

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Улонский детский сад «Солнышко»

Волшебная соль



Проектно –исследовательская деятельность

Руководитель воспитатель Баранова Г.И.
Участник Баранов Данил.

ЗДРАВСТВУЙТЕ!



Меня зовут Баранов

Данил,

я из Улюнского

детского сада

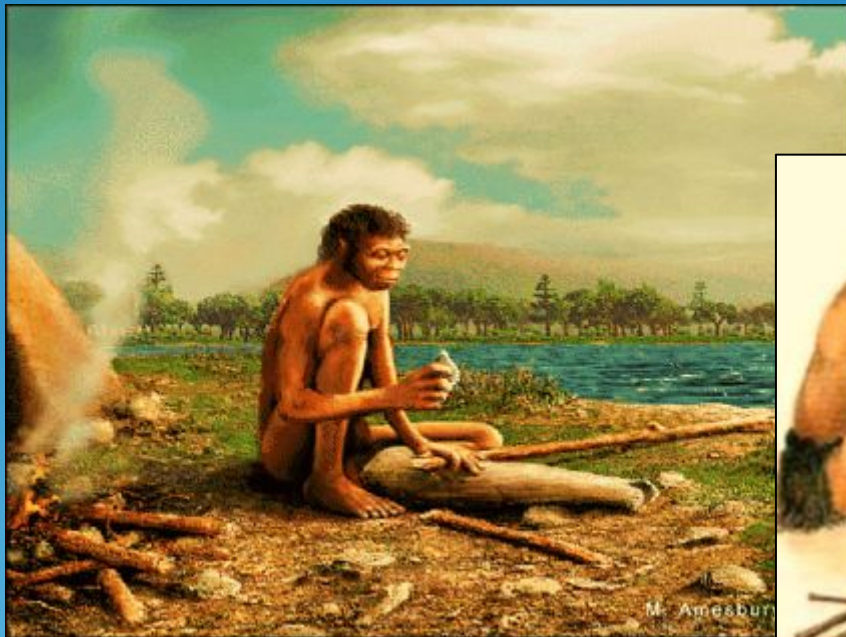
«Солнышко»

Сегодня я хочу поговорить с вами о веществе ,с которым вы все хорошо знакомы . Чтобы узнать о чём пойдёт речь, предлагаю отгадать мою загадку:

«Отдельно я не так вкусна, но в пище каждому нужна»

(соль)

□ **Правильно – это соль. В глубокой древности люди добывали соль, сжигая в костре некоторые растения, а золу использовали в качестве приправы.**



□ *Прошло много времени, прежде чем люди научились получать соль из морской воды, путем выпаривания.*

□ *На Руси соль издавна добывали из рассолов, которые выкачивали из глубин земли.*



стали символами гостеприимства и радушия русского народа. По старинному



□ В средние века соль играла роль денег, то есть ею расплачивались и имела она очень высокую цену.



- *В наше время СОЛЬ- единственное минеральное вещество, которое люди употребляют в чистом виде*
- *Соль – пищевой продукт, и мы её знаем, как мелкие кристаллы белого цвета.*



□ *На самом деле соль природного происхождения имеет сероватый оттенок. Есть соль неочищенная (каменная) и очищенная (поваренная), а также крупная и мелкая.*



□ *Каменную соль добывают в глубоких рудниках. Как она туда попала? Все очень просто- месторождение каменной соли находят высоко в горах. В древности на месте этих гор был океан.*



□ В условиях сухого и жаркого климата морская вода испарялась, а соль превращалась в кристаллики и получались мощные пласты. (Опыт с кристаллами)



□ Соль- за полезные свойства называют «Белым золотом». Целебные свойства соли были известны в древности. В наше время эти свойства учитывают при изготовлении различных косметических средств и для лечения (например-соляные комнаты, озера в Соль-Илецке).



- Искусство солить мясо и рыбу пришло к нам из Древнего Египта, где были организованы специальные рыбосоельни. А для чего солили мясо и рыбу? Конечно же, для длительного хранения, ведь тогда холодильников не было.
- Вывод: соль имеет свойство убивать микробы, является антисептиком, не даёт портиться продуктам.



□ **Соль полезна и жизненно необходима не только для людей, но и для животных. Животным дают соль, которой нет в траве и сене.**



Соль кормовая брикетированная (лизунец)

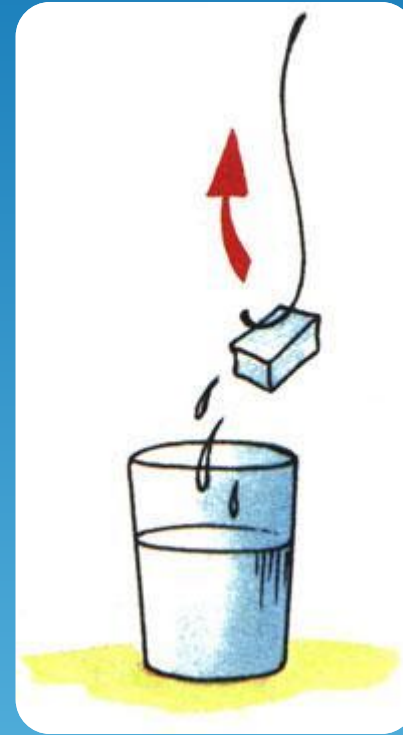
□ **ЗАПОМНИТЕ : в больших количествах соль
вредна организму**



□ На кухне соль можно использовать не только в качестве приправы к блюдам .Например, чтобы с легкостью очистить вареные яйца от скорлупы, надо в воду ,в которой они варятся , добавить соль – процесс очистки станет легче



- А теперь рассмотрим опыт со льдом . Лед, который посыпали солью, растаял.
- **ВЫВОД:** свойство соли – растворять.



□ Поэтому в гололёд улицы
посыпают солью



□ **Но и это еще не все!!!**

□ **С помощью соли можно создавать картины и поделки из солёного теста.**

□ **И мы сейчас попробуем нарисовать. На днях я сделал заготовки для рисования: лист промазали соевым раствором, а теперь на этом месте будем рисовать, используя прием «ПРИМАКИВАНИЯ» . И посмотрим , что у нас получится .Кристаллики от одного переходят к другому, получается необычная картина**

□ **Обмакиваем кисточку в клей и рисуем клеем на тёмном картоне всё, что душе угодно. Клея не жалеем! Макаем кисточку в клей почаще, мажем пожирнее. Нарисовали? Прекрасно, теперь берём горсть соли и смело обсыпаем картину. Чтобы немного оживить картину, разведите в воде краски, наберите её в пипетку и капните на картину.**





□ Ребята, вот и подошло к концу наше знакомство с такой «ОБЫЧНОЙ НЕОБЫЧНОЙ» солью. Спасибо за внимание!!!

