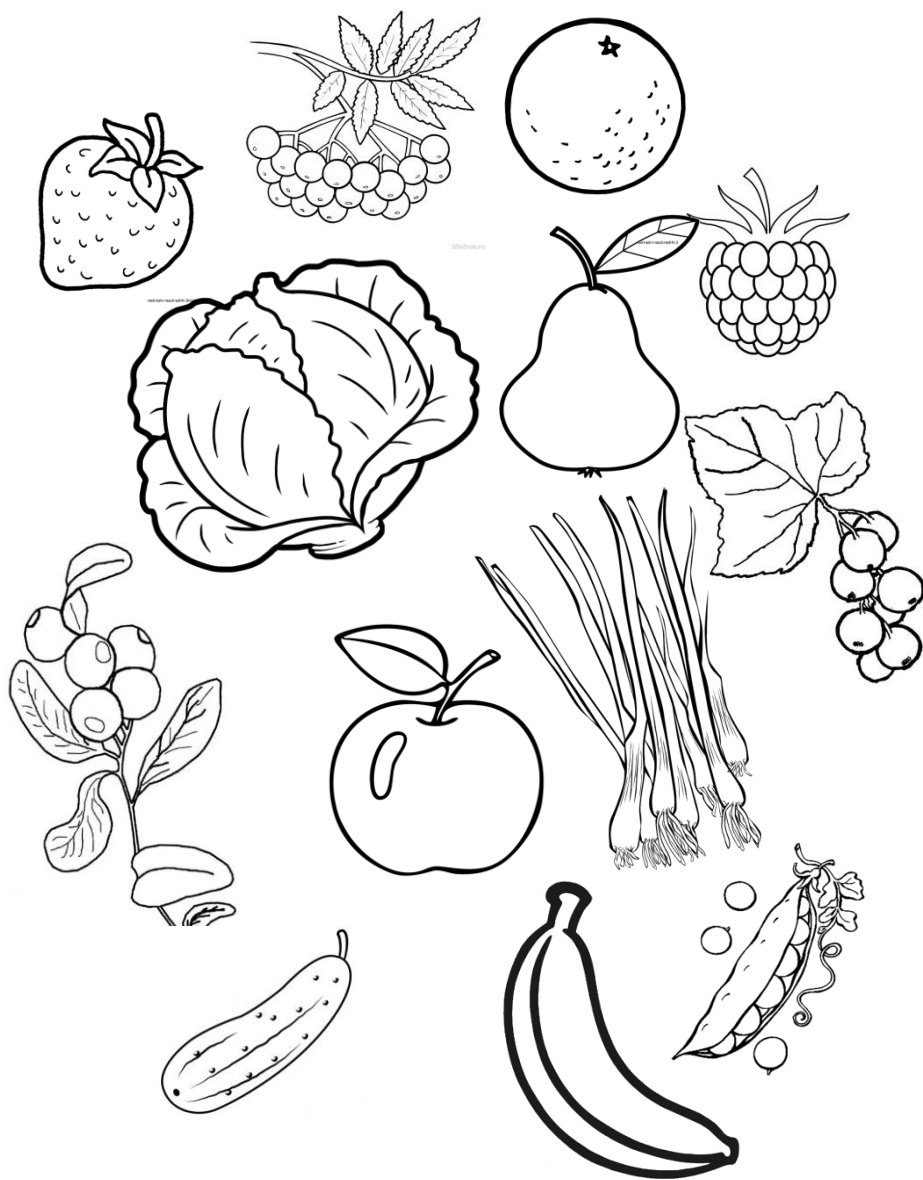


Раскрась овощи зеленым цветом,
ягоды красным, фрукты желтым

*Журнал о правильном и здоровом питании для
детей и их родителей*

Выпуск №16

Мудрая груша



Разработала воспитатель Марьясова А.В.

Во дворе школы росла одинокая груша. Высокая и крепкая, она выстояла не один ураган. В майские дни, нарядившись в белое платье, груша весело встречала пчел:

- Угощайтесь на здоровье моей пыльцой.

- Спасибо, груша, я вчера твою сестрицу встретила, - сказала одна маленькая пчелка. – Сильный ветер занес меня в горы. Я спаслась в цветке деревца, росшего из трещины в скале. Конечно, я сразу поняла, что это груша: ваши милые цветы ни с чем не спутаешь. Я поблагодарила ее за приют и спросила:

- Как ты не боишься, грушенька, расти в таком неподходящем месте?

