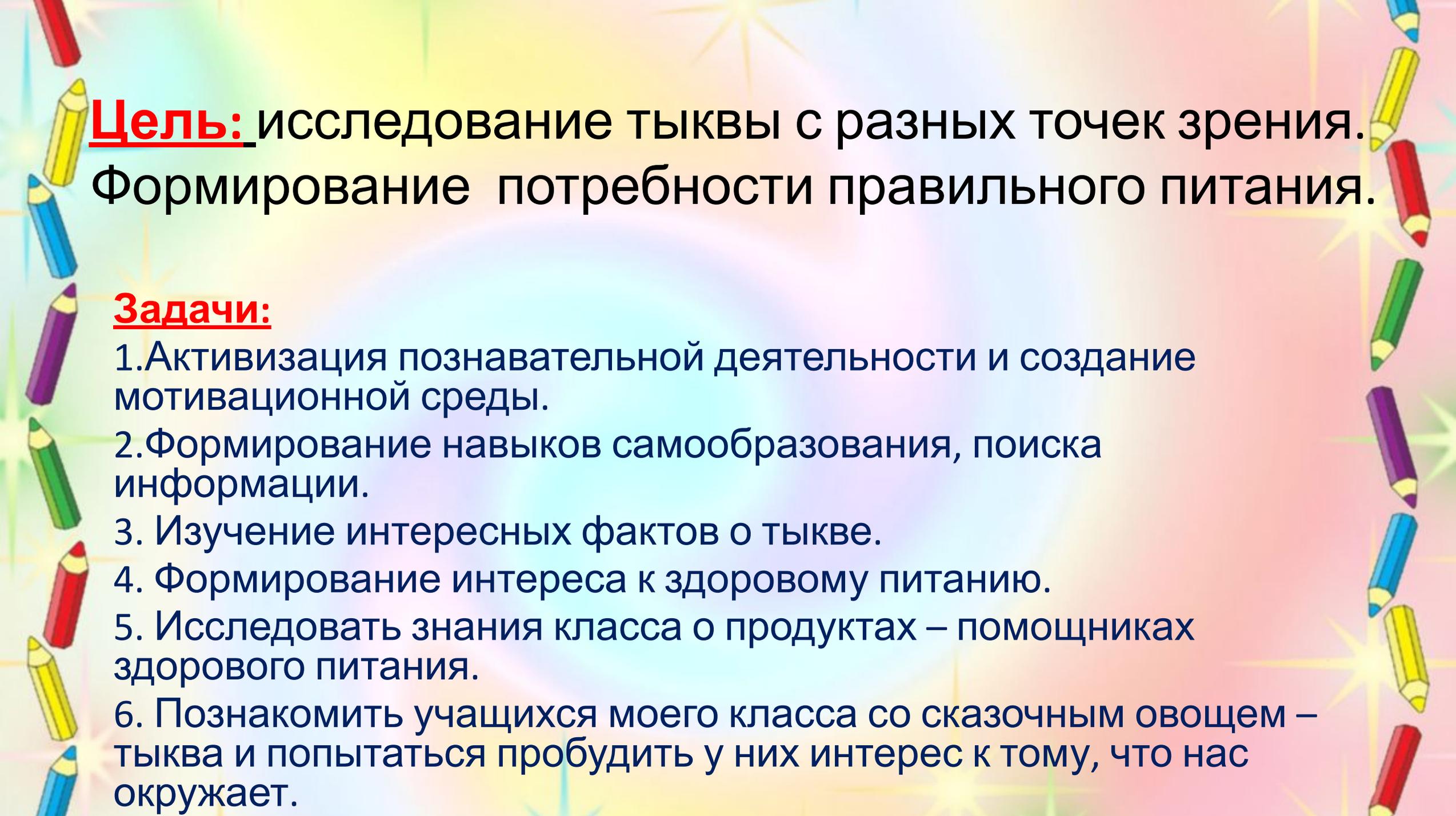


Проект «Сказочный овощ»



