



**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад №25»**

**Проект
«КАША –ЗДОРОВЬЕ НАШЕ»
Направление - естественные науки**

**Авторы: воспитанники подготовительной группы «Колокольчики»:
Молодова Полина, Арапов Александр, Михайлова Нина**

Руководитель проекта: воспитатель Альмухаметова Эльза Мударисовна

г.Верхний Тагил, 2025г.



Педагог: Ребята, каша вкусная?

Дети: Да

Педагог: Нина, а почему ты кашу не ешь?

Нина: Я не люблю каши.

Александр: А мне мама сказала, что каши полезные.

Полина: А давайте узнаем, почему каши полезные?





Нина: Если каша так полезна, как о ней говорят, нужно побольше о ней разузнать.

Полина: Откуда появилась каша на нашем столе?

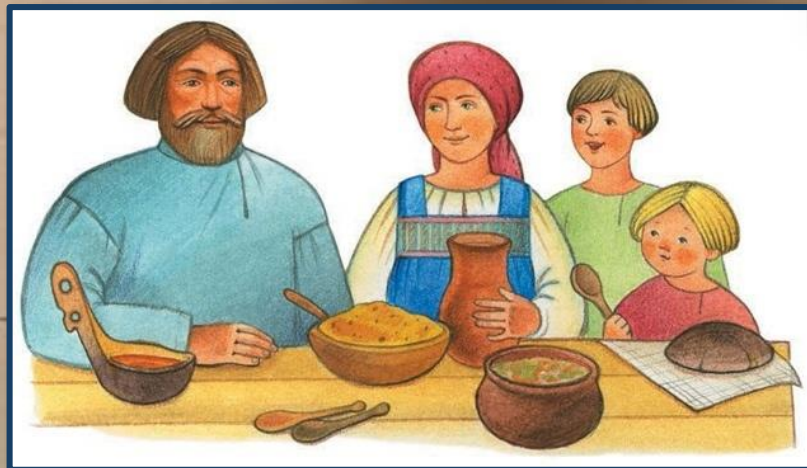
Александр: Из чего получают кашу?

Полина: В чём секрет каши?

Нина: Как она влияет на наше здоровье?

Все: Мы захотели узнать в чем секрет каши?





Первым делом мы узнали,
что готовили кашу еще в древней Руси.
Ни один пир, свадьба или праздник не обходились без нее.
Ее готовили в русской печи горшках.
Уже тогда были гречневая, пшенная, овсяная, гороховые каши.



Мы узнали, что каша-это кушанье из крупы, вареной на молоке или воде.

Крупа-это зерна, которые выращивают в поле.

В ходе беседы мы выяснили, что каши получают из различных круп и злаков.

И как она полезна для развития детского организма.





Каша любимое блюдо русского народа.
Не зря о ней сложено много рассказов, песен и сказок «Маша и медведь», «Горшочек каши», «Лиса и журавль».



Какую кашу чаще всего готовят в детском саду и как это делают. Мы узнали из беседы с нашими поварами.

Мы с удовольствием побывали на кухне нашего детского сада.

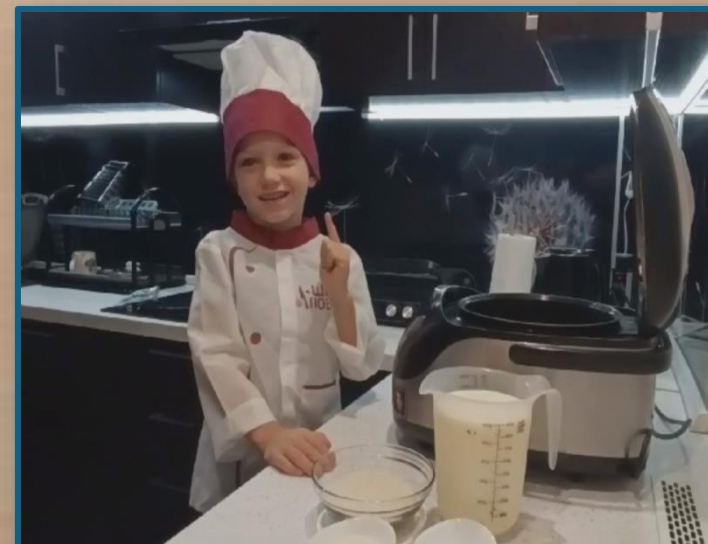
Мы выяснили, что любимая каша наших ребят манная, ячневая и пшенная.





Готовим дома!

Нам стало интересно, где можно еще приготовить кашу?
Мы решили обратиться к нашим мамам и бабушкам.
Дома, ребята с мамами и бабушками варили разные каши.





Фокус-покус, эксперимент!

Нам стало интересно, сможет ли каша приготовиться сама? Мы решили провести эксперимент.

Для эксперимента мы взяли рисовую и гречневую крупы, залили их водой.

Через некоторое время мы заметили, что гречневая крупа стала мягкой, и её стало больше и воды совсем не осталось, а рис остался твердым и воды осталось столько же, сколько мы налили.





Мы узнали, что в деревнях, готовили кашу в печке, каша из печи самая вкусная.



Эксперимент!

Мы решили узнать сами. Правда ли каша сваренная в мультиварке будет вкусной? И что для этого нужно.

Каша действительно получилась вкусной !!





Крупиничка

А еще, мы узнали, что у каши есть свой праздник, который отмечается в день Акулины-Гречишницы, 26 июня. В группе вместе с воспитателем делали куклу-оберег из ткани и зерна Крупиничку, защитницу дома и спасительницу в неурожайный год.





Нам стало интересно, можно ли сделать поделку из крупы?
Мы сделали из крупы красивые картины и организовали
выставку наших работ.





Мы узнали, что кашу можно приготовить на плите, в мультиварке, русской печи, а гречневая каша может приготовиться сама, если ее залить водой.

Но как же запомнить все рецепты приготовления каш?

Мамы всегда записывают рецепты в кулинарную книгу.

Нам захотелось изготовить свою кулинарную книгу с рецептами приготовления различных каш.





**Каша-это полезный продукт,
она заряжает нас энергией
и очень полезна для детского организма!**