- Трудно расти среди камней, но своим мощным стержневым корнем я достаю воду с большой глубины. А листочки у меня, как видишь, перистые, словно у рябины, чтобы они не тратили драгоценную влагу. Одна беда: в прошлом году цветы мои никто не опылил, и плоды уродились мелкие и без семян, рассказало мне деревце.

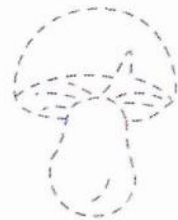
- Собери мою пыльцу и опыли ей свою спасительницу, чтобы у нее выросли такие же крупные плоды как у меня, - попросила груша, и пчелка принялась за дело.

После летних каникул груша с нетерпением ждала детей с урожаем сладких желтых груш. В перемены груша угощала детей, а во время уроков тихо дремала. Однажды ее разбудили чьи-то



Обведи рисунки по пунктирным линиям.

Аккуратно раскрась.



всхлипывания. На скамейке под грушей плакала молодая учительница.

- Кто вас обидел? – встревожилась груша.

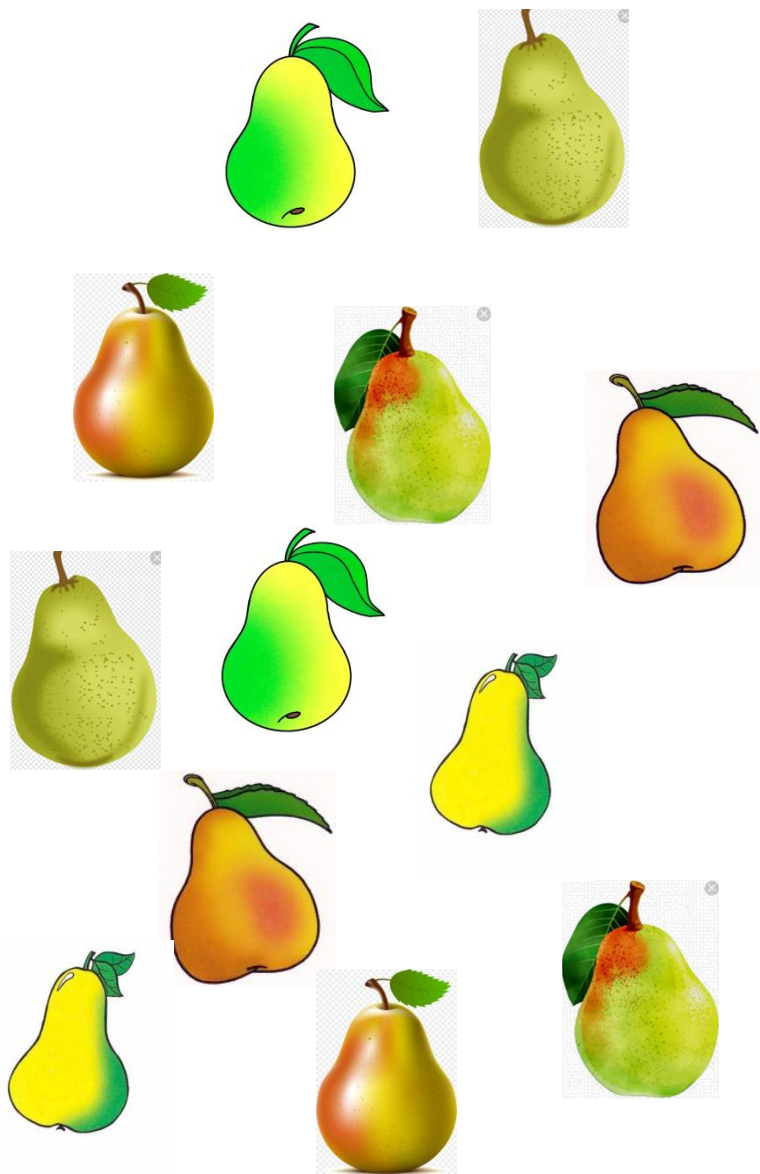
- Ах, груша, дети меня не уважают. Сегодня я сделала замечание одному рыжему шалуну, а он в отместку обозвал меня прыщавой.

