

Познавательно-творческий проект в подготовительной группе №6
«Вот так Тыква!»



Руководители:

Дудникова С. С.,
воспитатель
Кусаинова С.Е.,
воспитатель

Волгоград 2021 г.

Тема проекта: «Вот так Тыква!»

Познавательный-творческий краткосрочный проект в подготовительной группе № 6.

Срок реализации: 1 октября – 31 октября 2021 г.

Цель проекта: изучение **истории**, пользы для человека и эстетических качеств знаменитого осеннего плода – тыквы.

Задачи исследования:

1. Познакомиться с **историей** появления тыквы в культуре человека.
2. Узнать, как использовали тыкву люди (употребление в пищу, использование в быту, в качестве украшения)
3. Узнать о полезных свойствах тыквы.
4. Изучить детскую художественную литературу, где встречается овощ тыква.
5. Организовать творческую выставку муляжей тыквы, изготовленных совместно с родителями любыми художественными способами и средствами.

Объект исследования:

Ну и тыква, просто чудо,
Вес ее почти два пуда,
В ней земли родимой соки,
Уплетай за обе щеки!

Тыкву в древности любили
И из тыквы мастерили
И сосуды для пшеницы,
И кувшины для водицы,
Табакерки и шкатулки,
Барабан веселый гулкий,
И причудливый фонарик,
И цветной узорный шарик,
Домик, где живет скворец.
Ай да тыква! Молодец!

Реализация проекта:

У воспитанницы нашей группы и ее мамы есть замечательный огородик. Чего только не растёт на её участке у дома! В один из зимних выходных дней мама девочки занесла тыкву и предложила приготовить из неё кашу. На следующий день воспитанница рассказала детям в детском саду, что они с мамой варили кашу из тыквы. Дети заинтересовались овощем тыквой. Беседу поддержал воспитатель. И всем захотелось увидеть тыкву и как можно больше узнать о ней. Так и родилась идея нашего проекта «Вот так Тыква!».

Начиная работу над проектом, мы ответили на вопросы:

Что мы знаем о тыкве?

Что хотим узнать?

Где можно узнать?

Этапы исследования:

Первый этап - подготовительный:

1. Подбор художественной литературы о тыкве (С. Александрова «Наша тыква золотая», Е. Груданов «Дремлет тыква золотая», О. Гугнина «Я тыква большая», Ш. Перро «Золушка», сказка «Старик и Тыковка», «Сказка про то, как Васька тыкву обидел», «Про Барыню тыкву», «Тыковка и Бельчонок» и другие).
2. Подбор видеоматериалов (мультфильмы, документальные видеоролики): «Весёлые тыквы», «Тина нашла огромную тыкву за городом», «Мультик про тыкву».
3. Планирование целевой экскурсии в медицинский кабинет.
4. Подбор иллюстраций и книг о тыкве: Ю. Р. Соколовой «Я познаю мир», Л. Х. Тамбиев «Экологическая азбука для детей. Растения», «Мир растений»;
5. Привлечение родителей к составлению сборника рецептов блюд из тыквы для детей.

Второй этап - основной:

1. Познавательная - образовательная деятельность «Тыква – царица огорода»;
2. Рассматривание тыквы и её обследование, эксперименты и опыты с тыквой;
3. Беседа сада «О пользе тыквы для детей»;
4. Дидактические игры: «Весёлый огород», «На что похожа тыква», «Доскажи словечко»;
5. Просмотр презентации «Золотое чудо – щедрый подарок».
6. Изобразительная деятельность «Нарисуем золотую тыкву», «Пластилиновая тыква»;

Третий этап – Практический:

1. Составление рецептов блюд из тыквы для детей;
2. Выполнение домашнего задания для родителей – изготовление муляжа тыквы любыми способами и средствами на выбор семьи;
3. Украшение интерьера группы готовыми поделками.

