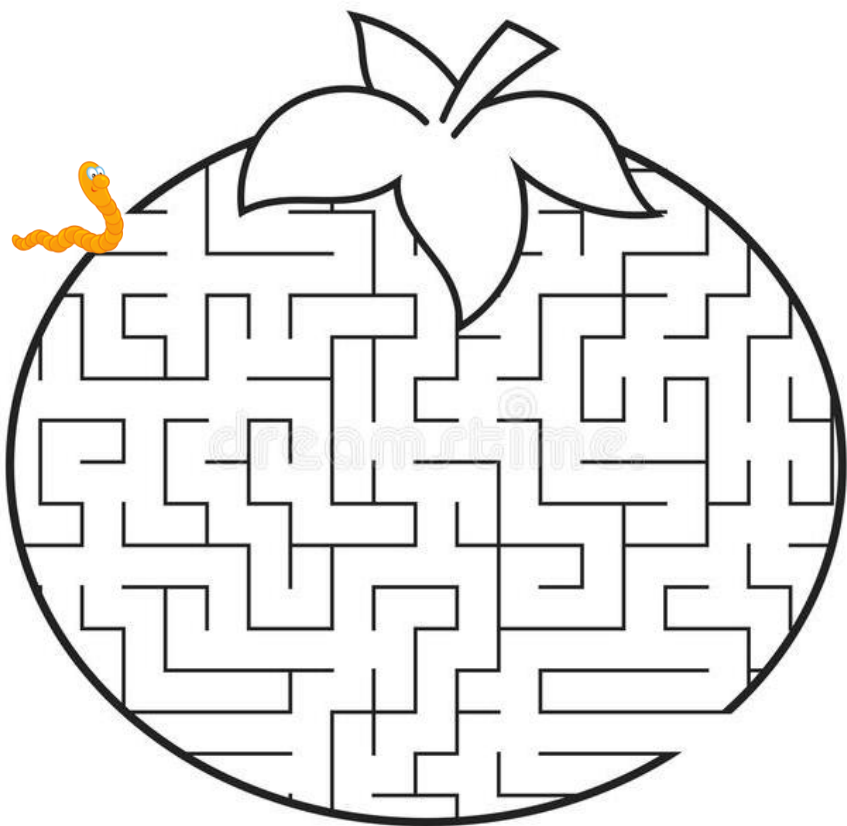
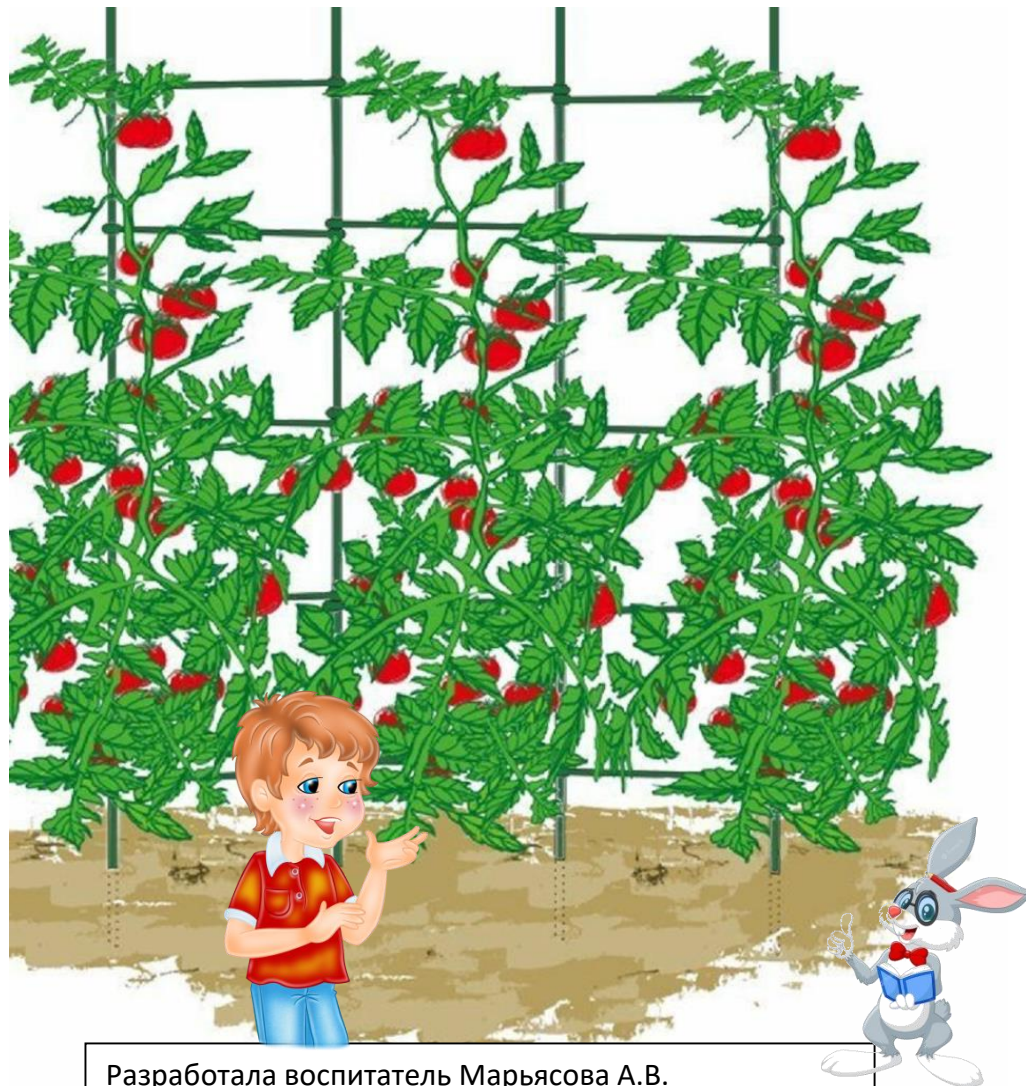