- Не плачь, милая. Шалуна этого я знаю. Непоседа он, но меня за сочную грушу всегда благодарит и про животных своих любит мне рассказывать. Дома у него кошка, собака, попугай живут. Он сказал глупость, не подумав, а кожу на лице привести в порядок не трудно. Сорви мой сочный плод, разомни его и приложи к лицу, а через пятнадцать минут смой теплой водой. Несколько раз так сделаешь, и станет лицо твое чистым, - объяснила груша, и молодая учительница, успокоившись, вернулась к ученикам.

После уроков на скамейку под грушей плюхнулся рыжий мальчик и растерянно сказал: «Знаешь, груша, я обидел нашу учительницу. Думал, что она приведет директора, но она подошла ко мне и... спросила про моих питомцев. Интересно, откуда она о них узнала?»

Груша зашелестела своими листьями и протянула мальчику сочную грушу.

Найди одинаковые груши и соедини их между собой линией

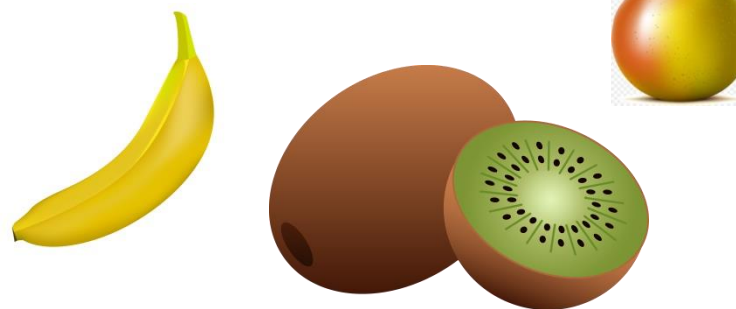


Впиши названия фруктов. Подсказка внизу странички

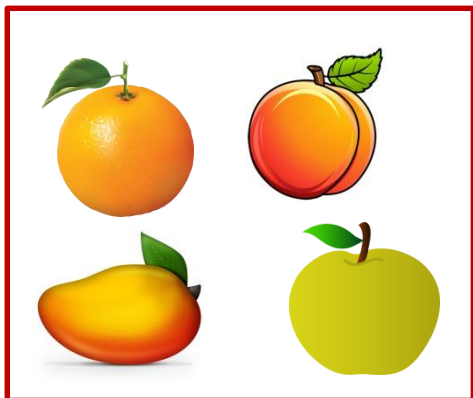
К			
---	--	--	--

Г				
---	--	--	--	--

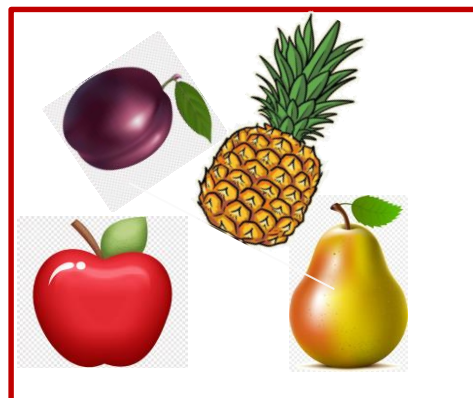
Б				
---	--	--	--	--