История появления тыквы

Нам захотелось узнать, где впервые появилась тыква? Для этого мы обратились к книгам и энциклопедиям. Узнали, что родиной тыквы является Центральная и Южная Америка. Её выращивали индейцы Америки. В начале 16 века тыква была привезена в Россию и сразу стала популярной у жителей нашей страны, благодаря своей урожайности неприхотливости, а главное полезными свойствами.

Существует несколько видов тыквы: твёрдокорая, мускатная и гигантская. Оказывается, кроме оранжевой тыквы бывают синие, зелёные и белые.

Опыты и эксперименты

Опыт №1 «Рассмотрели тыкву»

Рассмотрев тыкву, мы увидели, что она состоит из кожуры, мякоти и семян. Кожура у неё плотная, жёсткая, ярко выраженного оранжевого цвета. Мякоть тыквы состоит из волокон, достаточно прочных и длинных (пока тыква сырая). Внутри тыква мягкая, мокрая, липкая. Семена состоят из твёрдой белой кожуры - оболочки, зелёной оболочки (самая полезная часть семени), и белого семечка.

«Измерили вес»

Тыква была большая, тяжёлая и один ребёнок не смог её поднять. Мы решили поднять её все вместе. Затем измерили вес, тыква весила 6 кг.

Вывод: мы, тщательно рассмотрев тыкву снаружи и изнутри, познакомились с её составом, и поняли, что благодаря своей урожайности и неприхотливости она может достигать больших размеров. Узнали, что мякоть тыквы и семена полезны для здоровья. А благодаря плотной и твёрдой коже может храниться длительное время.

Опыт №2: «Понюхали»

Решили разрезать тыкву и узнать запах тыквы. Когда разрезали тыкву аромат стоял неповторимый, чем-то напоминающий арбуз.

Вывод: тыква - вкусный, ароматный продукт, который можно есть сырым. Некоторые сорта тыквы отличаются сладким вкусом, несколько напоминающим дыню.

Опыт №3: «Заморозили»

Мы заморозили тыкву кусочками, и натёртую. Замерзает очень сильно.

При размораживании сохраняет внешний вид и вкус, пригодна для приготовления блюд.

Вывод: для заготовки тыквы на весь год, до следующего урожая, тыкву можно морозить и в дальнейшем использовать для приготовления пищи.

Опыт №4: «Проверяли вкусовые качества тыквы»

Мы попробовали тыкву сырой. Вкус тыквы довольно мягкий, чуть сладковатый, напоминает вкус несладкой дыни.

Попробовали запечённую тыкву, мягкая, сладкая. Не обладает выраженным вкусом.

Вывод: тыкву можно есть как в сыром, так и в запечённом виде.

Применение тыквы

Нам стало известно, что уникальные свойства тыквы были известны людям с незапамятных времен. Её выращивали более двух тысячелетий назад древние мексиканцы. Позднее этот овощ пользовался особой любовью североамериканских индейцев, которые считали тыкву даром солнца. Обычно они отрезали у свежего плода верхушку и заполняли внутреннюю часть молоком, мёдом и различными диковинными приправами, а затем запекали на костре. Кроме того, индейцы использовали этот овощ и для

изготовления посуды — кожуру тыквы очищали от мякоти и высушивали на солнце. В получившихся сосудах хранили молоко, воду и прочие продукты. В древности люди из тыквы делали предметы утвари: тарелки, миски, бутылки и даже вёдра.

В лёгких сосудах из тыквы оплетённых сеткой, изобретательные хозяева хранили крупу, муку, масло и воду. Посуда из тыквы была незаменима – она лёгкая, не ржавеет, не имеет запаха.

Индейцы жарили ломтики тыквы на костре, а из полосок вяленой тыквы делали коврики, способные защитить жилище от "злых духов".

Австрийцы гордятся не столько тыквенной красотой, сколько разнообразными возможностями её переработки. От тыквы тут остаются только "рожки да ножки", остальное идет в дело: на косметику, лекарства и черное-пречерное масло, которое невероятно полезно для печени, выводит из организма холестерин. Оставшийся жмых на фермах превращают во всякие вкусности, типа бисквитов и печенья, про которые даже не подумаешь, что они сделаны из тыквы.

