

## **Детско - родительский проект. Тема «Ай да - свёколка».**

### **Актуальность:**

Окружающая среда дает возможность ребенку развиваться, чем глубже он познает эту среду, тем больше вопросов у него возникает. Для формирования детской активности и самостоятельности мышления, необходимо создать условия для поисково-исследовательской деятельности. На примере данного проекта, в процессе воспитания и обучения, обобщили знания о свекле и рассказали о пользе свеклы для здоровья человека.

### **Цель:**

создать условия стимулирующие у детей интерес к исследовательской деятельности. Вовлечь воспитанников в практическую деятельность по выращиванию культурных огородных растений (на примере свёклы). Обобщить и расширить знания дошкольников о том, как ухаживать за растениями, дать общее представление о свекле, как полезном продукте.

### **Задачи:**

развивать познавательные и творческие способности детей;  
формировать навыки экспериментирования;  
развивать у детей умения наблюдать, делать выводы;  
формировать представления о свекле, как полезном продукте;  
воспитывать осознанное отношение к своему здоровью;  
формировать трудовые навыки: умение ухаживать за растениями детей;

### **Предварительная работа:**

**I** этап. Подготовительный.

1. Определение целей и задач.
2. Составление плана проектно – исследовательской деятельности.
3. Подбор художественной литературы: стихи, загадки, пословицы, поговорки, сказки про свёклу.
4. Приобретение необходимого оборудования (семена свёклы, садовый инвентарь).
5. Планирование работы с родителями по данному направлению.

**II** этап. Основной - исследовательский.

1. Рассматривание семян, посадка семян, уход за растениями, ведение дневника наблюдения.
2. Опытно-экспериментальная деятельность: «Строение растений», «Условия, необходимые для жизни растений», «Рост, развитие растений», "Опыт с морковью и свеклой".
3. Проведение с детьми бесед.
4. Рассматривание иллюстраций, картин с изображением свёклы.
5. Чтение художественной литературы.

**III** этап Заключительный.

1. Подведение итогов реализации проекта, соотнесение результата с

поставленными целями.

2. Проведение праздника Осени.

3. Сбор урожая.

**Планируемый результат:**

сформировать у детей представления о свекле, ;

сформировать у детей интерес к познавательно - исследовательской деятельности, умение устанавливать причинно - следственные связи; повысить компетентность родителей в экологическом воспитании дошкольников;

приобщение родителей к проектной деятельности.

**Тип проекта:** информационно экспериментально познавательный.

**Участники проекта:** дети старшей группы, воспитатели, родители, музыкальный руководитель

**Срок реализации:** долгосрочный (май - сентябрь).

План реализации проекта

| Сроки проведения | Мероприятия  | Участники                   |
|------------------|--|-----------------------------|
|                  | <b>Подготовительный этап</b>   |                             |
| Май              | 1. Рассматривание семян, посадка их в грунт на огороде.  | Воспитатели, дети, родители |
|                  | <b>Основной этап</b>   |                             |
| Июнь             | 1. Беседа с детьми на тему "Чем полезна свекла?"<br>2. Художественно-творческая деятельность: Аппликация "Сказочная свеколка".<br>Выставка работ.<br>3. Заучивание стихотворения Е. Груданова "О свекле".<br>4. Раскрашивание раскрасок "Овощи"<br>5. Загадывание загадок о свекле.<br>6. Консультация для родителей "Свекла-лекарство из огорода".<br>7. Уход за огородом: прополка, полив, рыхление.<br>8. Ведение дневника. | Воспитатели, дети, родители |
| Июль             | 1. Беседа с детьми на тему "Что такое овощи"   | Воспитатели, дети, родители |

