают исключительными гастрономическими и деликатесными свойствами. Эти ракообразные – ценный источник белков и минеральных элементов. Например, йода в креветочном мясе почти в сто раз больше, чем в говядине.

Краб продукт скоропортящийся, максимальный срок его хранения после вылова — около суток. Из краба изготавливают консервы. Основной потребитель крабов — Япония. В год ее жители съедают 40-60 тысяч тонн крабов.

# Дары Азовского и Чёрного морей



Мидии богаты полноценным белком, жиром, углеводами и микроэлементами. Мидии содержат витамины В1, В2, В6, РР.

Скумбрия - ценная промысловая рыба.

Обладает великолепными вкусовыми и питательными качествами.

Скумбрия содержит легкоусвояемые белки, минеральные вещества калий, йод, фтор, фосфор, натрий, марганец и др. Рыба содержит витамины РР, А, С, Е, В12.



Для работы организма

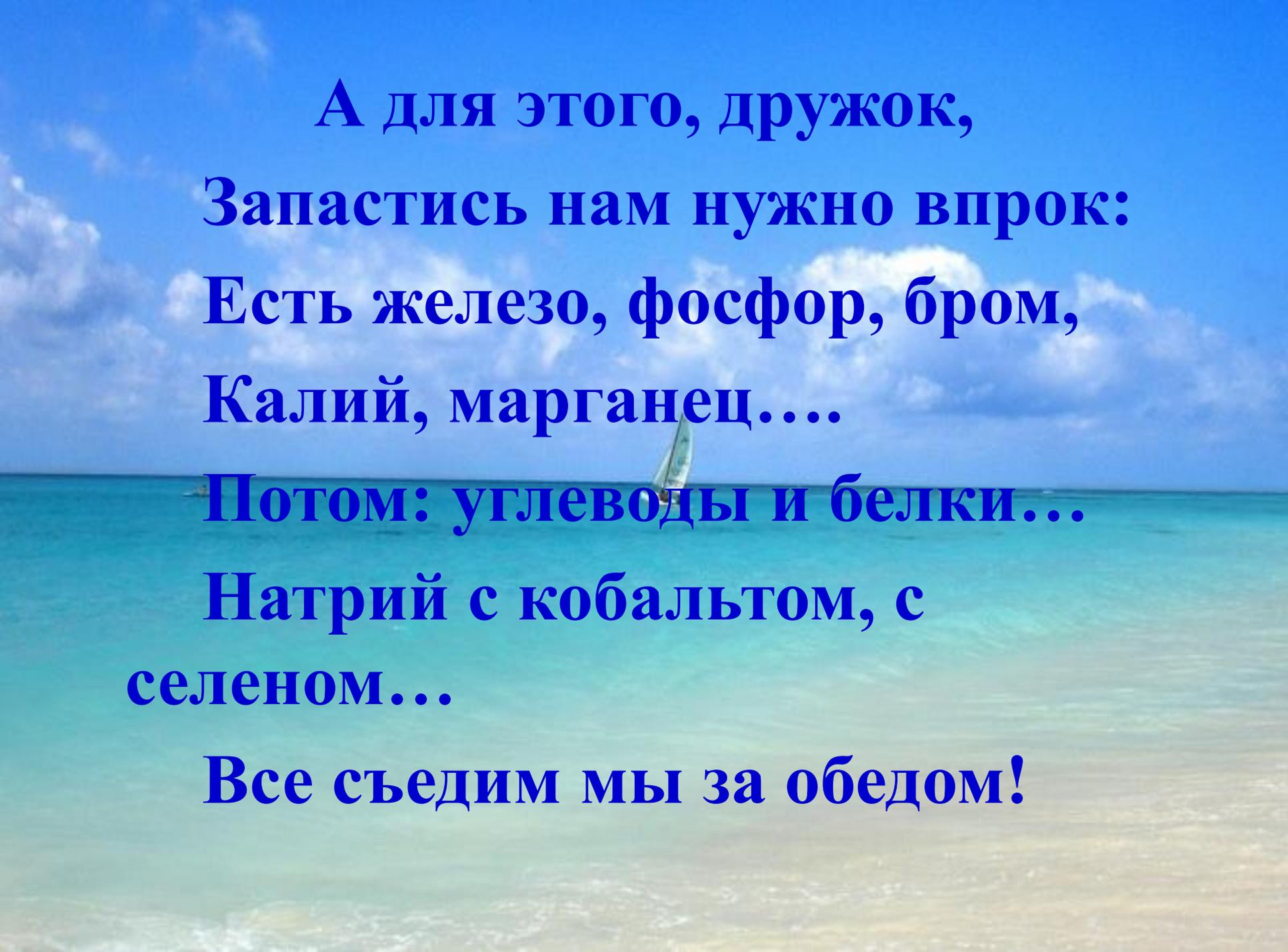
Все включаем механизмы:

Чтобы двигаться, играть,

Бегать, прыгать,

мяч гонять.





**А для этого, дружок,  
Запасись нам нужно впрок:  
Есть железо, фосфор, бром,  
Калий, марганец....  
Потом: углеводы и белки...  
Натрий с кобальтом, с  
селеном...  
Все съедим мы за обедом!**

Где содержится все это?

На вопрос даем ответ мы

Этот весь запас ферментов,

Витаминов, элементов.

Море вырастило нам,

Благодарны мы дарам!





Всем известно о долголетию и крепком здоровье японцев, кухня которых богата рыбой и морепродуктами. Неслучайно в Японии самая высокая продолжительность жизни — в среднем, 81 год. На втором месте Норвегия (79 лет), крупнейший экспортер морепродуктов. Французы, испанцы, греки, а также жители большинства стран Азии с незапамятных времен считают морских моллюсков, ракообразных и головоногих жителей морей лучшей едой и самыми изысканными деликатесами.

# Охрана водных ресурсов

- Строить очистные сооружения;
- Строить предприятия, где нет сточных вод;
- Не бросать мусор в водоемы;
- Не мыть машины около водоемов

# Правила добычи морепродуктов

- Государство определяет допустимую норму ловли того или иного вида морепродуктов — КВОТУ.
- Согласно данной норме идет добыча морепродуктов в море.
- Если норма превышена, то это классифицируется как БРАКОНЬЕРСТВО.  
А это наказуемо!

**Спасибо за внимание**