Самые первые музыкальные инструменты тоже смастерили из тыквы.

5. Польза тыквы для здоровья детей и взрослых

Нам стало интересно узнать, как тыква влияет на наше здоровье. Она удивительно богата ценными веществами. Содержит белки, жиры, углеводы, минеральные компоненты: калий, кальций, магний, витамины. Этот овощ — хороший стимулятор роста человека. Этот продукт отлично подходит для питания детей и взрослых. Ароматная тыквенная мякоть битком набита витаминами. Есть в ней и аскорбинка, которая спасает нас от простуды, и витамины группы В, которые не только справляются с усталостью и бессонницей, но и избавляют от прыщей, делают волосы пышными, а ногти крепкими. А витамины А и Е – главные борцы с преждевременным старением. Польза семечек заключается в содержании белка, цинка, магния, а также полезных кислот. Кроме этого, семечки прекрасное средство для профилактики, заболеваний печени и почек. Из тыквенных семечек делают масло, на основе которого разрабатывают препараты для профилактики различных заболеваний. А ещё семечки помогают избавиться от запора, а также являются губительным для глистов. Тыквенный сок применяют как наружное лекарство при ожогах и других кожных заболеваниях. Сок или отвар тыквы вместе с мёдом очень полезен для гиперактивных деток, поскольку хорошо успокаивает нервную систему и способствует хорошему сну, улучшает внимание и память.

Особенно полезен сок при боли в горле. Его употребление значительно улучшает наши глазки и является хорошей профилактикой заболеваний органов зрения. В тыкве есть витамин Д, который полезен детям. Он ускоряет рост, предотвращает развитие рахита.

В тыкве есть фтор, который является хорошим средством для профилактики кариеса зубов.

Варёная и запечённая тыква улучшает работу желудка и кишечника, выводит из организма ненужные вещества.

Благодаря содержанию железа(больше, чем в яблоках) употребление тыквы предотвращает развитие анемии.

Считается, что полезно и даже целительно в тыкве буквально все – и мякоть, и семечки, и внутренние волокна, и даже цветы, листья и хвостики. Чтобы убедиться, что тыква не только полезна, но и вкусна, мы решили обратиться за помощью к взрослым и приготовили блюда из тыквы для дегустации. Затем вместе с родителями собрали рецепты полезных блюд из тыквы для детей. Полезные блюда сможете приготовить и вы. Вам понадобится немного фантазии и творческих идей.

Наши открытия (выводы)

1. Изучив историю тыквы, мы узнали её родину, и когда тыква появилась в России.
2. В результате исследования и проведения опытов мы узнали, что тыквы бывают разных размеров, что внутри её есть волокна и семечки, познакомились со свойствами тыквы.
3. Из бесед узнали, что тыква богата витаминами, что из неё делают масло, лекарство, посуду, музыкальные инструменты и домики для птиц.
4. Убедились, что тыква – это необычно вкусный и полезный продукт.
5. Регулярное употребление блюд из тыквы защитит нас от разных болезней и даже вернёт здоровье. И пусть полезные свойства тыквы помогут вам и вашему здоровью.
6. Из неё можно приготовить полноценный обед – от первого блюда до вкусного десерта. Её и варят, и жарят, и тушат, и запекают.
7. Увидели, что тыква яркая и привлекательная, её изображения и муляжи стали настоящим украшением группы, особенно в преддверии Осеннего утренника в детском саду.

7. Список литературы:

- 1.Г.В. Вынаев. Растения. Белфакс 1995г.
- 2.С. Лаврова Занимательная ботаника. Белый город 2013г
- 3.Н.А. Смирнов Домашний огород, Москва, 1985г
4. В. Степанов Энциклопедия дошкольника. Москва. 2006г
- 5.А.Х. Тамбиев Экологическая азбука для детей: Растения – М, Школьная пресса 2000
- 6.Ю. Школьник. Растения. Полная энциклопедия – М: ЭКСМО,2007г.