|          |   |  |
|----------|---|--|
|          | <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Пословицы о свекле.</li> <li>3. Заучивание стихотворения о свекле.</li> <li>4. Чтение сказки «Свекольная история»<br/>Автор: Ирис Ревю</li> <li>5. Художественно-творческая деятельность:<br/>Лепка "Свеколка". Выставка работ.</li> <li>6. Раскрашивание раскрасок "Полезные овощи"</li> <li>7. Консультация с родителями "Свекла - просто, вкусно и полезно".</li> <li>8. Уход за огородом: прополка, полив, рыхление.</li> <li>9. Ведение дневника.</li> </ol>   |  |
| Август   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Беседа с детьми на тему "Условия, необходимые для жизни растений".</li> <li>2. Изготовление д/и "Сварим суп"</li> <li>3. Опытно - экспериментальная деятельность: "Опыт с морковью и свеклой".</li> <li>4. Чтение сказки "Три сестрицы"</li> <li>5. Консультация для родителей. Тема: "Что можно приготовить из свеклы?"</li> <li>6. Выпуск фото газеты "Ай да, свёколка!"</li> <li>7. Уход за огородом: прополка, полив, рыхление.</li> <li>8. Ведение дневника.</li> </ol>  | Воспитатели, дети, родители.                       |
| Сентябрь | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пальчиковая гимнастика "Хозяйка однажды с базара пришла"</li> <li>2. Беседа с детьми</li> <li>3. Творческая деятельность: сочинение сказок, стихов, загадок о свекле</li> <li>4. Художественно- творческая деятельность:<br/>Рисование "Красавица свекла"</li> <li>5. Консультация для родителей. Тема: "Чем полезна свекла для детей".</li> <li>6. Изготовление книги "Ах да, свёколка"</li> <li>7. Праздник Осени.</li> <li>8. Уход за огородом: сбор урожая, Перекапывание, подготовка грядок к новому урожаю</li> <li>9. Ведение дневника.</li> </ol> | Воспитатели, музыкальный работник, дети, родители. |

### **Ожидаемый результат:**

воспитанники имеют представление о свекле, понимают пользу от употребления свеклы; умеют устанавливать причинно - следственные связи; родители принимали активное участие в проектной деятельности.

### **ПРИЛОЖЕНИЯ.**

#### **Консультация для родителей "Свекла просто, вкусно и полезно".**

##### **Свекла: все за и против красного овоща.**

Невозможно представить классический борщ, винегрет, не говоря уж о всяких салатах – с майонезом и чесноком, сметаной и огурцами, замаринованной с капустой. Свекла не только незаменимый продукт в меню, она является отличным доктором: свекловичный сок с медом – замечательное природное средство от кашля и насморка. Вот только когда и как лучше вводить её в рацион малышей?

##### **Основные правила при вводе овоща**

На вопрос, можно ли детям свеклу, диетологи рекомендуют повременить срок её ввода. Особенно, если у вашего малыша аллергия, не торопитесь давать ее в составе прикорма, лучше опоздать на пару-тройку месяцев, зато быть уверенной, что ребёнку диатез не страшен. То же самое относится к детям, у которых есть проблемы с желудочно-кишечным трактом: иногда гастрит может стать результатом дачи свекольного фреша, даже если его сильно разбавили водой.

Самый простой салат из свеклы представляет собой отваренный или запеченный овощ, который затем измельчают в блендере, добавляют сметану и сливки и дают ребенку. Обычно свеклу не скармливают отдельно, а смешивают с морковью, огурцами. Очень хорошим вариантом подачи свеклы является свекольник.

Что касается того, как давать сок свеклы ребенку, врачи и диетологи рекомендуют вводить его с осторожностью, начиная с нескольких капель, разведенных в равной пропорции кипяченой водой. Он очень хорош и для профилактики анемии, и в качестве мягкого слабительного, если у ребенка случаются запоры, и для укрепления сосудов, и будет хорош в смеси с морковным соком (морковно-свекольный сок). Свекла помогает в лечении сердечно - сосудистых заболеваний, поэтому очень часто на подсознательном уровне ребенок может с аппетитом есть обычную отваренную свеклу, посыпав ее солью и макая в сметану.

Многие мамы задаются вопросом: свекла детям с какого возраста допускается? Свеклу можно давать, начиная с 8-9 месяцев, после адаптации к другим овощам. Но лучше подождать до года: в таком возрасте, если ребенок получал прикорм с полугода, у него относительно неплохо развита пищеварительная система.

