



Презентация
к проектной работе
на тему:

*«Я, под солнышком родился!
Я, на солнышко похож!»*



Выполнили воспитатели группы №9:
Аверина Людмила Юрьевна
Жукова Наталья Константиновна

Не просто так меня зовут подсолнух

Всем привет! Знаете, кто я? Я самый яркий огородный цветок, самый большой и почти самый полезный. А знаете, почему меня так интересно называют? Всё потому, что я похож на настоящее солнышко, которое светит на небе. У него жёлтые лучики, а у меня жёлтые лепестки. А ещё я всегда следую за ним - солнышко идёт по небу, а я поворачиваю голову-цветок за ним, чтобы на меня попадало как можно больше света. И за то, что цвету я лишь под солнцем, меня и зовут "подсолнечник"



Давай познакомимся?



Коротка ли жизнь у подсолнуха?

У растений жизнь измеряется не годами, а несколькими месяцами.

1. Ранней весной прорастает семечко, появляется зелёный росточек.

2. Летом – красивые солнечные цветы, из которых образуются шляпки с семечками.

3. А поздней осенью подсолнухи скланяют от усталости, собирают плоды.



Жизнь завершается... Но в каждой воронке подсолнуха столько семечек! И в каждом – новая жизнь, новый будущий подсолнушек!

Зачем подсолнуху яркие цветы?

Природа ничего зря не делает. Яркие, красивые, крупные цветы, которые далеко видно, не просто для красоты.

Самое важное в жизни подсолнуха – принести плоды. Но плоды (семячки) никогда не появятся на свет, если в них не попадет пыльца.

А пыльцу принесет пчела, которая издалека увидит такой яркий цветок.



ПОДСОЛНЕЧНИК - МЕДОНОС

Пчела перелетает с одного цветка на другой и переносит пыльцу - так происходит опыление.

Большую часть пыльцы и собранный нектар пчела уносит в улей. Поэтому подсолнечник выращивают и для получения меда – такие растения называются МЕДОНОСАМИ



Почему его назвали подсолнечник, или подсолнух?

Назвали его подсолнечник – «цветок солнца» потому, что он всегда подставляет свое «лицо» под солнце. Где бы ни было солнце, подсолнух всегда «смотрит» на него. Получается, что он умеет... «вертеть головой».



MyShare

Что есть у подсолнуха?

1. Крупный **цветок**, точнее – соцветие – корзинка, состоящая из мелких жёлтых цветков, плотно прижатых друг к другу
2. Высокий, твердый, прочный **стебель**. Он покрыт жесткими волосками и от этого шершавый.
3. Широкие **листья**
4. Мощный **корень**, который уходит далеко под землю



MyShare

Проращивание семян





Как мы масло добывали!



Как мы семечки сажали!



Загадка

Посадили зернышко –
Вырастили солнышко.
Это солнышко сорвем –
Много зерен соберем,
Их поджарим, погрызем,
А придут гости –
Им дадим по горсти.

(Подсолнух.)



Рассматривали Картины !





Дома с мамой



Наши работы!



Как мы играли!



Защита проектов



Попробуйте, это вкусно!!!



Кулинарная книга

«Не просто так меня зовут
подсолнух»



ТОРТ ЕЖИК БЕЗ ВЫПЕЧКИ С ПЕЧЕНЬЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ:

- Сгущённое молоко - 2 банк.
- Печенье песочное - 1 кг.
- Сметана - 200 гр.
- Какао-порошок - 3 стол.л.
- Сливочное масло - 150 гр.
- Арахис - 6 гр.
- Сахарная пудра - 200 гр.
- Мак пищевой - 4 стол.л.
- Семечки подсолнечника – 100 гр.



Для начала нам нужно хорошенько измельчить печенье. Для этого можно воспользоваться ступкой с пестиком или блендером. Крошки собираем в миску и смешиваем с сахарной пудрой. Добавляем какао-порошок и вливаем сгущенное молоко. Кладем размягченное сливочное масло и сметану. Начинаем вымешивать тесто руками, делая его однородным и придавая форму тельца ёжика. Когда ёжик будет готов, обваливаем его в маке.

