

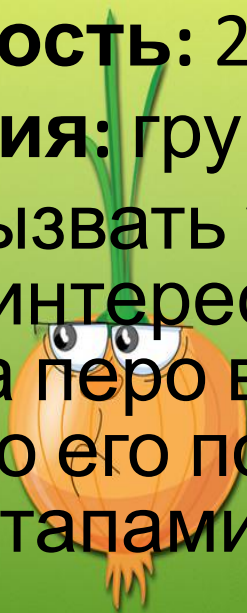
МБДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №89»

Проект «Лук – наш друг!»



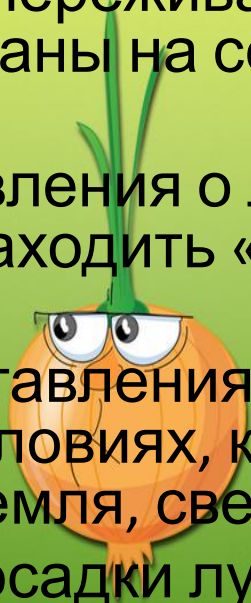
Подготовила воспитатель
3 группы
Ковалева
Юлия Александровна

- **Тип проекта:** проектно – исследовательский.
- **Продолжительность:** 2 недели
- **Место проведения:** группа детского сада.
- **Цель проекта:** вызвать у детей познавательный интерес к выращиванию репчатого лука на перо в комнатных условиях, узнать о его пользе, заинтересовать этапами проведения опыта.
- **Проблема проекта:** Как можно вырастить зелёный лук на подоконнике? Чем может быть полезен лук? Что можно делать с луком? Исследование полезных свойств лука



- **Задачи проекта:**

- воспитание бережного отношения к растениям как к живым существам, сопереживания им, понимания необходимости их охраны на собственных наблюдениях;
- закрепление представления о луке, особенностях внешнего строения, находить «донце» с корнями и верхушку;
- формирование представления об основных потребностях лука, условиях, которые необходимы для его роста (вода, земля, свет, тепло).
- выработка навыков посадки лука на землю и в стакан с водой;
- выявление, сравнение изменений и различий, которые произошли с луковицами во время его роста;
- способствование возникновению интереса к процессу роста и пользе лука.



Гипотеза:

1. Из луковиц можно вырастить зеленые перья

2. Зеленый лук полезен людям (особенно зимой и весной), так как в нем много витаминов

3. Обнаружить изменения в состоянии роста корней и перышек



Актуальность: это растение находится в большом почёте и используется в основном его малая часть: репчатый – в суп, да зеленый – в салат. Еще лук богат витаминами, используется как лечебное средство в народной медицине и в

ПРЕДПОЛАГАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- Дети должны получить представления как сажают лук
- Знать как ухаживать за луком
- Знать пользу лука
- Знать поговорки, пословицы, загадки про лук
- Знать где и в каких целях можно использовать лук



СОДЕРЖАНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА

- *Исследование репчатого лука.*
- *Беседа: «Для чего нужен огород на подоконнике?»*
- *Дидактические игры: «Вершки – корешки», «Овощи и фрукты».*
- *Инсценировка сценки «Спор овощей»*
- *Чтение сказки «Лук – зелёный друг».*
- *Загадки, поговорки, пословицы про лук и про овощи.*



НАРОДНЫЕ ПОГОВОРКИ И ПОСЛОВИЦЫ

- *Лук — от семи недуг*
- *Лук да баня все правят*
- *Кто ест лук, тот избавлен от мук*
- *Лук во щах - и голод прощай*



ЗАГАДКИ

- Сидит дед во сто шуб одет,
Кто его раздевает,
Тот слезы проливает.

- Никого не огорчает,
А всех плакать заставляет.

- Прежде чем его мы съели,
Все наплакаться успели.

- Заставит плакать всех вокруг,
Хоть он и не драчун, а ...

- Золотистый и полезный,
Витаминный, хотя резкий,
Горький вкус имеет он.



• *Наблюдения,*

опыты

с детьми.



«САЖАЕМ ЛУК»





«...я тоже хочу
полить»;
«...мой лук
вырастит
самым
большим!...»

«...хорошо
разровняйте
землю!...»



ОПЫТ: ЛУК В СТАКАНЕ С ВОДОЙ И ЛУК В ЗЕМЛЕ



Кажется, лук в воде растет быстрее...