Конечно, не надо забывать, что все составные компоненты блюд, включая и свеклу, будут отлично усваиваться, если малыш находится на грудном вскармливании: в материнском молоке содержатся гидролитические ферменты, позволяющие активно расщеплять и переваривать белки, жиры, углеводы. С увеличением срока кормления полезные качества грудного молока все больше возрастают, поэтому, накормив ребенка борщом, дайте ему на «закуску» грудь. Кстати, именно груднички, едящие с общего стола все, без признаков всякой аллергии, отличаются отличными параметрами роста и хорошим здоровьем. Выбирая свеклу, старайтесь брать некрупные, с ярким цветом плоды. Отлично, если овощ был выращен в домашних условиях – именно так вы защитите малыша от нитратов и химикатов, обычно используемых в растениеводстве.

### **Консультация для родителей "Что приготовить из свеклы?"**

Из свеклы можно приготовить сырые салаты. Натираем очищенный овощ на терке, добавляем туда морковь и огурец (к примеру), поливаем сметаной и соевым соусом – и подаем крохе. Такой салат лучше кушать малышу старше года: свекла отличается раздражающими свойствами кишечника, поэтому она может вызвать диарею. Но все-таки лучше готовить блюда из отварной или запеченной свеклы (салат из капусты и свеклы): сохраняя лучшие качества, она теряет вредные и раздражающие вещества.

Разнообразие блюд со свеклой удивляет. Тушеная телятина со свеклой и черносливом, кекс или бисквит с добавлением сырой мелко потертой свеклы, свекольно-шоколадный пирог. Очень вкусна украинская шпундра – тушеная свинина (ребрышки или грудинка) с закусочной свеклой.

Со свеклой можно приготовить что-то вроде мясного винегрета, добавив туда отварное мясо, орехи, сыр. А вот китайцы предлагают рецепт салата, куда входят тонко нарезанное и прожаренное мясо, сырые тертые морковь и свекла, прожаренный лук. Смесь продуктов заливают кипящим растительным маслом, побрызгав перед этим соевым соусом и яблочным или рисовым уксусом. Салат «Чафан» с удовольствием съест ребенок старше 1,5-2 лет, выбирая то, что ему больше по вкусу.

Со свеклой рыбу запекают в духовке (отварив перед этим), уложив слоями и залив соусом. Можно и тушить с сырой свеклой, натертой на терке или нарезанной ломтиками, будет не менее вкусно. В таком случае лучше долго томить ее на слабом огне, разместив поочередно рыбу, лук, свеклу, морковь и слегка полив растительным маслом.

### **Сладости... со свеклой**

Свекольно-шоколадный брауни – это именно то, что оценит любой малыш. Нарядно-красный цвет имеют свекольные блины, в основе которых – ряженка. Отечественный вариант чизкейка, но со свекольно-творожной начинкой будет хорош к чаю. Свекольно-яблочный тарт с сыром чеддер, кексы со смесью апельсина и свеклы, груш со свеклой, да и торты, куда вводят в качестве

ингредиента тертую сырую свеклу – удивляет, что готовят современные мастерицы из красного овоща.

А некоторые мамочки умудряются сделать даже свекольное... мороженое. Для этого отжимают свекольный сок, уваривают его, отдельно готовят смесь из молока, сливок и оставшегося свекольного жмыха. Смесь проваривают и замораживают в мороженице, а подают со свекольными чипсами.

Старайтесь разнообразить блюда со свеклой, и, кормя ею ребенка, не переусердствуйте. Свекла детям вводится умеренно: малышу до года можно давать не больше 50 г в день, более старшему, даже грудничку, ограничьте суточную дачу до 100 г. Вполне достаточно давать ребенку два – три раза в неделю блюда, куда входит свекла, ведь она может просто приесться.

### **Консультация для родителей**

#### **"Свекла - лекарство из нашего огорода".**

Говорят, что свекла может вылечить почти все. К нам пришла с побережья Средиземного моря и еще древние народы поняли, что свекла помогает при многих заболеваниях.

