



Данный проект предназначен для детей ясельной группы ДОУ. Мир овощей удивительный и многообразный. Каждый ребёнок - внимательный наблюдатель и вдумчивый исследователь, и мир овощей поможет открыть в нём что — то новое, познавательное и интересное. А самое главное его собственное участие, умение вырастить и получить плоды своего труда, вселить в детях чувство гордости и поможет получить ответы на все вопросы, проблемы, возникшие перед началом работы над проектом.

Проект объединяет воспитателей, родителей и детей в общей творческой работе.



**Цели:** Развить у детей познавательный интерес к выращиванию репчатого лука на перо в комнатных условиях. Узнать о его пользе.

#### Задачи:

- > Научить с помощью воспитателя сажать лук;
- > Поливать лук под руководством воспитателя;
- Наблюдать за всходами лука;
- Воспитывать бережное и заботливое отношение к растениям.
- > Формировать навыки посадки лука;
  - Закреплять знание цвета, формы предмета и учить определить по его признакам (круглый, золотистый, заставляет плакать);
  - Развивать речь, мышление, самостоятельность.





- Привлечь родителей к организации и реализации проекта;
- ❖ Рекомендации по созданию мини-огорода в домашних условиях.



## Работа над проектом с детьми:

- Познавательно-исследовательская деятельность:
  - -рассматривание лука (понятие большой –маленький; один -много);
  - -наблюдение за посадкой, первыми всходами;
- Коммуникативная деятельность

(беседы, чтение художественной литературы);

- Игровая деятельность (игры, игровые ситуации);
- Продуктивная деятельность:
  - лепка «Волшебный лучок»;
  - рисование.

### Работа с педагогами:

Обобщение опыта работы по теме «Огород на подоконнике».



- 1. Дети получат представление о том, что растения живые, их поливают, сажают, выращивают.
- 2. Проводимая работа позволяет воспитывать бережное отношение к растениям.
- 3. Все участники проекта (дети, воспитатели, родители) получат положительные эмоции от полученных результатов.



## Этапы проекта:

#### 1. Этап – подготовительный:

- создание условий для проекта «Огород на подоконнике»;
- изучение методических пособий и литературы по теме;
- подбор художественной литературы (стихи, загадки, игры)

#### 2. Этап-основной:

- познавательно-исследовательская деятельность;
- беседы;
- чтение литературы;
- дидактические игры;
- рассматривание картинок, иллюстраций;
- художественное творчество (лепка, рисование)

#### 3. Этап-заключительный:

\_анализ и обобщение результатов, полученных в процессе познавательно-исследовательской деятельности детей.

#### 4.<mark>Этап-презентационный:</mark>

- фоторепортаж «Как мы сажаем и ухаживаем за луком».
- выставка детских рисунков, поделок из пластилина, связанных с тематикой проекта

# Фоторепортаж



Рассматриваем лучок.

Познакомились со свойствами лука.

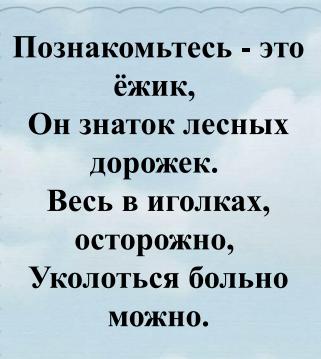
Огород наш, огород Всё на нём всегда растет. Если руки не ленивы, Если мы трудолюбивы... Проявить должны заботу, Видно по труду работу. И тогда наш огород Расцветёт и оживёт.