*Помоги червячку пройти
лабиринт*



*Как помидор и человек
подружились*



Разработала воспитатель Марьясова А.В.

Мальчик Кирюша гулял во дворе на даче. Вдруг пошел дождь, и Кирюша решил спрятаться в теплице, где росли высокие кусты томатов. Он присел на бордюр, который отделял грядку от дорожки, и скучал. Вдруг из-под помидорного куста выскочил заяц. Необычный заяц: с карандашом и блокнотом в лапках. Кирюша очень удивился.

- Ты кто? – спросил мальчик.

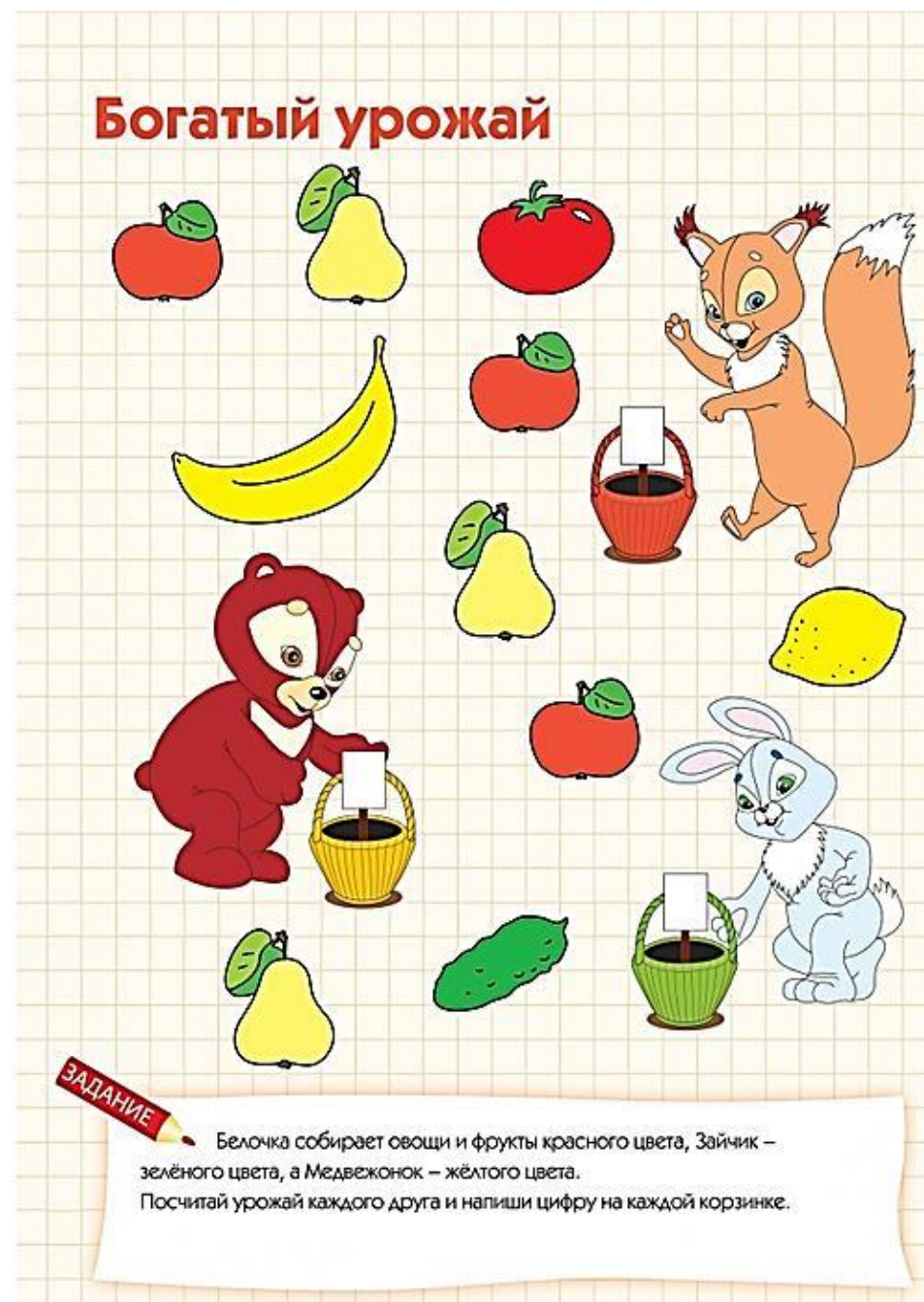
- Я? Заяц, - сказал заяц. – Меня сюда пригласили как лучшего специалиста по семейству пасленовых.