Сегодня свекла считается наиболее полезной и лечебной из тех овощных культур, которые легко перевариваются, содержат широкий спектр витаминов и минералов, и чрезвычайно богат белками, жирами и углеводами.

Больше всего в свекле витаминов В1, В2, С и, крайне редко встречающийся в продуктах растительного происхождения, витамин В12. Красный цвет свекле придает антоциан, который влияет на регенерацию крови, и было доказано, что свекла относится к противораковому растению. Кроме того, медики подтвердили ее эффективность в минерализации костей и зубов, а присутствие йода делает свеклу ценным средством против атеросклероза и старения.

Свекла стимулирует обмен веществ, регулирует кровяное давление, снижает уровень холестерина, держит кровеносные сосуды в хорошем состоянии, стимулирует работу печени, а также лечит простуду. Очень полезна при лечении анемии у детей, потому что в ней высокий процент железа.

Благоприятное влияние на кишечник, поскольку она содержит целлюлозу и пектин в изобилии.

Мало кто знает, что листья свеклы по своим свойствам похожи на шпинат. Их также можно готовить. Однако, несмотря на то, что листья съедобны, лекарством является только корень. При правильном хранении свекла может сохраниться до следующего лета.

Свекольный сок особенно ценится, потому что он эффективен при многих заболеваниях. Освежает и укрепляет весь организм, действует благоприятно на его метаболизм. Лучше всего пить сок в сочетании с медом, по полстакана три раза в день.

Вот проверенный рецепт наших бабушек. Это они лечили наших детей от

анемии и беременных женщин, чтобы улучшить показатели крови: натереть свеклу средней величины, морковь и два яблока, добавить ложку меда и немного лимонного сока.

В идеале бы было съесть это все ложкой, но наши бабушки были довольны и тем, что мы просто пили сок из этой смеси. Ешьте свеклу, пейте сок из свеклы и будьте здоровы.

### **Консультация для родителей "Чем полезна свекла для детей".**

В полезные свойства свеклы верили еще наши предки. Они считали, что свекла выгоняет из организма зиму, и в начале весны в течение недели соблюдали свекольную диету. Сегодня диетологи также считают этот корнеплод уникальным и необычайно полезным. И советуют есть его как можно чаще.

А для детей свекла вообще бесценна. Свекла, в отличие от остальных овощей, на протяжении всего года сохраняет витамины (С, В1, В2, Р, РР) и микроэлементы. Один небольшой овощ содержит дневную норму железа, кальция, магния и йода. Но больше всего свекла ценится за содержание пектинов и антиоксидантов.

Свекла для ребенка полезна тем, что, попадая в организм, она абсорбирует вредные вещества и выводит их. Причем, помимо микробов и солей тяжелых металлов, это касается и гельминтов.

Чем еще полезна свекла для детей. Хорошо повышает уровень гемоглобина и нормализует обмен веществ, соответственно, незаменима при анемии. — Понижает нервно-мышечную возбудимость и укрепляет сердечно-сосудистую систему. За счет чего весьма эффективна при высоких физических нагрузках и стрессах.

Способствует улучшению пищеварения, очищению желчевыводящих путей, оздоровлению поджелудочной железы и печени. А также предотвращает запоры. При приготовлении также нужно придерживаться некоторых правил, чтобы полезные свойства свеклы сохранились.

Отваривайте или запекайте свеклу только вместе с кожицей. А когда она остынет, аккуратно почистите. Если свеклу нужно обжарить или протушить, обязательно накрывайте посуду крышкой. Овощной прикорм обычно начинают с картофеля, кабачка, цветной капусты. Если кроха нормально воспринимает эти продукты, на 8 месяце можно попробовать дать ребенку немного свеклы. Для первого раза добавляйте ее в первые блюда, если симптомов аллергии не будет, попробуйте в качестве отдельного блюда. Пусть вас не настораживает насыщенный цвет, аллергические реакции бывают очень редко. К тому же, этот пигмент улучшает состав крови и укрепляет капилляры.