У нашего ежика появились первые «Иголочки»

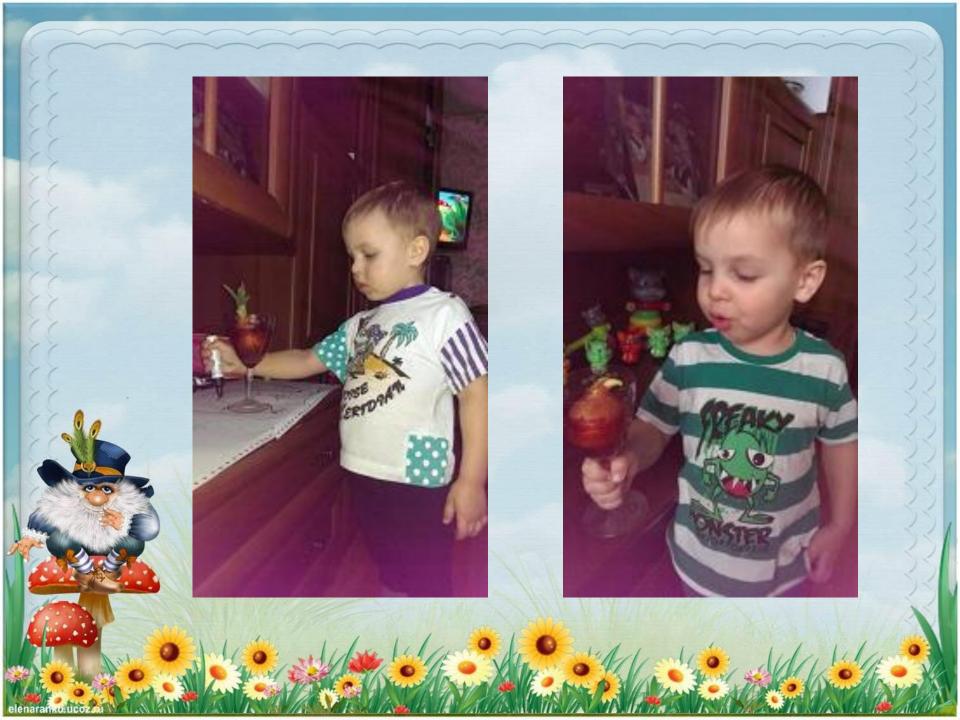




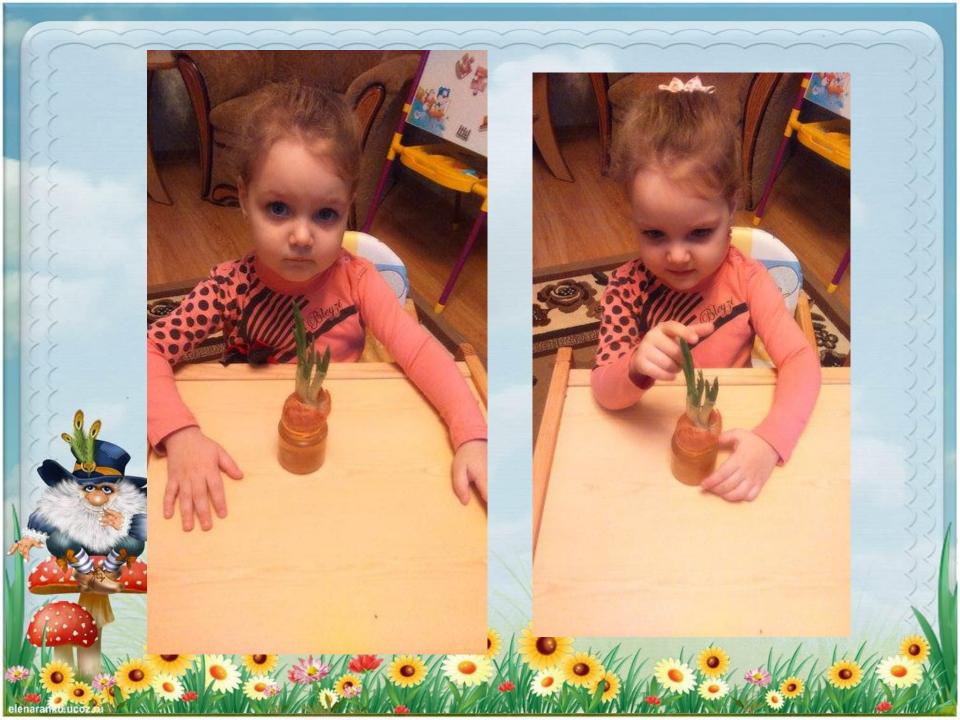
Ох, уж этот злющий лук!
С ним узнаешь столько мук!
Жжет глаза и жжет язык,
Заставит плакать в один миг.
(Е. Жуковская)