- Специалиста по какому семейству? – с изумлением переспросил мальчик.

- По гостям из Америки, семейству пасленовых. Разве ты не знаком с помидорами, картофелем, баклажанами и перцем? Давай погуляем в теплице, я тебе все расскажу, - предложил заяц. Мальчик и заяц вошли в самую середину теплицы и попали в настоящий лес. Стебли помидор сплелись в густую чащу и висели вдоль дорожек на подвесках. Повсюду виднелись грозди зеленых и краснеющих помидор и кисти желтых цветочков. В теплице стоял такой сильный помидорный запах, что Кирюша сморщился и сказал:

- Я люблю помидоры, но от помидорного запаха у меня голова кружится.

- Ничего не поделаешь. Они из семейства пасленовых, известного своей ядовитостью. Стебли и листья у помидор ядовитые, но



Рецепты здоровья

Пирог с помидорами

- помидоры – 4 шт.
- яйцо – 3 шт.
- зеленый перец – 0,5 шт.
- сухое молоко – 3 ст.ложки
- мед – 2 ст.ложки
- сельдерей – 50 гр.
- перец, соль, – по вкусу.

Помидоры опустить в кипяток, очистить от кожицы и порезать. Все продукты смешать. Переложить массу в форму и выпекать при средней температуре 45 минут.

плоды отличного качества. Синьор Помидор – чемпион по витамину С среди овощей. Мне нравится выращивать и изучать помидоры.

- Все-таки необычно, что заяц любит помидоры, - задумчиво сказал Кирюша.

- А тебе не удивительно, что еще недавно люди считали помидоры ядовитыми? Пятьсот лет назад их привезли из Южной Америки в Европу и высадили на клумбы, как красивое заморское растение. В них ценили только красоту и лишь случайно догадались, какие они вкусные. Люди из других мест даже приезжали посмотреть на смельчаков, которые едят помидоры.

- Скажи, заяц, - опять задумался Кирюша. – А почему помидоры еще томатами называют? И сок томатный.

- Томат – более правильное название, - ответил заяц. – Так эти растения называют в Перу. Перу – это страна в южной Америке, откуда и пришел к нам наш томат-помидор. В Италии его называют: «поммо доро» - что означает «золотое яблоко». Вот тебе и помидор.

Дождь закончился, заяц одним прыжком выскочил из теплицы, и не успел Кирюша с ним попрощаться, как тот был уже далеко в лесу. Мальчик глубоко подышал свежим влажным воздухом и отправился домой пить томатный сок.

Интересные факты о томатах

Помидоры – это плоды растения томата. Они возникли в южноамериканских Андах в районе современного Перу и были впервые использованы в качестве пищи ацтеками в южной Мексике.

Почти все сорта томатов красные, хотя возможны и другие цвета: зеленый, желтый, оранжевый, розовый, черный, коричневый, белый и фиолетовый.

Помидоры различаются по размеру и имеют разную форму. Размер может быть совсем крохотным (черри) и гигантским (1,5 кг один плод)

Помидоры богаты ликопином, антиоксидантом, который полезен для сердца и эффективен против некоторых видов рака.