Найди в каждой рамочке фрукт, который не подходит к другим. Объясни почему



Манго – оно удлинненное, а остальные фрукты круглые

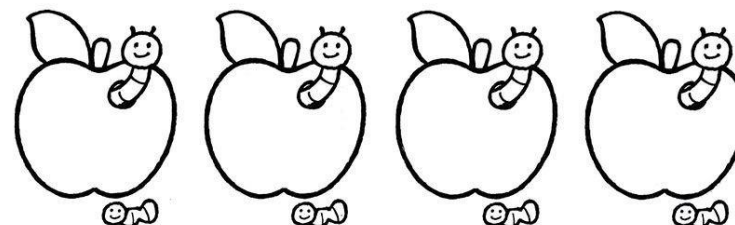


Ананас – он растет не на дереве, а на земле

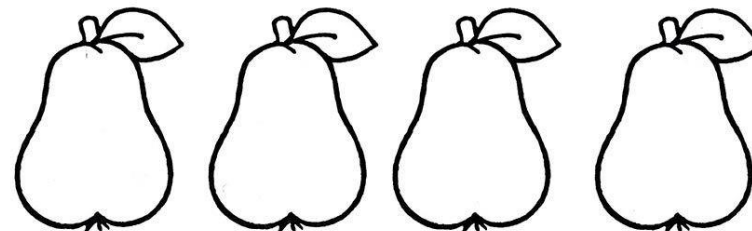


Лимон – он кислый, а другие фрукты сладкие

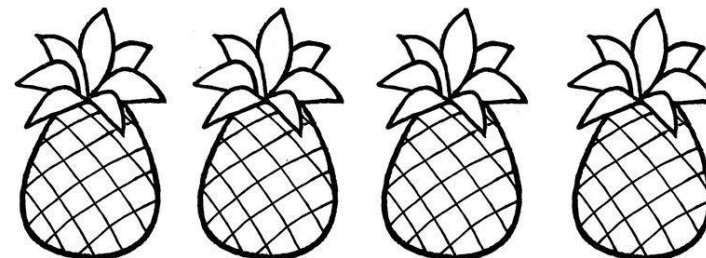
Раскрась второе яблоко слева.



Раскрась последнюю грушу справа.



Раскрась третий ананас слева.



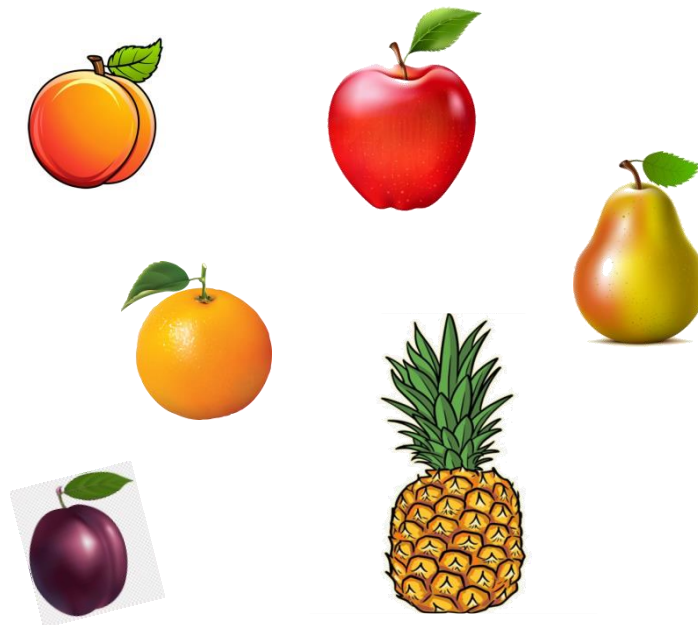
Рецепты здоровья

Ватрушки с грушей

- слоеное или дрожжевое тесто – 0,5 кг.
- груши – 4 шт.
- фундук рубленый – 4 ст.лож..
- кусочки шоколада – 100 гр.
- сахар – 4 ст.лож.
- масло сливочное – 1 ст.лож.

Нарезать тесто на кусочки и раскатать их в кружки. Выложить кружки на смазанный маслом противень. Груши мелко нарезать и перемешать с маслом, сахаром, орехами и шоколадом. Центр каждого кружка продавить и положить на него начинку. Выпекать 25 мин. при температуре 220 градусов

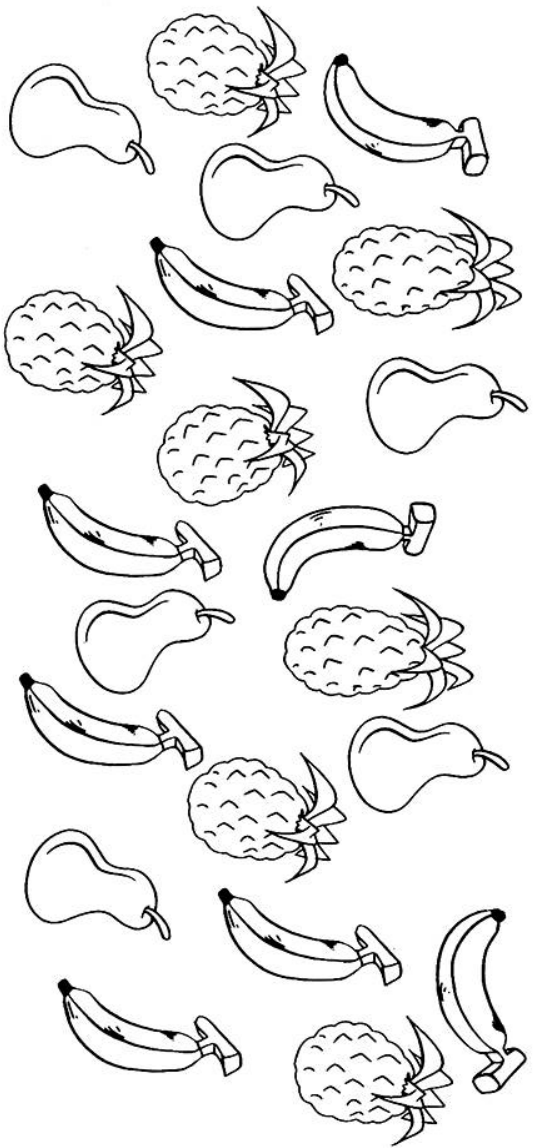
Грузовики везут фрукты в магазин. Узнай, какой грузовик какие фрукты везет. Машина под номером 2 везет фрукты, в названии которых 2 слога, а под номером 3 – 3 слога