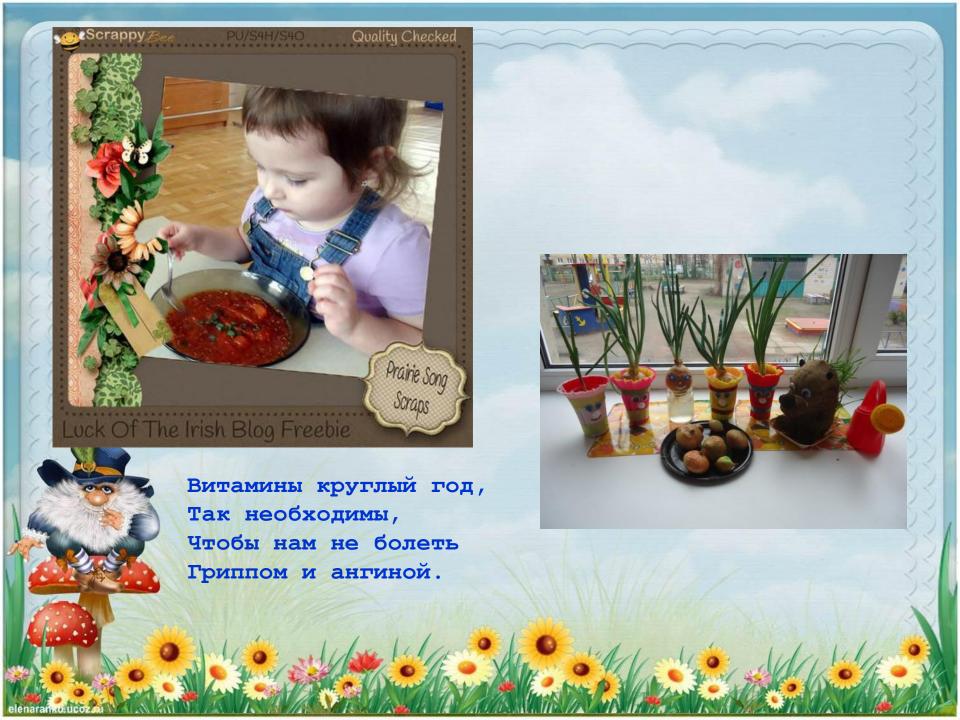












## Рецепты от родителей:

#### САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ТВОРОГОМ И УКРОПОМ

Творог — 200 г, лук зеленый — 50 г, укроп резаный — 2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, зеленый салат — 4-5 листиков, соль. Протертый нежирный творог смешиваем со сметаной, мелко нарезанными укропом и зеленым луком, подсаливаем. При подаче в салатницу или тарелку положить несколько листиков салата, на них горкой творог, смешанный с зеленью и луком, а сверху поливаем сметаной.

## Рецепты от. родителей:

### ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК СО СМЕТ АНОЙ И ЯЙЦОМ

Лук зеленый — 1 пучок, укроп — 1 пучок, яйца (варёные) — 1-2 шт., майонез — 1 ст. ложка, сметана — 3 ст. ложки, зеленый салат — 4-5 листика. Подготовленные зеленый лук и укроп промываем, даём стечь воде, затем нарезаем. В салатницу на листья зеленого салата выкладываем лук укропом, поливаем сметаной майонезом, оформляем дольками яйца, сваренного вкрутую.