Приготовленные помидоры на самом деле лучше для вас, чем сырые, так как выделяются более полезные химические вещества. Помидоры также богаты витаминами А и С, кальцием, калием.



Рецепты здоровья

Помидорные горшочки

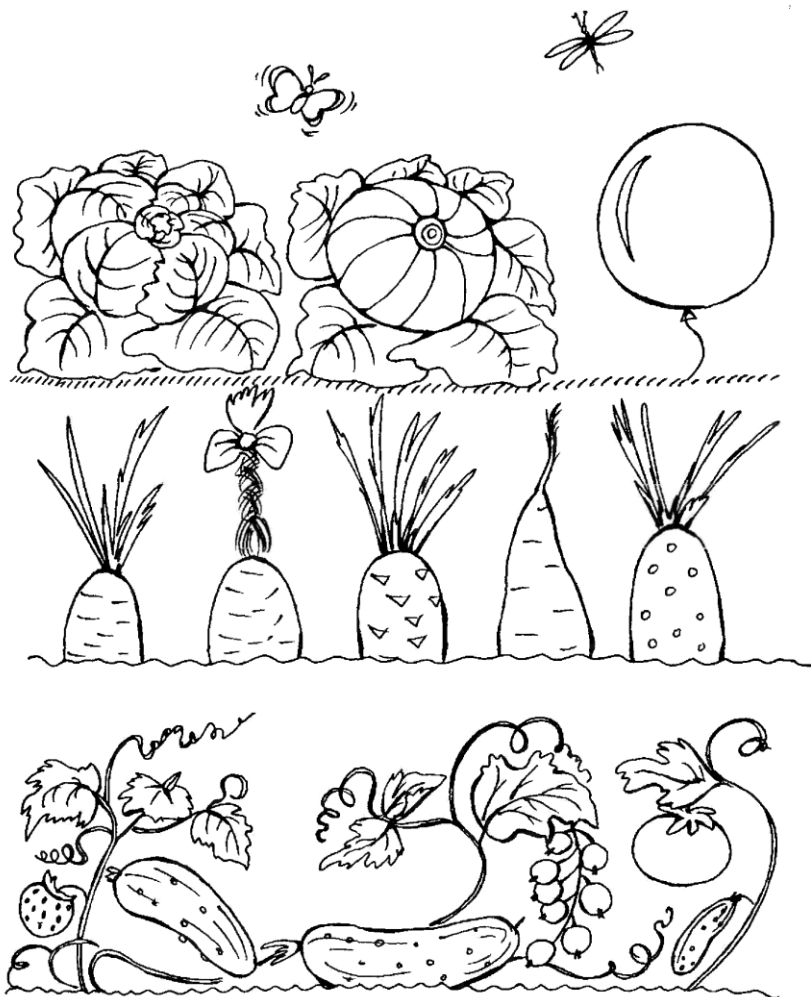
- помидоры – 6 шт.
- сыр – 500 гр.
- отваренный рис – 0,5 стакана
- тёртая брынза – 1 стакан
- измельченные орехи – 4 ст.ложки
- майонез 3 ст.ложки
- зелень рубленая – ст. ложки
- дольки чеснока – по вкусу.

Сыр натереть, добавить орехи, рис, зелень, мелко растолченный чеснок, майонез и все перемешать. Помидоры разрезать пополам, вынуть из них сердцевину и положить в помидорный горшочек заправку.



Посмотри внимательно на картинку и найди ошибки, которые допустил художник.

Раскрась овощи, выросшие на нижней грядке.



«Красная икра» из овощей

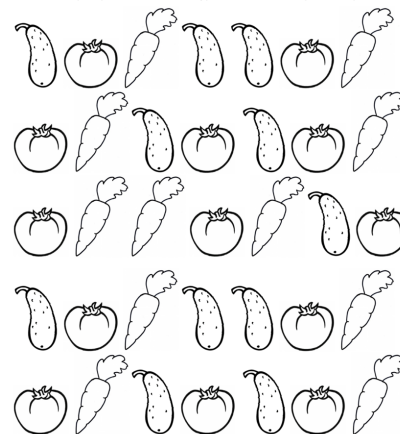
- помидоры – 4 шт.
- свёкла – 3 шт.
- репчатый лук – 2 шт.
- морковь – 2 шт.
- растит. масло – 3 ст.ложки
- перец, соль, зелень – по вкусу.