Заполни нижнюю таблицу. Расположи фрукты так же, как и в верхней таблице

Сосчитай количество указанных фруктов, ответ впиши в «окошечко»

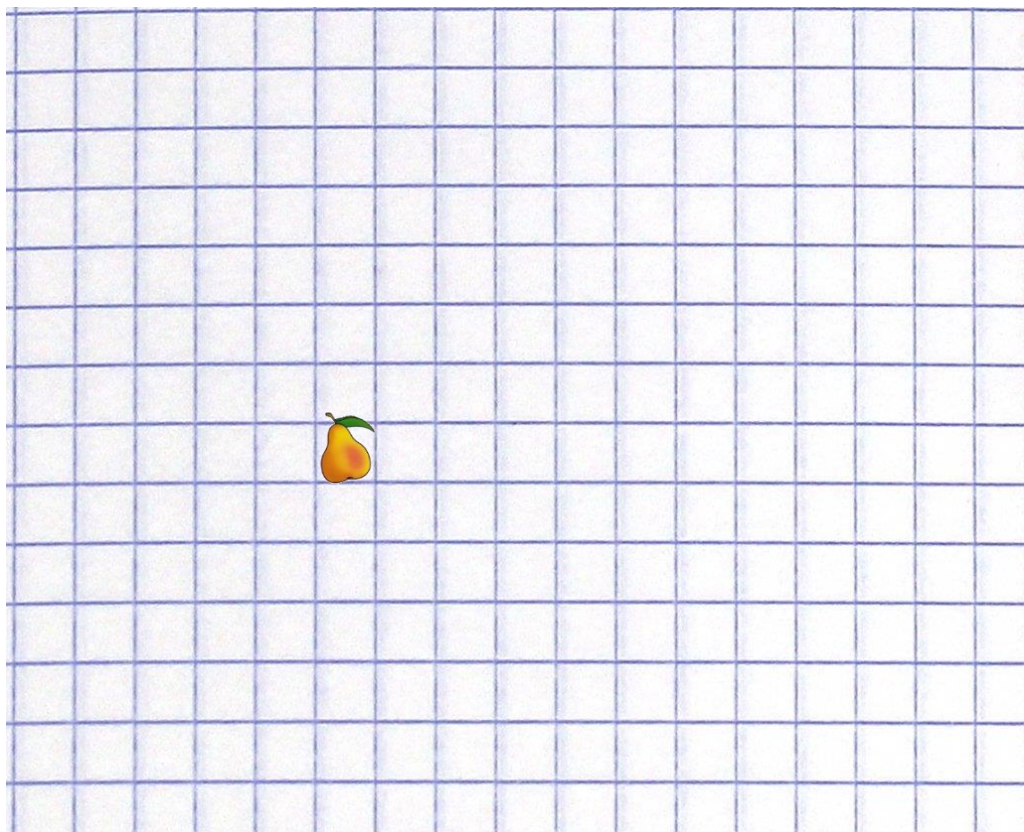


Банан

Ананас

Груша

От груши пропусти вверх 2 клетки и на третьей нарисуй яблоко. От него вправо пропусти 3 клетки и на четвертой нарисуй апельсин. От него вниз пропусти 4 клетки и на пятой нарисуй персик. От нее влево пропусти 5 клеток и на шестой нарисуй банан. От него вверх пропусти 1 клетку и на второй нарисуй вишенку.



Рецепты здоровья

Груши печеные с брусникой

- груши – 2 шт.
- кишмиш – 1 ст.лож.
- орехи – 1 ст.лож.
- брусника – 1 ст.лож.

Груши помыть и, не разрезая, вынуть сердцевину. Кишмиш смешать с молотыми орехами и брусникой. Этой смесью начинить груши. Печь 30 мин. при температуре 180 градусов.