



Педагогический проект «Чиполлино»

Как мы выращивали свои
Чиполлинки

подготовила воспитатель МБДОУ д/с № 43
«Аленький цветочек»

Комарова Е.В.

Вот такие Чиполлинки, вырастили ребята средней группы «Розочка»



- ▶ У каждого вырос вкусный витаминный зеленый друг.
- ▶ Ребята с большим удовольствием сажали, пололи, рыхлили и поливали свой лучок.
- ▶ И много узнали о полезных свойствах лука.

Предварительная работа:

- рассматривание луковицы (верхушка и донышко);
- обрезка луковицы.



Следующий этап:
насыпаем в стаканчики землю.
А ну-ка потрогаем землю, хорошо будут расти наши
Чиполлинки?



Лучок сажаем правильно донцем вниз



Лей, лей воду не жалея
Пусть лучок вырастит быстрее!



Пропалываем травку, чтобы корни нашего
лучка дышали и он хорошо рос.



А теперь порыхлим, чтобы корни дышали, и земля была рыхлая. Чтобы вода быстрее попадала к корням.



После этого польем наши Чиполлинки,
чтобы они росли и радовали ребят.



Наблюдение за ростом Чиполлино

Дата посадки 13.06.2017	Дата 20.06.2017	Дата 27.06.2017	Дата 04.07.2017	Дата 11.07.2017	Дата 18.07.2017	Дата 25.07.2017	Дата сбора урожая 01.08.2017
	Размер всходов	Размер всходов	Размер всходов	Размер всходов	Размер всходов	Размер всходов	Размер всходов
	1 см	3 см	6 см	10 см	15 см	20 см	21 см
							

Наша страничка наблюдений

Срежьте девочки лучок, и добавьте в супчик.



Надо лук зеленый есть,
Витаминов в нем не счесть.



Урожай мы соберем-витаминов запасем!



► Я советую

- Лук рекомендуется есть как можно больше в свежем виде - добавлять в салаты, заправлять им супы, щи, борщи, окрошку, приправлять тушеные овощи, посыпать картофельное пюре или отварной молодой картофель. Введение лука в блюда витаминизирует их и улучшает вкус. Кроме того, зеленый лук улучшает внешний вид блюд, особенно в сочетании с такими овощами, как свекла, морковь, помидоры, картофель. Он используется для украшения салатов, различных закусок, первых и вторых мясных, рыбных и овощных блюд.
- Зеленый лук необходим человеческому организму круглый год, а особенно зимой и ранней весной.



Ребята желаю вам

Приятного Аппетита!