Отваренную свёклу натереть на мелкой терке. Морковь и лук натереть на крупной терке и слегка обжарить. Помидоры ошпарить кипятком, удалить с них кожицу и мелко нарезать. Все компоненты смешать, заправить растительным маслом, посолить и поперчить. Поставить на 30 мин. на медленный огонь, постоянно помешивая.

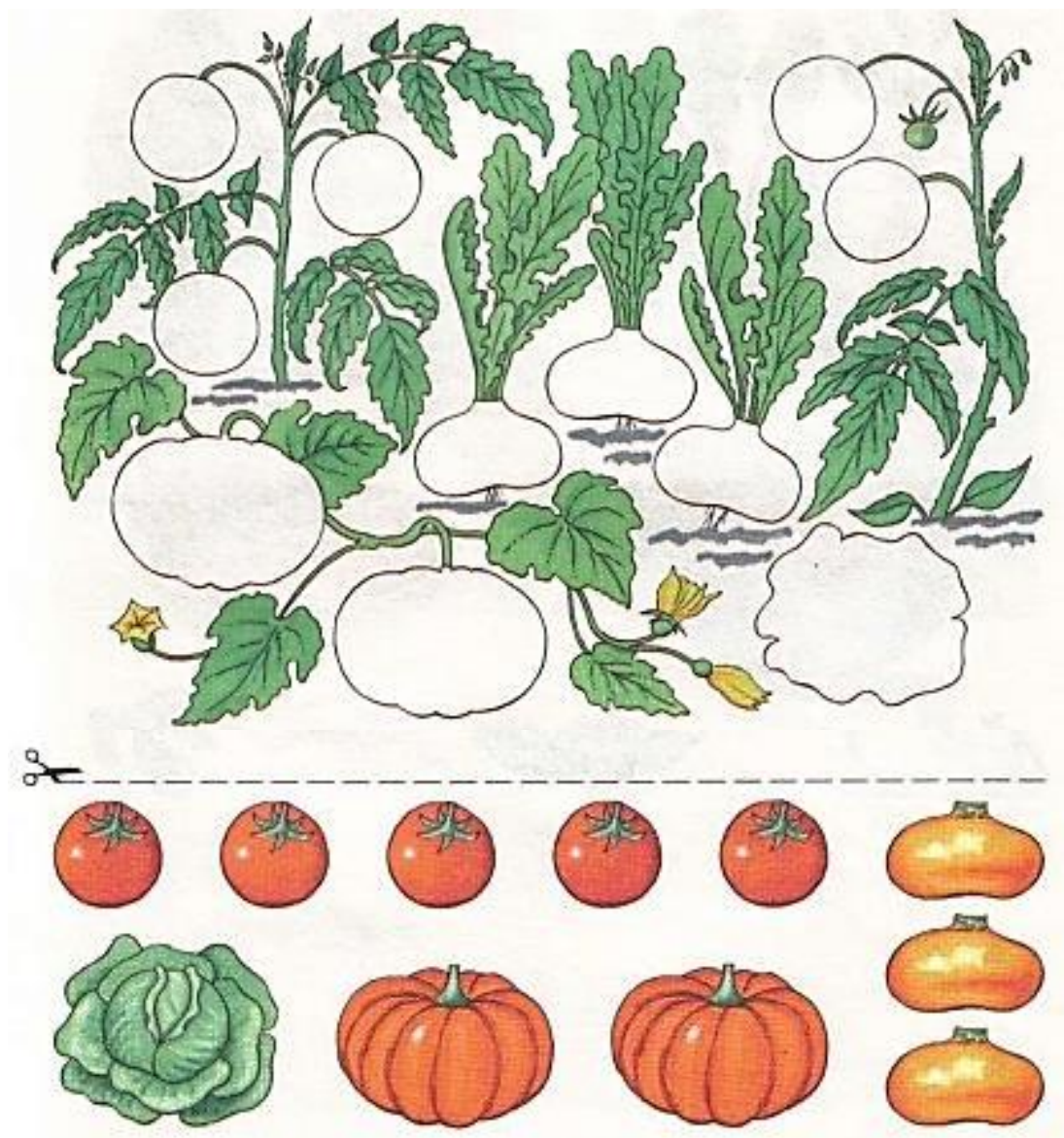


Корректурные пробы

Предложите ребенку найти и раскрасить
все помидоры красным цветом, огурцы - зеленым, морковь - оранжевым



