



Исследовательский проект на тему:

# «Чеснок – наш добрый друг»



## Цель исследования:

Выяснить как чеснок помогает в борьбе с микробами

## Задачи исследования:

- Найти информацию о родине чеснока, загадки и пословицы
- Выяснить полезные свойства чеснока.
- Провести эксперимент, подтверждающий действие чеснока на микробы.
- Провести опыты
- Сделать вывод о пользе чеснока





**Родина чеснока:** Средняя Азия. Выращивали его и в Древнем Египте, Греции, Риме, Индии.

## **Название чеснока:**

Русское название «чеснок» произошло от слова «чесать» (отделять), потому что луковица чеснока легко разделяется на дольки – которые называются «чѣсы»

**Чеснок:** Огородное растение, у него острый вкус и резкий сильный запах. Чеснок- враг микробов , у него есть эфирные масла, которые нужны нашему организму. Если вы заболели, простудились, то надо есть чеснок.

## **Чеснок –противомикробное средство**

Он удлиняет срок хранения продуктов.





Осенью и весной обостряются простудные заболевания. Часто или редко, но все дети болеют простудными заболеваниями. Мечта каждого родителя и воспитателя – чтобы дети всегда были здоровы. Особенно в канун предстоящих праздников (Новый год, 8-Марта). А раз чеснок такой «чудо доктор», который может помочь нам не заболеть. Я решил это проверить: я предложил своим друзьям провести эксперимент под девизом: « В Новый год – без простуд».





Ребята приносили коробочки от «киндера», в котором лежали дольки чеснока. И мы ходили с ними целый день в детском саду. Считается, что запах чеснока помогает бороться с микробами, и вдыхая его запах мы защищаем себя от болезни. В эксперименте участвовала не вся группа, а только тот кто захотел. А девочки наши придумывали себе разные украшения.



Прошло некоторое время, и к моему сожалению мои друзья стали болеть. И я тоже заболел! Что же было не так? Может чеснок и не враг микробов!



## Вывод эксперимента

Я думаю, что если бы в эксперименте участвовала вся группа, то и результат был бы лучше. А ещё чеснок надо было употреблять в пищу!

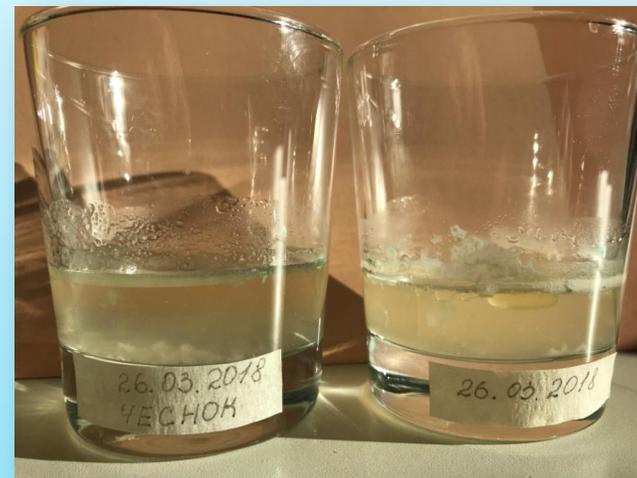


# Практическая часть.

Я решил провести опыт, чтобы убедиться, что чеснок обладает противомикробным действием.

## Опыт 1

В два стаканчика я налил бульон, но в один я положил чеснок, а в другой нет. Через некоторое время бульон в стаканчике без чеснока стал мутным и имел неприятный запах. В другом стаканчике бульон сохранился.



**Вывод:** Опыт показывает, что чеснок препятствует развитию бактерий.

## Опыт 2

Следующий мой опыт был с молоком.



Я также налил в два стакана пастеризованное молоко , но в один стакан добавил чеснок.



Через несколько дней, молоко в стакане без чеснока скисло и стало густым больше похжем на простоквашу. В другом стакане молоко осталось жидким.

## Вывод:

Можно сделать вывод, что чеснок подавляет развитию молочных бактерий.



Если чеснок – культурное растение, то я подумал, а можно ли его вырастить в домашних условиях. Мы с мамой посадили чеснок. Я за ним ухаживал: поливал, рыхлил почву, следил за тем, чтобы ему хватало солнечного света.



И вот, что мы увидели через 3 недели. Это моё первое выращенное растение



Ещё я нашёл разные пословицы и загадки про чеснок.

## Пословицы

«С чесноком все вкусно - не жуй, не глотай, только брови подымай!»

«Чеснок да редька, так и на животе крепко»

«В дому чеснок толченый да таракан печеный».

«Чеснок семь недугов изводит»

## Загадки

От простуды нас избавит,  
Витаминов нам добавит.  
И от гриппа он помог,  
Горький доктор наш – .....

Маленький, горький, луку брат,  
К пище приправа,  
а микробам – управа.



## **Заключение.**

Проведя своё исследование, я могу сказать, что чеснок является природным антибиотиком. Проведя эксперименты, я убедился, что чеснок может подавлять развитие некоторых микробов. И это помогает бороться нашему организму с вредными микробами, тем самым повышая наш иммунитет. Всем известно, что болезнь легче предупредить, чем лечить, поэтому правы те родители которые заботятся о здоровье своих детей и предлагают им употреблять чеснок!. Теперь я окончательно изменил своё отношение к чесноку. И буду его кушать как в живом виде так и добавлять его в разные блюда для того чтобы не болеть.