Что интересно, свекла детям нравится и в сыром виде. Это благодаря ее сладкому вкусу. Для приготовления детских блюд, можно использовать и ботву. Она богата витаминами А и С, которые необходимы для роста малютки. Полезные листочки можно добавить в салат или супчик.

Полезные свойства свекольного сока также неоспоримы. Поэтому постарайтесь приучить кроху ежедневно его пить. Он сочетается с яблочным, морковным, апельсиновым и ананасовым соками.

Заметьте, что сок свеклы в большом количестве может вызвать головокружение и тошноту (благодаря своему очищающему действию). Поэтому специалисты советуют добавлять одну часть свекольного сока на десять частей любого другого. Если малыш любит коктейли, попробуйте смешать домашний кефир или другие кисломолочные продукты (йогурт или ряженку) со свекольным соком. Перед подачей взбейте полученную смесь миксером.



### **Сказка. «Свекольная история»**

Автор сказки: Ирис Ревю

Там, где заканчивается быль, начинается сказка. Вот сказку о свекле, например, мне сам царь Горох рассказал...

В незапамятные времена, когда патиссонов и баклажанов ещё не было, свёкла уже была известна людям: яркая, крепкая, сочная. Люди использовали её в пищу. А как вы думаете, что они ели? Вершки, то есть листья. А корнеплоды только в лечебных целях использовали.

Но однажды случилась такая история. В маленькое поселение повадился злой зверь бегать. И никакого сладу с ним не было. То еду у людей утащит, то посадки испортит. Терпели-терпели люди, да и пошли на другие территории. А в поселении дед один остался.

Запасы еды у него были небольшие, только свёклы было в достатке. Вот он и начал есть и вершки, и корешки, то есть и листья, и корнеплоды. Вкусной оказалась свёколка. И варил дед её и парил, и даже сок свекольный делал. А вскоре почувствовал дед, как сил у него прибавилось. И ноги бойчей стали бегать, и уставать меньше стал. Вкусными и полезными оказались корнеплоды. Стал дед выращивать свёклу сам. А потихоньку и люди в поселение вернулись. Зверь давно ушёл, то ли убежал куда подальше, то ли смирным стал. А дед научил людей со свёклой обращаться. Полюбили люди этот овощ. С тех пор ни один овощной сезон без свеклы не обходился.

#### **Вопросы к сказке «Свекольная история»**

Какую часть свёклы поначалу использовали люди в пищу?

Почему люди ушли из поселения?

Чем питался дед, когда остался в одиночестве?

Какими оказались корнеплоды свеклы?

В каком виде дед ел свеклу?

Любишь ли ты свеклу?

## Сказка про три свеклы. "Три сестрицы".



**Свекла столовая, свекла кормовая, свекла сахарная – какая из них приносит больше пользы человеку? Ответить на этот вопрос очень просто - каждая из них важна по - своему. Убедиться в этом можно, прочитав сказку о трех сестрах - свеклах. Ведь, как известно, в каждой сказке кроется истина.**

*Все три свеклы служат людям одинаково хорошо.*

В одном подвале, где хранились овощи, в трех уютных соседних отсеках поселились три сестры-свеклы: кормовая, столовая и сахарная. Однажды люди погрузили всю сахарную свеклу в корзины и унесли. Остался только один корнеплод, который случайно завалился в угол. Скучно стало свекле лежать в одиночестве, выкатилась она к своим сестрицам и говорит им:

– Видите, меня всю уже забрали: сахарная свекла людям нужней всего, они из нее сладкий сахар делают.

– Не думай, сахарная, что ты одна нужна. Тебя только за сахар ценят, а без меня ни борщ, ни винегрет не сделаешь, – откликнулась столовая свекла.