Вырежи овощи внизу странички и наклей их на контуры



Раскрась помидоры

0-красным

4-розовым

1-оранжевым

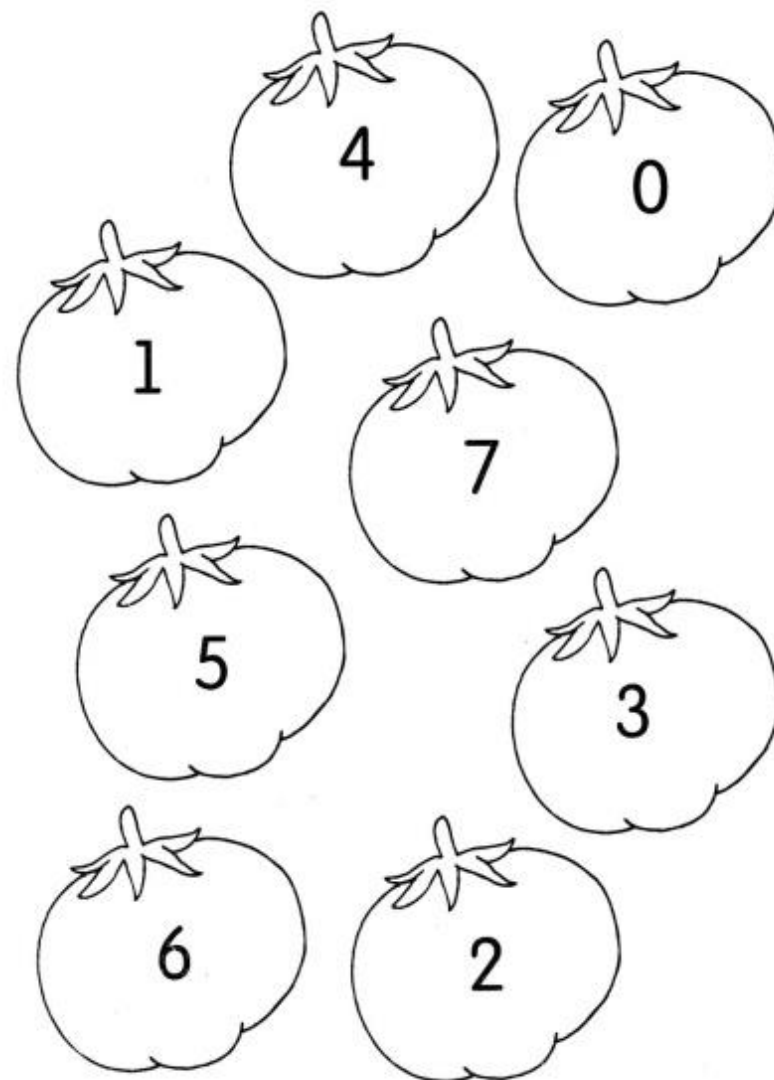
5-бордовым

2-желтым

6-малиновым

