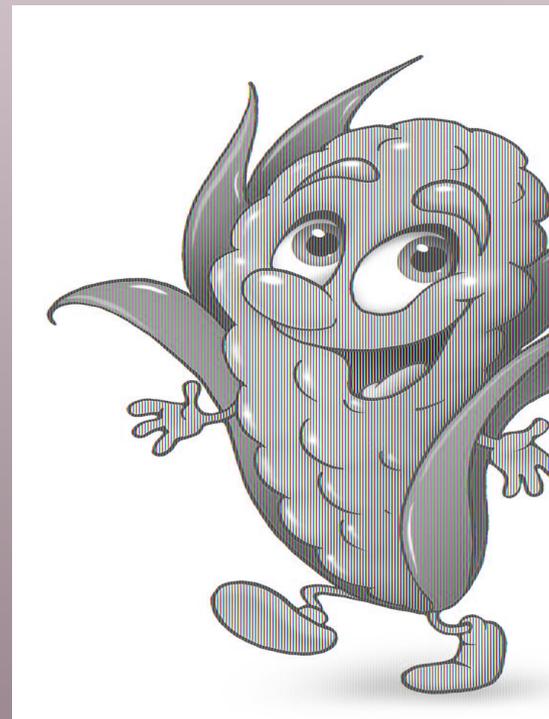


МБДОУ д/с №21 «Аленький цветочек» город Саяногорск

Выставка - конкурс «Кукурузная Фантазия»



Октябрь 2013г.

II младшая группа «А»





Подготовительная логопедическая группа «В»







Подготовительная логопедическая группа «А»





I младшая группа «А»





Старшая логопедическая группа «Б»







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 все лишнее, что может быть на початке, это придаст отличной вкус вареной кукурузы.
2. Кукурузу варят до тех пор, пока она не станет мягкой.
3. Кукурузку не переваривают в воде.
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.

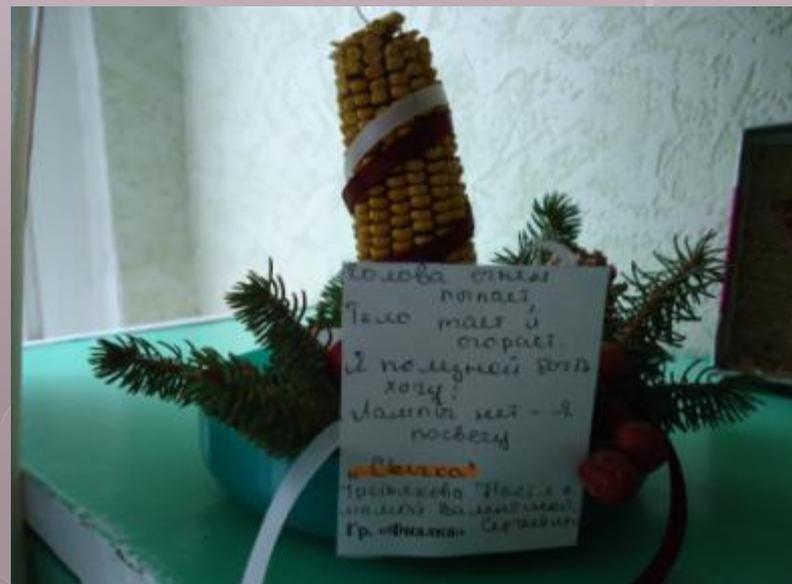









Средняя группа «А»





Средняя группа «В»





I младшая группа «Б»



II младшая группа «Б»

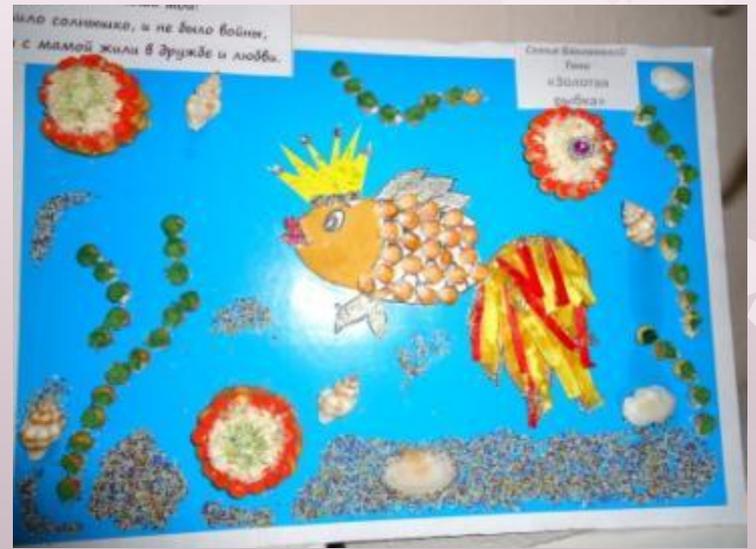




Старшая группа «В»







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...»***