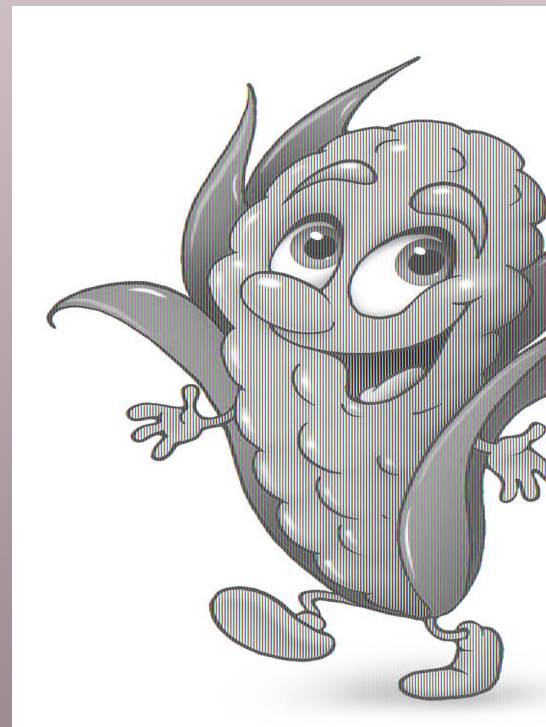


**МБДОУ д/с №21 «Аленький цветочек» город Саяногорск**

# **Выставка - конкурс «Кукурузная Фантазия»**



**Октябрь 2013г.**

## II младшая группа «А»





# Подготовительная логопедическая группа «В»







# Подготовительная логопедическая группа «А»







# I младшая группа «А»











## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ОТ ДОМОСЕДА

### Как правильно варить кукурузу

Как правильно выбрать кукурузу – зерна молодой кукурузы обильно желтые, если початки недозрели и не имеют длины, reife кукуруза идеально ровные, длинные. Как на картинке.



1. Кукурузные початки перед варкой необходимо промыть и удалить от зерна шелуху, чистые початки варить не следует, они придадут неприятный запах вареной кукурузе.
2. Кукурузу варят до 100% готовности, но не стала жесткой.
3. Кукурузку не переваривают в масле.
4. Варить зерна варить в эмалированной кастрюле под закрытой крышкой, вода должна на пару сантиметра превышать кукурузу.
5. В скоробаре кукурузу варить 5-10 минут, в микроволновой печи кукурузу варить 10-15 минут, в пароварке 15 минут.

Калорийность вареной кукурузы – 180 ккалорий на 100 граммов  
Срок хранения вареной кукурузы в холодильнике – максимум 2 дня.



### Нам по вкусу кукуруза

Сочная и молодая  
Её дети обожают,  
Мама с папой уважают.  
Бабушка, наверно б, ела,  
Если б зубы все имела.  
С ней блинчики и кашки,  
Дарят радость детям нашим  
В остальном она скромна,  
И на корм идет она.

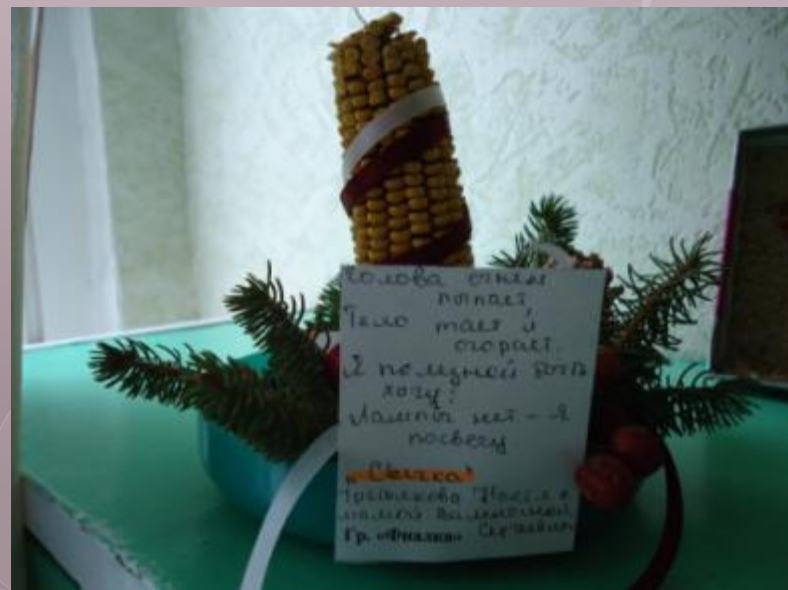









# Средняя группа «А»









# Средняя группа «В»





# I младшая группа «Б»



# II младшая группа «Б»



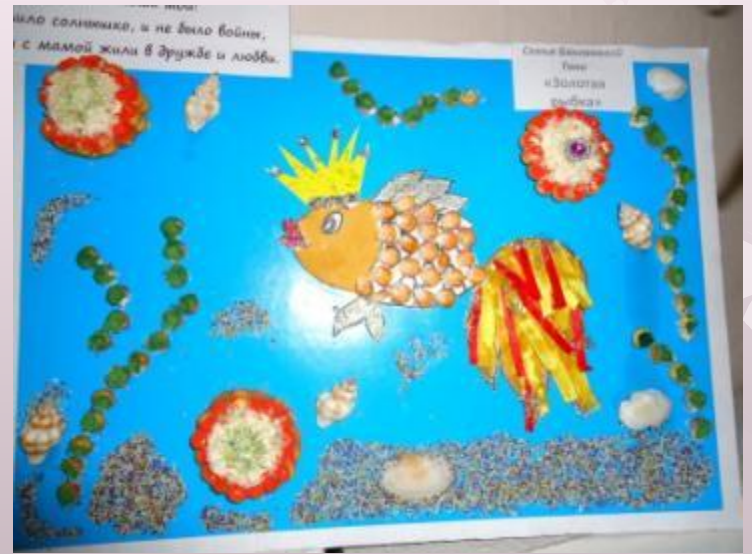


# Старшая группа «В»









# Средняя группа «Б»





# Старшая группа «А»







# Подготовительная группа «Б»









**Благодарим  
за сотрудничество!!!**

***«Подарим детям мы тепло души,  
Творение рук своих,  
фантазий вереницу,  
И светлых мыслей ширь и красоту,  
И вдохновенья яркую жар-птицу...»***