Исследовательский проект «Чудеса на грядке» мне хочется начать с загадок:

* расту в земле на грядке я, красная, длинная, сладкая;
* над землёй трава, под землёй бордовая голова.

Конечно же, всем известны эти овощи. В меню детского сада предусмотрены блюда из свеклы и моркови, однако воспитанники группы едят их очень плохо, а некоторые дети во весь голос кричат: «Мы не будем, эти блюда, есть!» и совсем не притрагиваются к ним. Как заинтересовать детей есть блюда из свёклы и моркови? Чтобы познакомить детей с полезными свойствами овощей и пользой свекольного и морковного сока для организма и применения их в быту, мы решили реализовать проект «Чудеса на грядке».

 В ходе реализации проекта проведен ряд исследований

* наблюдение за прорастанием семян моркови и свёклы;
* отжимание морковного и свёкольного сока;
* определение сока на вкус;
* окрашивание пшена и ткани, снега.

 Также была организована целевая экскурсия в магазин «Фруктовый рай» для расширения знаний у детей об овощах и проведена экскурсия на кухню для просмотра приготовления витаминного салата.

А вот и главные участники проекта, давайте поддержим их аплодисментами.

**Маленькие исследователи:**

В нашем представлении чудо - овощи – загляденье!

**Кирилл:**

Вкусной выросла морковка

Очень длинная головка

Оранжевого цвета, солнечного лета.

**Саша Б:**

Свёкла – яркая девица,
Всё на грядке молодится,

Модный цвет у ней бордо.

И величие видно.

**Воспитатель:**

Свёкла и морковь
Затевают спор.

**Овощи:** Кто из нас, овощей, и вкуснее, и нужней?

**Морковь:**

Про меня рассказ не длинный.
Кто не знает витамины?
Пей всегда морковный сок и грызи морковку —
Будешь ты тогда, дружок, крепким,
сильным, ловким.

**1-й ведущий:** От обиды покраснев, свекла проворчала:

**Свекла** (важно):
Дай сказать хоть слово мне,
Выслушай сначала:
Свеклу надо для борща
И для винегрета.
Кушай сам и угощай —
Лучше свеклы нету!

**Морковь:**

Нужна морковка непременно со мною вкус отменный,

Нужна я всем ребятам

А также и зверятам,

Всем кто хочет подрасти

Полезнее овоща не найти

Во мне много каротина.

И когда меня дети едят, каротин превращается в витамин А. Это витамин роста.

**Свёкла:**

Вкус свеклы своеобразный
И сортов бывает разных:
Венигретная и борщевая,
Для животных – кормовая.

**Маленькие исследователи:** Что вы спорите друзья?

**Морковь и свёкла:**

Кто из нас, из овощей,
Всех вкусней и всех нужней?

**Маленькие исследователи:**
Давайте проведём эксперименты и узнаем о чудесных свойствах морковного и свёкольного сока.

**Морковь и свёкла:** Давайте узнаем.

**1 исследователь (Саша Б):**

Многим деткам помогла

Носик вылечить свёкла

Её метод излечения

Вмиг снимает воспаление

Если нос закапать свекольным соком. (Закапывает нос)

**2 исследователь (Кирилл Д):**

Делаем молочный коктейль:

Наливаем сок овощей в молоко и размешиваем.

**Вывод**: Морковный коктейль получился светло-оранжевый, а свекольный вишнёвого цвета. На вкус напитки очень приятные.

Витаминов много в нём мы его охотно пьём.

**1 исследователь (Саша Б):**

Свекольный и морковный сок можно использовать в качестве «печати».

Вырезанные фигуры из картофеля покрасим приготовленным соком и приложим к бумаге. Вот что получилось.

**Вывод**: Рисовать рисунки соком этих овощей интересно, оттиск рисунков чёткий, яркий.

**2 исследователь (Кирилл Д):**

Наш воспитатель Марина Владимировна рассказывала, что издавна на Руси яйца красили соком свёклы. Для окрашивания скорлупы кладём яйца в ёмкость, после чего заливаем свекольным или морковным соком.

**Вывод**: Для получения бордового цвета скорлупы достаточно оставить ёмкость с яйцами на ночь. Яйца, окрашенные бордовым цветом, стали – бордового цвета, а яйца, окрашенные а яйца, окрашенные морковным соком, стали бледно – оранжевого цвета.

**1 исследователь: (Саша Б)**

С помощью свекольного и морковного сока можно даже окрасить цветок .

Наполним вазу свекольным соком и поместим в неё цветок, сделав свежий срез. Пройдёт немного времени и белые бутоны, приобретут необычайно красивые оттенки.

Воспитатель: А ещё свёкла применяется в косметики. Русские красавицы свёклой румянили щёки, как в фильме - сказке «Морозко».

 **Русская красавица**:

Щёки свёклой я накрашу ,

И румяна не нужны**,**

Буду яркой и красивой

Хоть на сцену выходи!

**Родитель: (воспитатель)**

Сок моркови и свёклы применяется в кулинарии для изготовления салатов и изготовлении кондитерских изделий: тортов, пирожных, печенья.

Воспитатель:

 Чтоб здоровым, сильным быть,
Нужно овощи любить
Все без исключенья!
В этом нет сомненья.

Не ссорьтесь морковь и свёкла
В каждом из вас есть польза есть и вкус,

Морковь и свёкла - витаминов клад,

Они, насыщая организм,

Продлевают людям жизнь.

здоровая.

Свёклу любят взрослые и дети. Борщ, винегрет, свекольные котлеты, салаты со свёклой, орехами и яблоками, свекольник, селедка под шубой, где в роли одной их шуб выступает сахарная свёкла, да мало ли чего ещё можно приготовить из этого удивительного овоща.

В этой овощной культуре много полезных веществ, она улучшает состав крови. Свеклу можно съесть в свежем виде (в салате), можно её отварить, припустить, замариновать, сделать в молочном соусе.