

A close-up photograph of a sandy beach with various seashells and a starfish. The shells are in shades of white, cream, and light brown, with some showing distinct ridges and patterns. A single, reddish-brown starfish is positioned in the lower right quadrant. The sand is a warm, golden-brown color, and the overall scene is brightly lit, creating soft shadows and highlights on the shells and sand.

«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



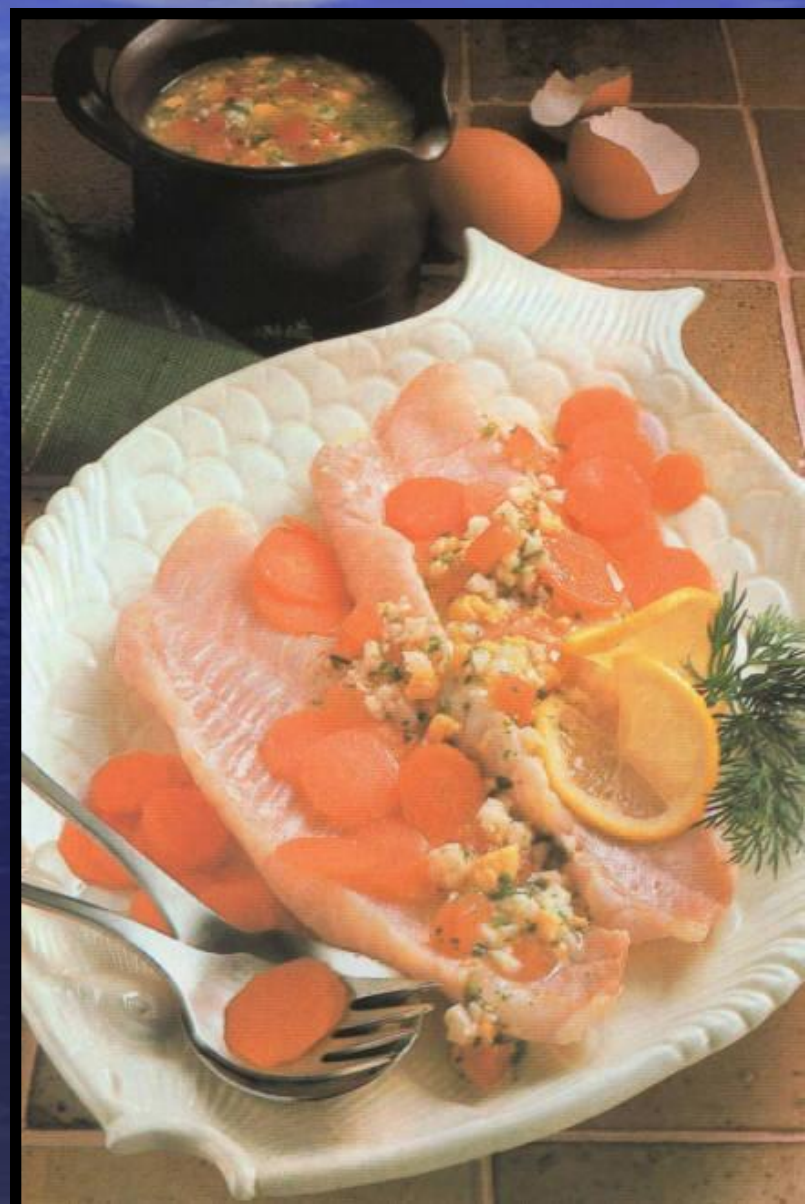
МОРЕПРОДУКТЫ – традиционное название для всех нерыбных продуктов моря. Это – крабы, креветки, кальмары, лангусты, мидии, устрицы, морская капуста и т.д. Они содержат много легкоусвояемого белка, витамины С, Д, В, РР, большое количество необходимых организму микроэлементов, прежде всего йода.