3-зеленым

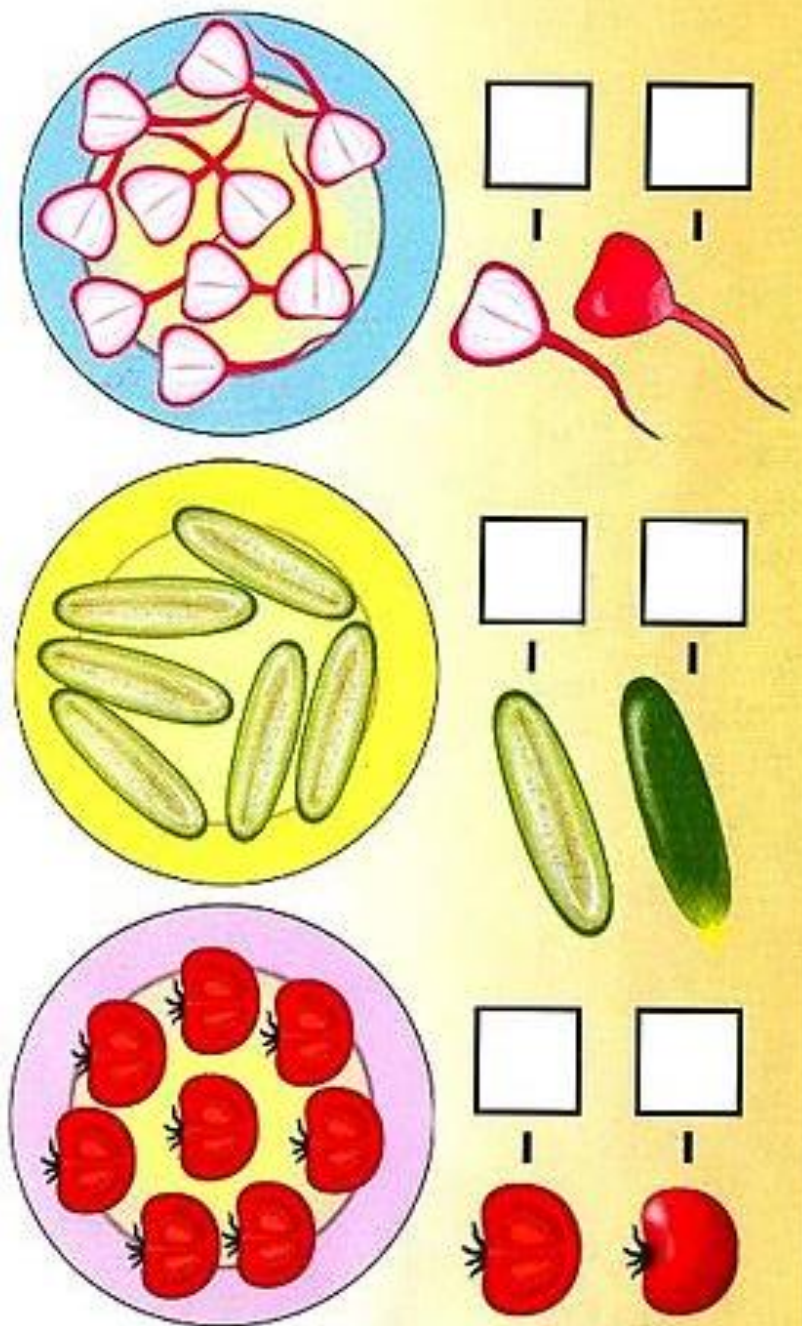
7-коричневым цветом



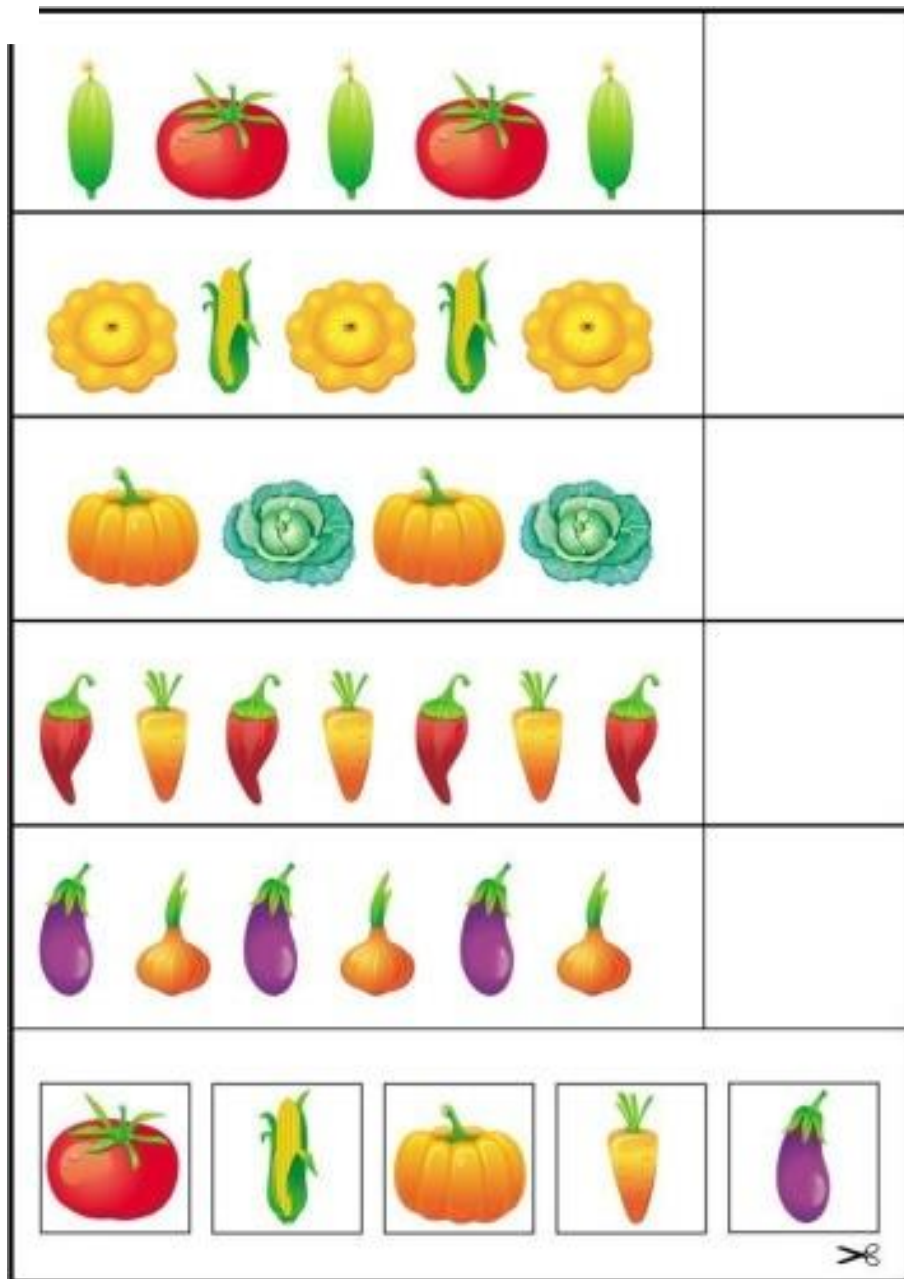
Ребята в походе пьют томатный
сок. Какого он цвета? Раскрась
картинку