– Я не меньше вас людям нужна, – обиженно произнесла кормовая свекла. – Хоть я не такая сахаристая, как сахарная, и не такая нежная, как столовая, зато по весу я намного больше вас. Зимой коровы без меня молока людям не дадут. Сестрицы чуть не поссорились, доказывая друг другу свою важность. Но в этот момент в подвал заглянула фея Плодородия. Зимой она иногда заглядывает в подвалы и хранилища, чтобы полюбоваться на труды своих рук. Услышала фея спор трех сестер и предложила им:

– Милые сестры, своей волшебной палочкой я превращу вас в девушек. Когда вы попадете к людям, которые о вас ничего не знают, пусть каждая трудом своим докажет свою важность.

Фея Плодородия дотронулась волшебной палочкой до трех сестриц, и в ту же минуту они превратились в девушек. На самой старшей, крупной и угловатой, была простая крестьянская одежда. На средней – кругленькой и румяной – малиновый сарафан и зеленый кафтанчик. А младшую – самую стройную, с белым как сахар лицом, нарядила фея в красную шелковую юбку и в белый полушубок.

Пошли три сестры по дороге и попали в богатый дом. Старшую сестрицу взяли на скотный двор работать, среднюю – в кухарки приняли, а младшую – присматривать за детьми.

Стала старшая сестрица коров кормовой свеклой кормить. Буренки с аппетитом уплетали крупные корнеплоды – им хватало по паре штук на день, да охалку

соломы на закуску, и молоко лилось рекой. Да и куры от свекольного угощения не отказывались. Старшая сестра кидала им несколько крупных корнеплодов, и они, толкая друг друга, выклевывали их сочную мякоть. Зимой хозяйские гуси без свежей зелени частенько страдали от несварения, но стоило добавить им в корм рубленую свеклу, как они тут же выздоравливали.

Хозяин говорил довольно новой скотнице:

– У тебя, девушка, вид грубый, а руки волшебные. В прежние зимы нам молока не хватало, а сейчас всего у нас вдоволь: и молока, и сливок, и яиц.

– Эти чудеса делаю не я, а помощница моя – кормовая свекла, – ответила девушка и показала хозяину огромную грубоватую свеклу.

– Это просто замечательный овощ, надо будет под него целое поле выделить, – решил хозяин. Умелой кухарке семья тоже нарадоваться не могла. Питались они раньше незатейливо: постными щами, кашей да репой, а новая повариха стала всех душистыми борщами и вкусными винегретами кормить.

Кухарка не только угощать, лечить всю семью стала. У хозяйки, женщины тучной, часто голова болела. Местный знахарь объяснил, что это происходит от избытка крови в сосудах, и предлагал ей сделать кровопускание. Но хозяйка боялась крови и от такого лечения отказывалась наотрез. Когда у нее в снова голова разболелась, девушка принесла ей чашку свекольного сока с медом, и боль утихла.

– Что за чудесное лекарство ты мне дала? – спросила хозяйка у девушки.

– Это сок столовой свеклы. Вареную свеклу при вашей тучности и плохом пищеварении нужно есть как можно чаще. Она вам все оздоровит: и сердце, и сосуды, и печень, и кишечник, – объяснила кухарка. – Может, ты и сестру мою свеклой полечишь? – спросила хозяйка. – Она неподалеку с родителями живет. Выросла у нее на груди опухоль. Знахарь заговаривал – не помогло, бабки парили – не прошло. Доктор сказал, что опухоль нужно ножом отрезать, да она боится. Сестра моя злющая, не знаю, в кого такая уродилась, да все равно жалко ее.

– Не обещаю, но помочь попробую. В свекле моей есть вещество бетаин – верное средство против опухолей, – сказала девушка и отправилась к сестре хозяйки.

Стала она больную свекольным соком отпаивать, а к опухоли, для размягчения, кашицу из сырой свеклы прикладывать. Велела она ей каждый день свеклу отваривать в кожуре и с хвостиком. Третью часть вершка отрезать, как бесполезную, а всю остальную свеклу тут же съедать, пока теплая.

– Отстанешь ты от меня, наконец, со своей противной свеклой? – хныкала больная.

– Если вы хотите поправиться, то во всем должны меня слушаться. Свеклу-целительницу не ругать, а благодарить нужно каждый день, чтобы лечение ее помогло, – спокойно объяснила кухарка.

