

Огород на подоконнике

Воспитатель: Мандрина Н.В.

Март 2017г





Цели:

- вызвать у детей познавательный интерес к выращиванию репчатого лука на перо в комнатных условиях;
- узнать о пользе лука;
- получить навык исследовательской деятельности;
- формировать экологическую воспитанность дошкольников.



Задачи:

- формировать представление детей о необходимости света, тепла, влаги, почвы для роста луковиц;
- развивать поисковую деятельность;
- фиксировать различия, учить связывать причину и следствие, правильно строить суждения и делать вывод;
- учить выполнять индивидуальные и коллективные поручения, научить детей видеть результат своего труда;
- воспитывать бережные отношения к природе.



Когда за окном холодно и падает снег, так приятно увидеть на столе свежую зелень! К тому же зимой натуральные витамины особенно нужны нашему организму. И первый помощник в борьбе с простудой или гриппом – это зеленый лук. Его целебные свойства помогают справиться с авитаминозом, повышают иммунитет и улучшают пищеварение. Зеленые перья лука не только послужат ярким украшением блюд, но и окажут благотворное воздействие на организм.



Хотя зеленый лук можно купить в супермаркете и зимой, и летом, он не сравнится с выращенным на собственном подоконнике. Во-первых, посадив зеленый лук дома, вы сможете в любое время нарвать необходимое количество перьев для приготовления еды, а во-вторых, вы будете уверены, что зелень была выращена без применения каких-либо вредных веществ и химикатов



Приготовили контейнеры для посадки лука.



Рассмотрели
принесённые
луковицы.



Посадили в намеченные луночки.







Стали за ним
наблюдать.



Дежурные
поливали
лук.



Срезали перо лука.







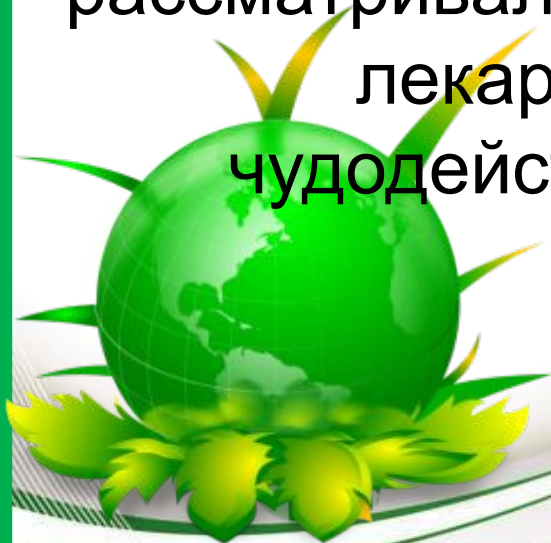


Вывод:

Реализация данного проекта научила дошкольников сравнивать, анализировать, делать выводы.

Дети приобрели новый опыт поисково – исследовательской деятельности.

В процессе работы над проектом дошкольники рассматривали рост лука, отметили его роль как лекарственного сырья; изучали чудодейственное влияние на здоровье человека.



Памятка практических советов «Мудрые рецепты»

- *Репчатый лук — источник витаминов группы В, С, эфирных масел, кальция, марганца, меди, цинка, фтора, йода, железа.*
- *В соке зеленых перьев лука содержится много каротина, фолиевой кислоты, биотина. Сок лука богат витаминами, эфирными маслами, углеводами. Острые по вкусу сорта лука намного богаче сахарами, чем сладкие. Богаче сахарами внутренние чешуйки луковицы, чем внешние.*



Памятка практических советов «Мудрые рецепты»

- *Лук улучшает пищеварение, повышает тонус организма, оказывает антимикробное, противовоспалительное действие. Лук помогает бороться с низким давлением. В некоторых странах сырой лук принято прикладывать к пяткам во время простудных заболеваний. Сырой лук содержит больше полезных элементов, но при обработке он почти не теряет своих свойств. Можно есть сырым — класть в бутерброды и салаты, а можно запекать с мясом, добавлять в супы и другие блюда.*