Подготовила ученица 3 «А» класса
МОУ «СОШ» №1
Токарева Вероника



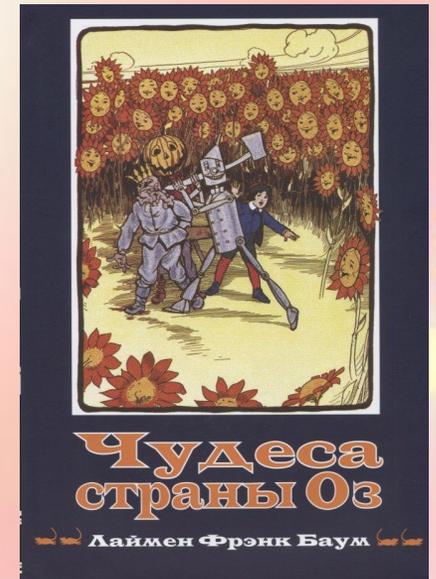
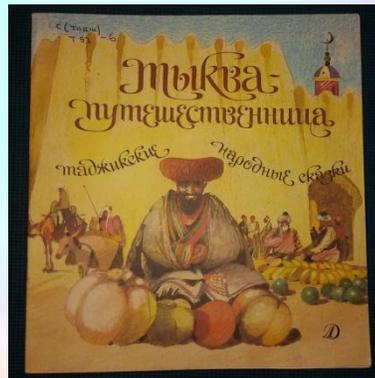
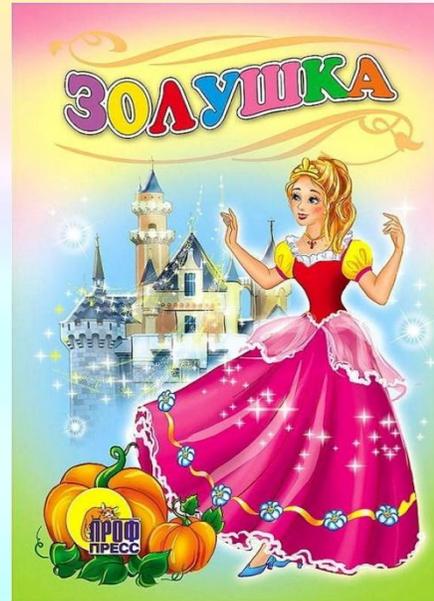
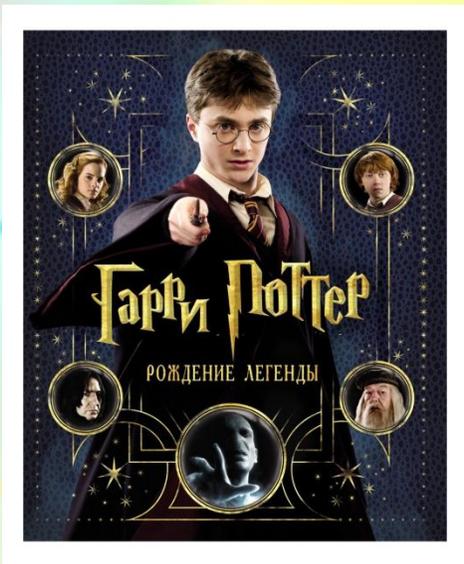
A decorative border of colorful pencils (red, yellow, blue, purple, green) is arranged in a circular pattern around the text. The background is a soft, multi-colored gradient with starburst effects.

Цель: исследование тыквы с разных точек зрения.
Формирование потребности правильного питания.

Задачи:

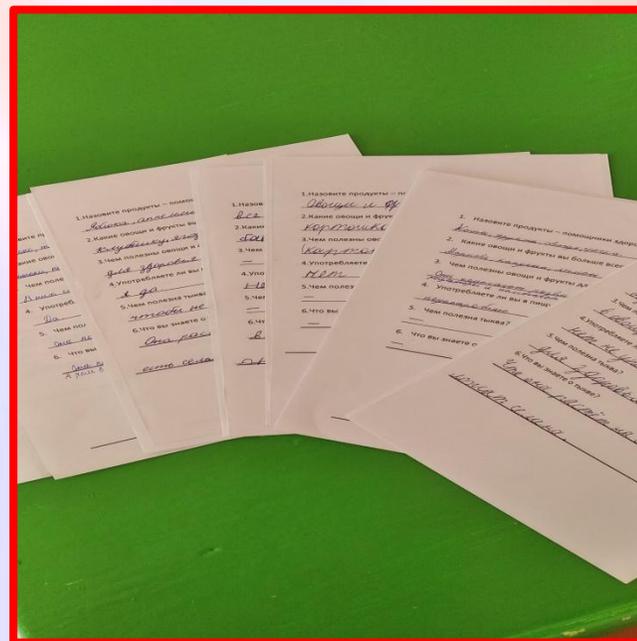
1. Активизация познавательной деятельности и создание мотивационной среды.
2. Формирование навыков самообразования, поиска информации.
3. Изучение интересных фактов о тыкве.
4. Формирование интереса к здоровому питанию.
5. Исследовать знания класса о продуктах – помощниках здорового питания.
6. Познакомить учащихся моего класса со сказочным овощем – тыквой и попытаться пробудить у них интерес к тому, что нас окружает.

Тыква в литературе.



Мнение ребят класса.

6 человек (12 %) употребляют в пищу тыкву.



0% считают тыкву продуктом здорового питания.

Тыква в истории.



Племя майя



**От лангедокского «туки или тыки»,
своему**

что значит голова



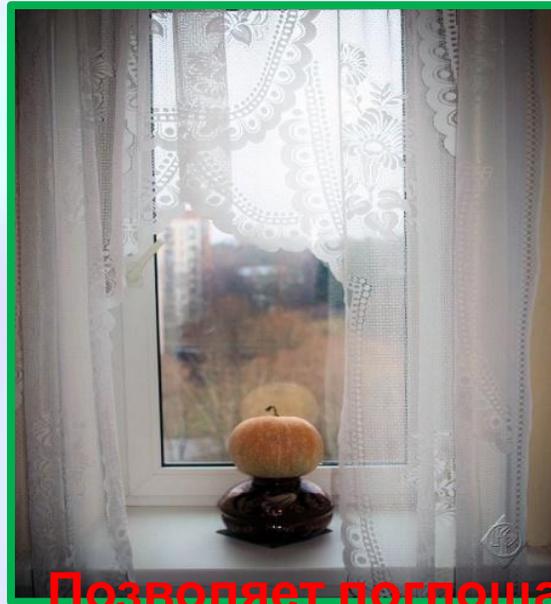
Дай блюдо из тыквы

врагу

Тыква и магия.



й
человека от темных
сил.



Позволяет поглощать
приходящие извне
негативную
энергию



По фэн-шую может притянуть в
дом большие деньги и здоровье

Тыква и здоровье.



культивируется во всем мире, кроме Антарктики



существует более 50 сортов



ТЫКВЕ 5000 лет



самая большая ТЫКВА выращена в 2010 году в США

сорта тыквы бывают  синие  белые  зеленые  красные



польза для организма



укрепляет нервную систему



повышает иммунитет



снижает давление



очищает сосуды



отличное снотворное



расщепляет жиры



улучшает пищеварение

Тыква и её рекорды.



Тыква в кулинарии



Тыквенный кекс



ЛАЗАНЬ С ТЫКВОЙ

- нам понадобится:
- листы лазаньи – 9-12 шт.
 - тыквенное пюре – 400 г
 - сливочный сыр – 400 г
 - соль, перец – по вкусу
 - тертый пармезан – 3-4 ст. л.
 - мускатный орех – по вкусу
 - сливочное масло – 50 г

Тыкву нарезать кубиками, завернуть в фольгу, поместить в разогретую до 200°C в духовку и запекать до мягкости. Очистить от кожуры и пюрировать с помощью блендера. Тыквенное пюре и сливочный сыр перемешать, добавить соль, перец и мускатный орех. Листы лазаньи отварить по инструкции на упаковке. Форму смазать сливочным маслом, выложить пласт теста. Сверху выложить немного тыквенной начинки, разровнять ложкой. Повторять, пока не закончится тесто и начинка. Верхний слой смазать маслом и посыпать сыром, запекать при 180°C около 30 минут.

Рецепты на карточках

Оладьи из тыквы и яблока

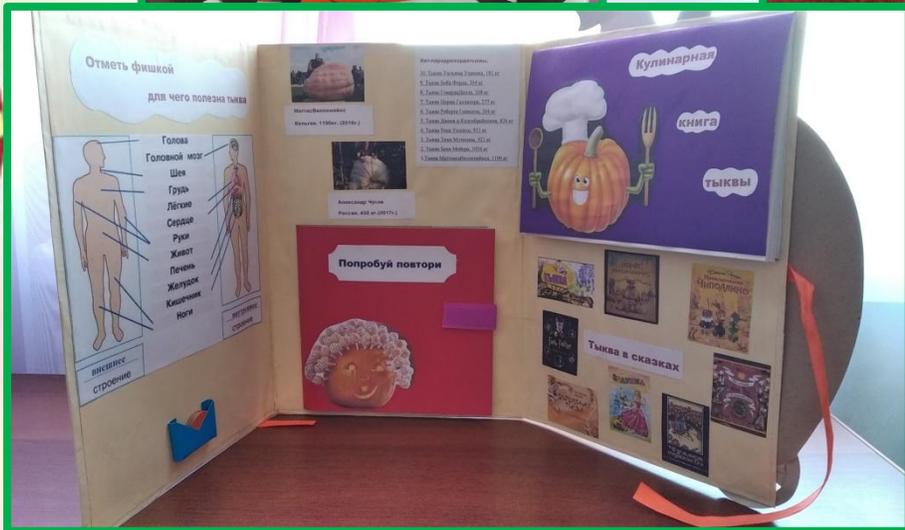


Гипотеза верна!

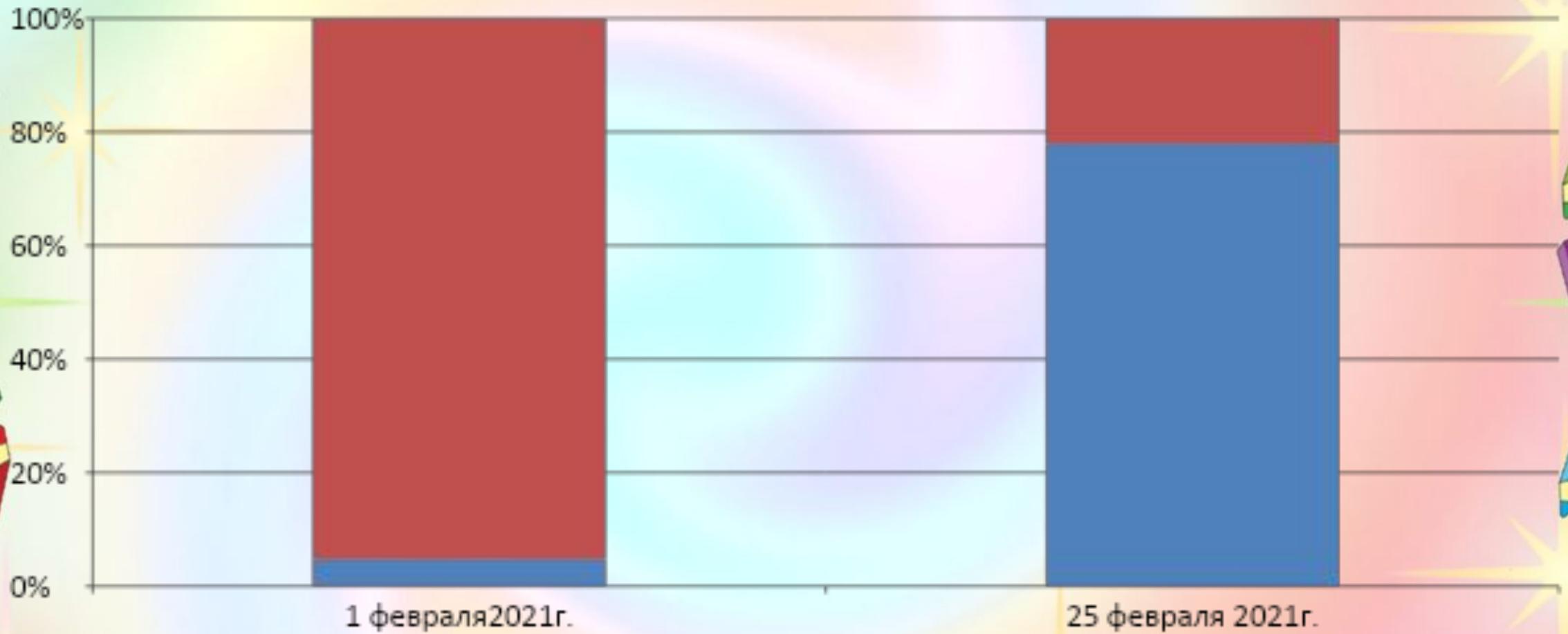
Тыква – полезный овощ для здорового питания!!!



Ознакомление ребят со сказочным овощем.



Сравнительный график анкетирования.



Спасибо за внимание!



Чтоб работалось нормально,
Был здоровый цвет лица,
Ешьте тыкву регулярно,
Ешьте тыкву без конца.
Запеченную и с кашей,
Лучше – с пшенной крупой,
И тогда здоровье ваше
Будет крепкою горой.
Никакие ураганы
Вас тогда не пошатнут,
Ешьте тыкву регулярно,-
Будет в животе уют.