Сколько половинок овощей лежит на каждой тарелке?
Сколько было целых овощей?



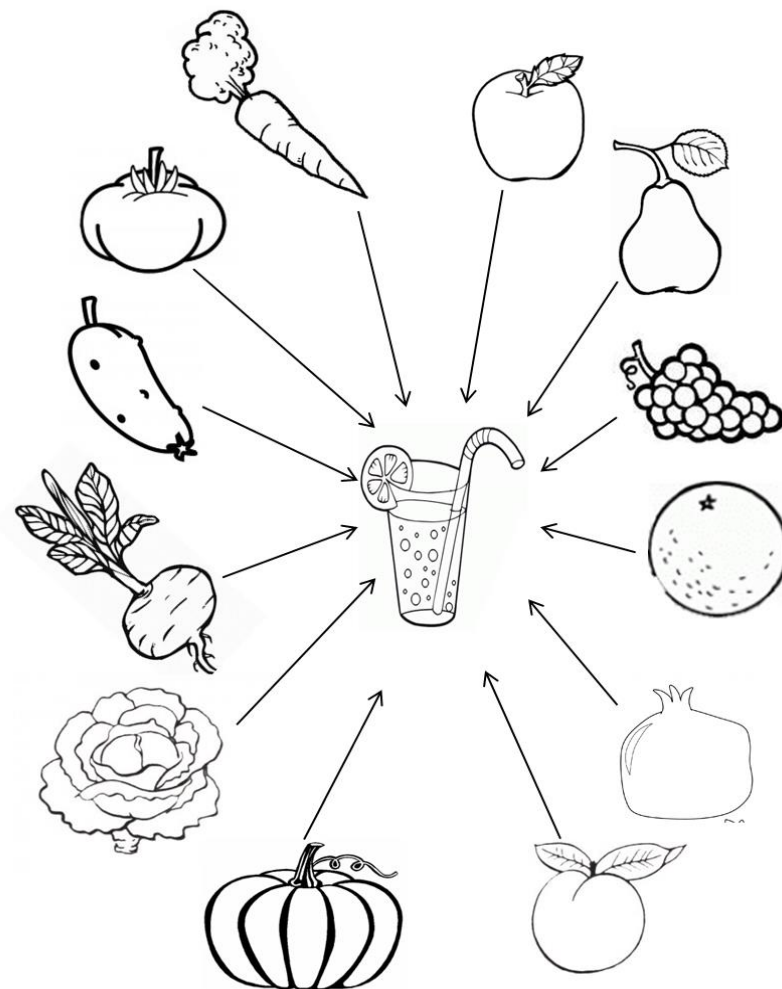
Какая картинка должна быть в каждом пустом окошке? Проведи линию от картинки внизу к нужному окошку



Какой сок получится из...

Яблока – яблочный, груши – грушевый, винограда – виноградный, апельсина – апельсиновый, граната – гранатовый, персика – персиковый, тыквы – тыквенный, капусты – капустный, свёклы – свекольный, огурца – огуречный, помидора – томатный, моркови – морковный.

Раскрась картинку



Что нужно для борща, а что для компота? Проведи линии от продуктов к нужным кастрюлям



Корректирующие пробы

Предложите ребенку найти и раскрасить все помидоры красным цветом, огурцы - зеленым, морковь - оранжевым