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

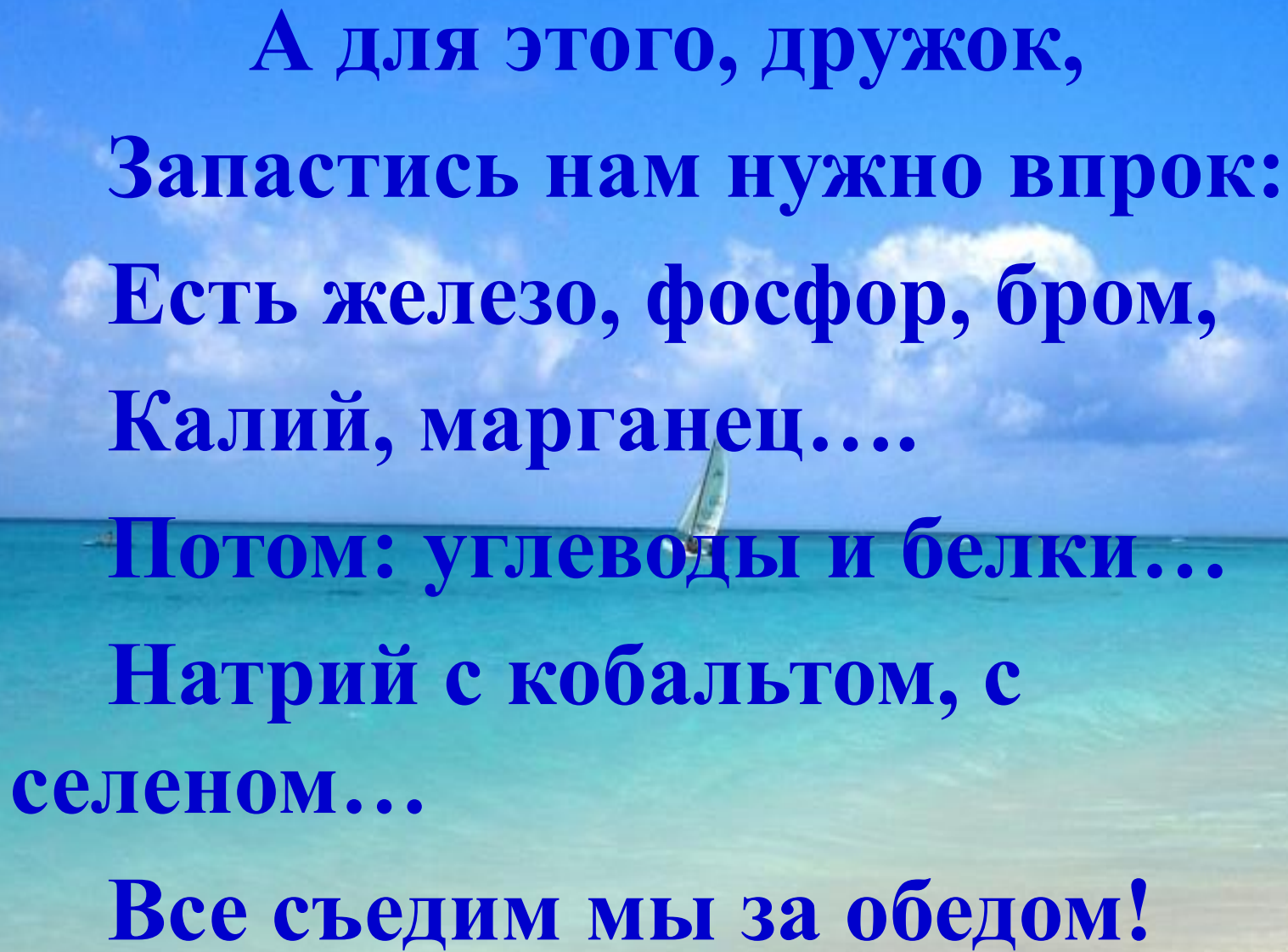
Все включаем механизмы:

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