Трудно было больной из себя благодарность выдать, да уж очень ей умирать не хотелось. Через несколько месяцев, когда дело на поправку пошло, стала она впервые за многие годы приветливо улыбаться. Оказалось, что свекла не только болезни вылечивает, но и характер исправляет.

Собрались крестьяне на деревенский сход и решили на огородах свеклу столовую посадить. С тех пор стала она незаменимым средством от всех болезней. Разболеется у детей горло – свекольный сок пьют. Заболит у стариков сердце – на свекольную диету переходят.

Больше всего поразило крестьян, что свекла времени не боится. К весне морковь и репа дряблыми становились, капуста кочанная тоже никуда не годится, только свекла лежала свеженькая.

Самая младшая свекольная сестрица тоже постаралась. Детки души в ней не чаяли. Заметила хозяйка, что за послушание новая нянька награждает детишек какими-то белыми кусочками и спросила:

– Чем это ты детей угощаешь?

– Сахарком их балую, – отвечала девушка.

– Мед вы детям только по праздникам да по болезни даете, а малышам ведь хочется сладкого.

– Откуда у тебя сахар? – поразилась хозяйка.

– Сахарные головы дорого стоят, говорят, их за морем из сахарного тростника делают. Мы люди хоть и не бедные, но такую роскошь не можем себе позволить.

– Денег у меня нет и за морем я не бывала, а сахар я сама из сахарной свеклы сделала. Попробуйте, он ничуть не хуже заморского, – предложила девушка, протянув хозяйке кусочек сахара. Хозяйка попробовала и обо всем мужу своему рассказала. Пошел тогда крестьянин на деревенский сход и предложил крестьянам несколько полей выделить и под сахарную свеклу, а потом сахарный заводик построить, чтобы свой сахар изготавливать. Крестьяне сначала сомневались, но когда попили чай с сахарком из сахарной свеклы, сразу же свое согласие дали.

Так и не решили сестры, кто из них для людей важнее, потому что все они людям понравились, и все им до сих пор служат.

### **Пословицы про свеклу.**

Красна свёкла, хоть и в черной земле растёт.

Свёкла — красная девица, да с зелёною косицей, на столе она царица, для здоровья пригодится.

Барыня-свёкла под дождём намокла, хороша – не блёкла.

Где свекла да борщи, там и нас ищи.

Без свёклы борща не ищи.

Свёкла — не морошка, хоть и в лукошке, да растёт в земле.

Ты уж, свёкла, помолчи, из капусты варят щи.

Без борща обед – не обед, а без свёклы борща нет.  
Полезна свёколка для нас, её мы держим про запас.  
Барыня-свёкла собою не блекла, лежит на гряде, поглядывает везде.  
Красненьки сапожки в земле и в лукошке.

### Загадки про свеклу.

1. Говорят, на вкус и цвет, никаких подружек нет. Но она для всех мила, И полезна и вкусна. К сентябрю земля намокла, мы выкапываем ...Свеклу.
2. А живет она на грядке, набирая мощь и вес. С этой дамой все в порядке, осенью проверим здесь. Ответ: Свекла.
3. Этот овощ вот уж диво, круглый, вкусный и красивый. Приготовим с ним обед, запеканку, винегрет. Цвет у яств совсем не блёклый, главная на кухне...Свёкла.
4. Круглолицая девица, Выросла в темнице Ответ: Свекла.  
Кругла, а не шар, с хвостом, а не корова. Зелена, а не яблоко, красна, а не солнце. Сладка как мед, да вкус не тот. Ответ: Свекла.
5. Красны сапожки, в гряде и в лукошке. Ответ: Свекла.

### Стихотворение.

Модный цвет у ней – бордо,  
И величие видно,  
Полна, кругла, да красива,  
Непоседлива, вот дива!  
Крепко так в земле сидит,  
Царственно вокруг глядит.  
Мы с ней дружимся в обед.  
Сок, борщи и винегрет,  
Осень к нам придёт когда,  
На столе она всегда.

### Фотоотчет:



