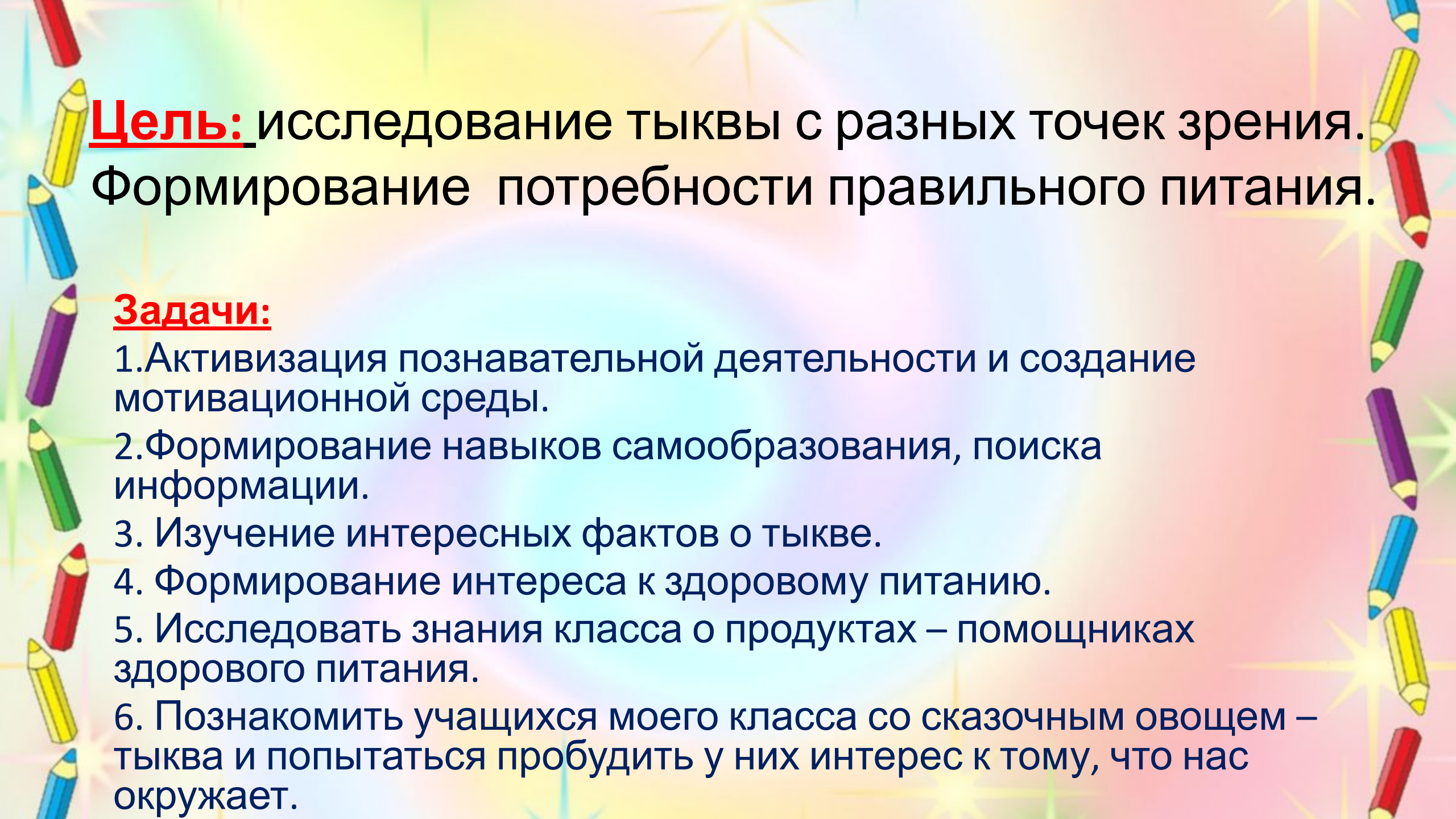


# Проект «Сказочный овощ»



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



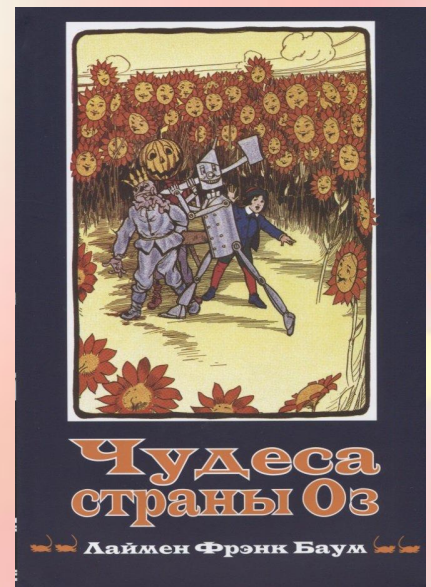
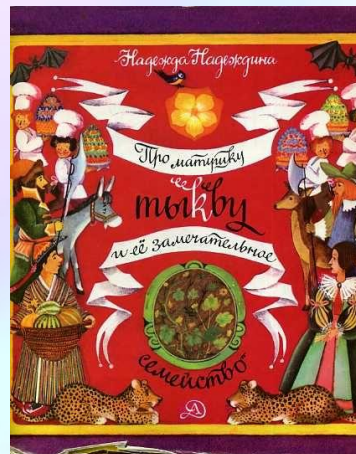
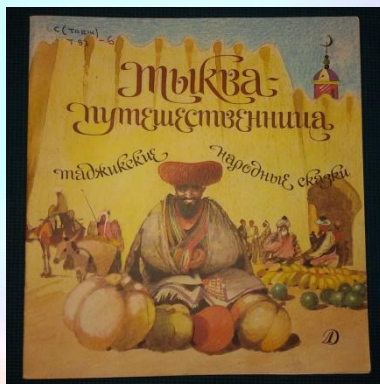
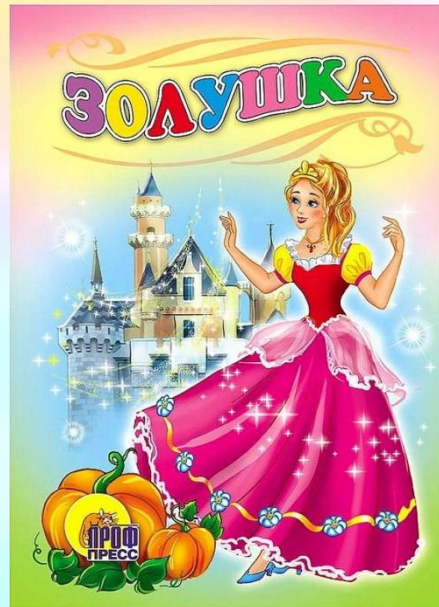
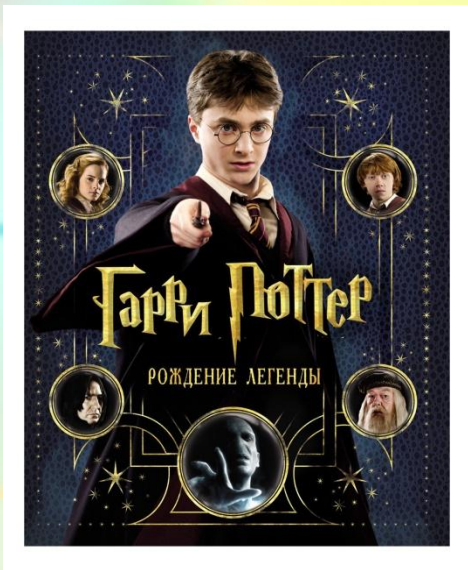
A decorative border of colorful pencils (red, yellow, blue, purple, green) is arranged in a circular pattern around the text. The background is a soft, multi-colored gradient with starburst effects.

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

**Задачи:**

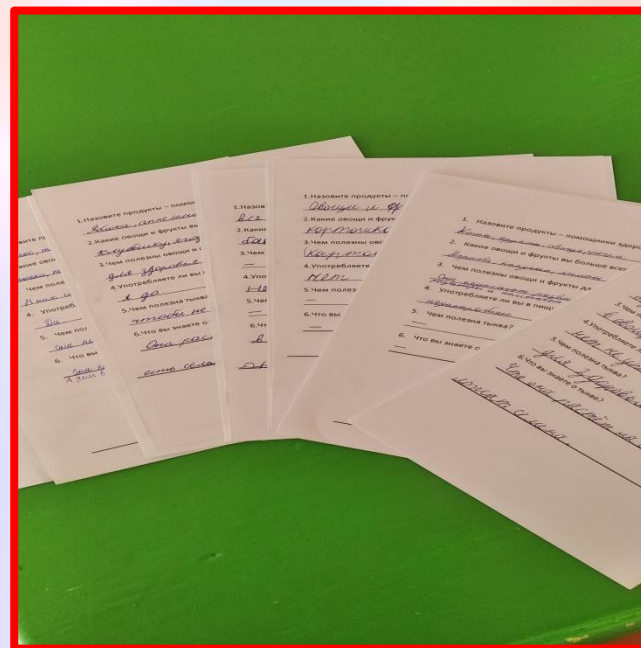
1. Активизация познавательной деятельности и создание мотивационной среды.
2. Формирование навыков самообразования, поиска информации.
3. Изучение интересных фактов о тыкве.
4. Формирование интереса к здоровому питанию.
5. Исследовать знания класса о продуктах – помощниках здорового питания.
6. Познакомить 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.



**И  
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**



## ЛАЗАНЬЯ 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!

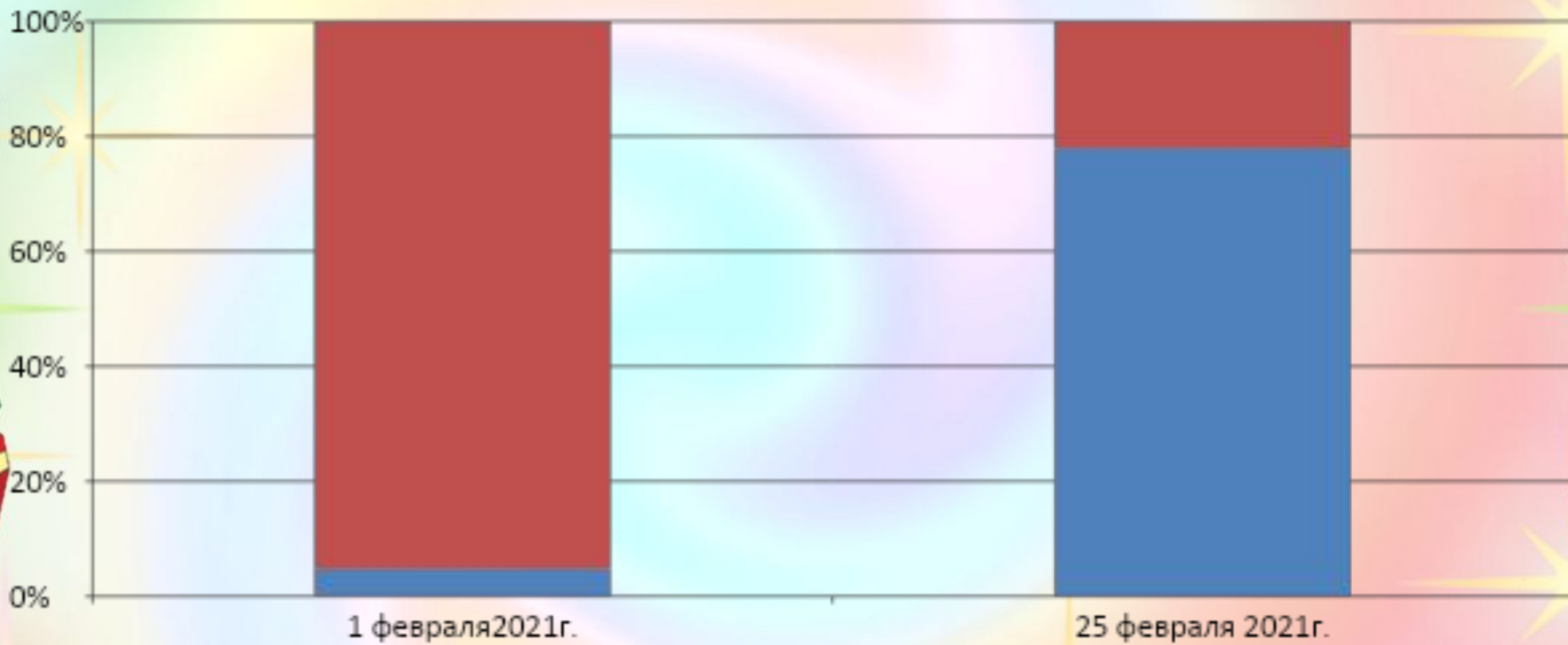
**Тыква – полезный овощ для здорового питания!!!**



# 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.