Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №201 «Островок детства»

города Чебоксары Чувашской Республики»

Краткосрочный проект

с детьми подготовительной к школе группы №3 «Птенчики»

Тема: **«Чудесная ягода: клюква»**



Разработали: Авдеева Е.Н.

Алексеева Л.М.

2021 г.

Краткосрочный проект

**«Чудесная ягода: клюква»**

«Кислая и очень полезная для здоровья ягода клюква растёт в болотах летом, а собирают её поздней осенью. И ещё в народе у нас считают эту клюкву целебным лекарством

от всех болезней».

М. Пришвин «Кладовая солнца»

**Цель проекта:** Расширение знаний детей о северной ягоде клюкве (описание, его полезные свойства, способ или место его добывания, приготовление блюд из него), воспитание потребности в ЗОЖ.

**Задачи:**

* Изучить педагогическую литературу по проблеме проекта.
* Развивать умение видеть красоту окружающего природного мира, разнообразие его красок и форм.
* Закрепить знания о ягодах. Вызвать познавательный интерес к целебным свойствам клюквы. Изучить применение ягоды в жизни человека.
* Прививать бережное и заботливое отношение к природе и разумно использовать его ресурсы.
* Развивать исследовательскую деятельность, на основе ее результатов делать простые умозаключения и выводы.
* Вовлекать родителей в педагогический и творческий процесс работы группы.

**Участники проекта:** воспитанники подготовительной группы и их родители, воспитатели.

**Тип проекта:** практико-ориентированный

**Продолжительность проекта**: краткосрочный, 1 месяц – январь 2021 г.

**Этапы работы над проектом:**

**Подготовительный.**

* Разработка и организация мероприятий по реализации проекта
* Подборка методической литературы (картин, иллюстраций, фото и др. наглядных пособий, дидактических игр по данной теме);
* Подбор детской художественной литературы по теме "ягоды»
* Изготовление атрибутов, необходимых для проведения проекта
* Проведение бесед с родителями о сотрудничестве во время реализации мероприятий проекта
* **Основной.**

**Мероприятия для реализации проекта:**

* Показ презентаций «Растения болот», «Все про клюкву».
* Беседы: «Природные витамины», «Что такое ягода», «Полезные свойства клюквы».
* Викторина «Мои друзья – витамины»
* Проведение дидактических игр. «Четвертый – лишний», «Хорошо – плохо», лото «Ягоды», разрезные картинки «Ягоды».
* Проведение наблюдений, опытов, экспериментов: «Свойства клюквы», «Приготовление морса из клюквы».

**Заключительный.**

* Выставка рисунков, аппликаций по теме «Ягоды», самодельной книжки о клюкве.
* Информация и фотоотчет в закрытой группе «Птенчики» ВК, новость на сайт ДОУ
* Информационные листы для родителей «Укрепляем иммунитет зимой», «Клюква в рационе», «Рецепты блюд из клюквы».

**Список литературы:**

* 1. Петрова В.В. Мир лесных растений. Москва. 2008.
* Сотник В.Ф., Кладовая здоровья. Москва 2003.
* Н. Мазнев «Ягоды и фрукты. Здоровье без лекарств».
* А.А. Поничюк «Ягоды для вашего здоровья»





Рецепты из клюквы

**«Клюква с сахаром»**

*На 1 кг клюквы 700 кг сахара.*

**Приготовление:**

* 1. Перекрутить клюкву через мясорубку или размять в комбайне.
* 2. Добавить сахар.

Получаем полуфабрикат «клюква с сахаром» который замечательно хранится в холодильнике. При приготовлении морса берем 1 ст. ложку полуфабриката и разбавляем стаканом воды (или на ваш вкус).

**«Имбирно - клюквенный чай»**

**Приготовление:**

* 1. Моем, очищаем и режем имбирь на кружочки. Имбиря нужно столько, чтобы закрыть все дно выбранной вами посуды. Наливаем воды.
* 2. Доводим до кипения и варим до тех пор, пока количество воды не уменьшится до 1/5 объема.
* 3. Размять клюкву в эмалированной посуде деревянной толкушкой, выжать через марлю сок.
* 4. Добавляем клюквенный сок к имбирному чаю в соотношении 1 к 1.

«**Варенье из клюквы»**

*1,5 кг сахара на 2 1/2 стакана воды и 1 кг ягод.*

**Приготовление:**

Ягоды перебирать, помыть, положить в кастрюлю с небольшим количеством воды, закрыть крышкой и варить до тех пор, пока они не станут мягкими. Затем раздавить клюкву деревянной ложкой или протереть через сито, залить кипящим сиропом и варить до готовности. Можно делать то же самое и с целыми ягодами. Для получения вкуса варенья к клюкве добавляют яблоки (1 кг клюквы, 1 кг яблок, 1,5 кг сахара).