Глазки и носик изготавливаем из арахиса в шоколаде, а в качестве иголок у нас выступят семечки. Это самая долгая и кропотливая часть работы – наша еда превращается в украшение. Процесс долгий, но результат того стоит. Чтобы работа пошла быстрее, стоит, пожалуй, подключить к ней детей. Это им наверняка понравится.

Торт на час-другой убрать в холодильник.



ХАЛВА ПОДСОЛНЕЧНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

ДЛЯ МАССЫ:

- Семечки подсолнечника - 2 стак.(200 мл.)
- Мука - 1.5 стак.(200 мл.)

ДЛЯ СИРОПА:

- Сахар - 1 стак.(200 мл.)
- Вода - 80 мл.
- Подсолнечное масло – 150 мл.



Итак, берем семена подсолнечника. Тщательно их промываем. Подсушиваем и жарим на растительном масле на сковороде. После этого перемалываем их с помощью мясорубки. Можно это сделать и в блендере. Потом берем кастрюльку и высыпает в нее муку. Постоянно мешая, нагреваем ее до красного цвета. Добавляем муку к семечкам. Перемешиваем и несколько раз пропускаем их через мясорубку. Затем готовим сироп. Для этого берем сахар. Заливаем сахар горячей водой. Доводим все до кипения. Варим до тех пор, пока перестанет чувствоваться вода. Пену нужно постоянно снимать. После снятия сиропа с огня добавляем в него подсолнечное масло. Размешиваем и кладем семечки. Также мешаем, но быстро. И перекладываем в форму. Ставим в холодильник на ночь под пресс.

Приятного вам аппетита!



ПИРОГ ПОДСОЛНУХ

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ:

- Мак пищевой - 30 гр.
- ДЛЯ ТЕСТА:
- Мука - 160 гр.
 - Разрыхлитель - 1 чайн.л.
 - Сахар - 100 гр.
 - Корица - 1 чайн.л.
 - Яйца - 1 шт.
 - Молоко - 6 стол.л.
 - Маргарин - 100 гр.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Персики - 500 гр.
- Мёд - 2 стол.л.
- Сахар - 100 гр.
- Сливочное масло - 50 гр.
- Семечки подсолнечника – 60 гр.



Смешиваем сухие ингредиенты: муку, сахар, корицу, мак и разрыхлитель. В отдельной посуде смешиваем яйцо и молоко, разбиваем все венчиком. Замешиваем тесто, смешивая сухие и жидкие ингредиенты. Форму для выпечки смазываем маргарином и присыпаем мукой. Выкладываем тесто. На тесто выкладываем персики, нарезанные дольками. Карамелизируем семечки. Для этого на сковороде топим сахар, добавляем мед и масло. Доводим до жидкого состояния, ждем, когда сахар полностью растворится и добавляем семечки. Даем остыть. Выкладываем остывшую карамелизованную массу на пирог в серединку запекаем при температуре 180 градусов примерно 40 минут.

Оригинальный, вкусный, простой в приготовлении - пробуйте!



ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С СЕМЕЧКАМИ И СУХОФРУКТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 9 ПОРЦИЙ:

- Овсяные хлопья - 2 стак.(200 мл.)
- Семечки подсолнечника - 0.3 стак.(200 мл.)
- Сливочное масло – 100 гр.
- Мука - 4 стол.л.
- Сахар - 6 стол.л.
- Яйца - 3 шт.
- Сухофрукты - 1 стак. (200 мл.)



Эта еда подойдет и тем, кто следит за своей фигурой, так как здесь очень мало муки.

Сначала нужно растопить масло на сковородке, высыпать в него овсяные хлопья и семечки, обжарить до золотистого цвета. Затем все переложить в глубокую емкость, добавить сахар, муку, орехи и сухофрукты (можно положить еще цукаты), перемешать. Далее взбить яйца и соединить с основной массой. Все хорошенько размешать и оставить на 10 минут. За это время сахар немного подтает и склеит это всё.

Потом намочить руки и лепить маленькие лепёшечки, а можно и большие – кому какие нравятся. Выложить печеня на пергаментную бумагу.

Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 градусов, минут 15 - до красивого золотистого цвета.

А вот теперь можно наслаждаться своим творением!



**Спасибо
за
внимание!**