РИСУЕМ СХЕМУ РОСТА ЛУКА



Пробуем урожай



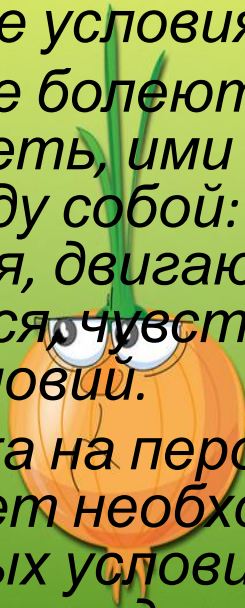
РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ

- Консультация для родителей «*Лук – лекарственное растение*»
- Рецепты салатов от родителей
- *Рецепты от недугов на основе лука от родителей*



Вывод

- *Растения живые, как и мы. Они питаются, дышат, пьют воду. Им нужны хорошие условия.*
- *В таких условиях они не болеют, не вянут, а радуют нас. На них приятно смотреть, ими мы любимся. Живые организмы похожи между собой: растения, животные, человек – все питаются, двигаются, дышат воздухом, растут и размножаются, чувствуют, не могут жить без хороших природных условий.*
- *Выгонка репчатого лука на перо не требует больших физических затрат. Нет необходимости создавать для его выращивания особых условий, он отлично растет в комнате. Достаточно посадить луковицу в банку с водой или на посуду с землей и через 1,5 месяца можно снимать урожай.*
- **Зеленый лук полезен людям, так как в нем много витаминов.**



Приложение



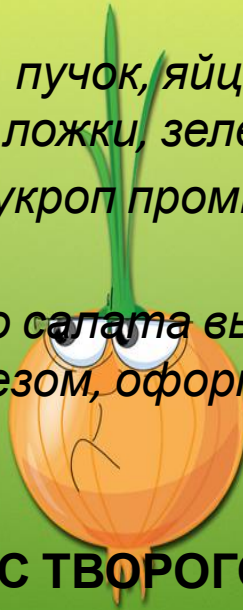
Рецепты от родителей

- **ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК СО СМЕТАНОЙ И ЯЙЦОМ**

Лук зеленый — 1 пучок, укроп — 1 пучок, яйца (варёные) — 1-2 шт., майонез — 1 ст. ложка, сметана — 3 ст. ложки, зеленый салат — 4-5 листика.

Подготовленные зеленый лук и укроп промываем, даём стечь воде, затем нарезаем.

В салатницу на листья зеленого салата выкладываем лук с укропом, поливаем сметаной с майонезом, оформляем дольками яйца, сваренного вкрутую.



Семья Каримовых

- **САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ТВОРОГОМ И УКРОПОМ**

Творог — 200 г, лук зеленый — 50 г, укроп резаный — 2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, зеленый салат — 4-5 листиков, соль.

Протертый нежирный творог смешиваем со сметаной, мелко нарезанными укропом и зеленым луком, подсаливаем.

При подаче в салатницу или тарелку положить несколько листиков салата, на них горкой творог, смешанный с зеленью и луком, а сверху поливаем сметаной.

Лечение луком, рецепты от родителей

- **Лук от кашля:** Почистить и порезать 1 среднюю луковицу.
- Измельчить ее при помощи блендера или мясорубки.
- Положить в кашницу столько же меда, тщательно перемешать.
- Для лечения неприятного явления лекарственную смесь следует употреблять 3 раза в день по 1 столовой ложке. **Семья Кубасовых**
- **Лук с сахаром от кашля**
- Для приготовления состава по этому рецепту нужно:
- Сделать кашницу из 4 больших репчатых луковиц.
- Добавить туда 50 грамм меда, 400 грамм сахара.
- Залить 1 литр горячей воды.
- Варить средство от кашля из лука нужно 60 минут на слабом огне.
- Дать смеси остыть, процедить ее через марлю.
- Лекарство для лечения неприятного симптома, сделанное по этому рецепту, нужно принимать по 1 столовой ложке 4 раза в день. Хранится состав должен в холодильнике, перед употреблением его необходимо немного подогреть. **Семья Федосеевых**
- **Лук против насморка:** Для приготовления луковых капель необходимо взять 50 мл растительного масла, четыре зубка чеснока и четверть головки репчатого лука. Растительное масло нужно полчаса подержать на водяной бане, охладить и добавить заранее измельченные при помощи мелкой тёрки лук и чеснок. Смесь настаивается в течение двух часов, а затем процеживается. Этим средством необходимо смазывать слизистую оболочку носа. **Семья Абдуллиных**

