



**Исследовательско-
творческий проект**

"Грибное лукошко"

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 79 комбинированного вида

**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКО-
ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ**

**"Грибное
лукомшко"**



Выполнили
воспитатели высшей
квалификационной категории
Медведева Елена Владимировна
Шлапак Елена Владимировна

Одинцово
2016 г.

Грибное лукошко

Кружат листья над дорожкой,
Лес прозрачен и багрян.
Хорошо бродить с лукошком
Вдоль опушек и полян!
Мы идем и под ногами
Слышим шорох золотой.
Пахнет влажными грибами,
Пахнет свежестью лесной.

КРАТКАЯ АННОТАЦИЯ ПРОЕКТА

Каждую осень мы любим бродить по лесу в поисках грибов. Какие грибы можно складывать в корзинку? А что сделать с тем грибком, который вам не понравился? Эти и другие вопросы мы будем рассматривать в ходе данного проекта.

ВИД проекта: творческий, познавательный, групповой, краткосрочный.

ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ проекта: НОД, беседы, игровая, трудовая деятельность детей, оснащение предметно-развивающей среды, работа с родителями.

УЧАСТИКИ проекта: дети старшего дошкольного возраста, родители, воспитатели.

СРОК РЕАЛИЗАЦИИ проекта: 1 месяц (с 1 сентября по 1 октября 2016 г.)

Проект рассчитан на детей старшего дошкольного возраста, направлен на развитие у обучающихся практических умений и навыков: наблюдение, умение находить информацию, работать в группе, сравнивать, анализировать, делать выводы.

АКТУАЛЬНОСТЬ проекта

Природа дарит нам много красивого, вкусного, полезного. Особенно щедра на подарки осень. Сколько вкусных фруктов и овощей созревает у людей в огородах, сколько ярких цветов расцветает в садах. Так же не счастье даров, которые дарит природа, не требуя никаких усилий от человека. Это и ягоды, и грибы, и лекарственные травы. Каждый человек должен любить и беречь природу. А прививать любовь к ней нужно с раннего детства. Вот и в детском саду мы постоянно обращаемся к этой проблеме, рассматривая её с детьми со всех возможных сторон. Чтобы у ребенка возникло желание беречь и охранять природу, он должен научиться видеть её красоту и понимать ценность для человека. Не каждый современный родитель ходит со своими детьми в лес. А ведь невозможно познакомиться с природой достаточно близко, не побывав в лесу в разные времена года. Осенний лес необычайно красив. Именно поэтому мы с ребятами и родителями взялись реализовать проект «Грибное лукошко». Шагая по ступенькам к финалу проектной деятельности, мы с ребятами узнаем много нового и интересного о родной природе, познакомимся с различными видами грибов, особенностями их произрастания и полезными свойствами, как для человека, так и для животных, птиц. Совместно с родителями оформим выставки в группе и украсим наш участок.



ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

формировать экологическую грамотность ребенка, осознание того, что нужно жить в мире и согласии с природой, развивать наблюдательность, творческие способности, прививать любовь к родному краю.

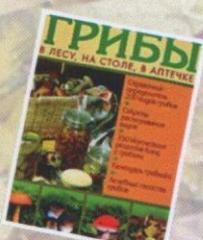
ЗАДАЧИ ПРОЕКТА:

1. Формировать представления детей о грибах, местах произрастания, особенностях внешнего вида, строении, об их месте в лесном сообществе;
2. Закрепить умение различать грибы (съедобные, несъедобные) по внешнему виду, уметь собирать грибы.
3. Активизировать словарный запас по теме.
4. Развивать внимание, мышление, зрительное восприятие.
5. Развитие общей и мелкой моторики, согласование речи с движением.
6. Воспитывать бережное отношение к окружающей среде.
7. Развивать познавательный интерес.

ЭТАПЫ ПРОЕКТА

1 этап. Подготовительный

- Составление паспорта проекта
- Подбор детской художественной литературы для чтения детям, репродукций картин, фотографий, дидактических игр и демонстрационного материала;
- Статьи в родительский уголок: "Грибы", «В лес за грибами вместе с ребенком», «Для кого растут в лесу грибы».



2 этап. Выполнение проекта

- «Задание на дом для родителей»:
 - выбрать гриб, составить описательный рассказ (как выглядит, где растет гриб), подобрать стихотворение, загадку;
 - сходить с ребенком в лес, показать как и где растут грибы, сделать фотографии найденных грибов;
 - поделиться семейными рецептами приготовления блюд из грибов.
- Показ презентации «В царстве грибов»
- Чтение рассказов В.П.Катаева "Грибы", Н.Притулиной «Как звери в лес за грибами ходили», Л.Толстого "Девочка и грибы", М.М.Пришвина "Старый гриб" и т.д.
- Чтение сказки и просмотр мультфильма В.Г.Сутеева «Грибок – теремок»
- Просмотр мультфильма про грибы из цикла «Мудрые сказки тётушки Совы».
- Беседы: «Не всякому грибу место в лукошке», «Несъедобные грибы опасны для жизни», «Правила хорошего грибника».
- Поиск и изучение грибов на участке детского сада
- Продуктивная деятельность: лепка грибов (мухомор, лисички, боровик)
- Продуктивная деятельность: рисование (подберезовик, мухомор, опята)
- Продуктивная деятельность: плетение корзиночек из шпагата.
- Дидактические игры: «Съедобные - несъедобные», «Угадай, кто я?», «Грибок- грибок, где ты живёшь ?».
- Подвижные игры «Собери грибы», «Найди пару», «У медведя во бору»
- Игра – эстафета «Кто больше соберёт съедобных грибов?»



3 этап. Итоговый

- Выставка рисунков и поделок «Грибное лукошко»
- Создание альбома «Грибы подмосковного леса»
- Составление книги рецептов
- Презентация проекта «Грибное лукошко»
- Публикация на сайте детского сада



РЕЗУЛЬТАТ

В процессе проекта дети проявляли активный познавательный интерес, узнали много нового о грибах, получая информацию и у родственников, и в книгах, и на прогулке.



По результатам проектной деятельности мы сделали выводы:

- Грибы и деревья помогают друг другу.
- Многие съедобные и несъедобные грибы очень похожи, поэтому детям собирать грибы можно только со взрослыми.
- Несъедобные грибы ядовиты только для нас, людей, а животных они лечат от многих болезней, поэтому нельзя их топтать.
- Некоторые виды грибов занесены в Красную книгу России и нуждаются в особой охране.
- В природе все взаимосвязано. Не наносите ей вред!



Просмотр мультфильма по сказке В.Г. Сутеева "Грибок - теремок"



Составление описательного рассказа "Я нашел гриб"



Изучаем грибы на прогулке



Чашуйчатка

Сыроежка



Древесный гриб трутовик



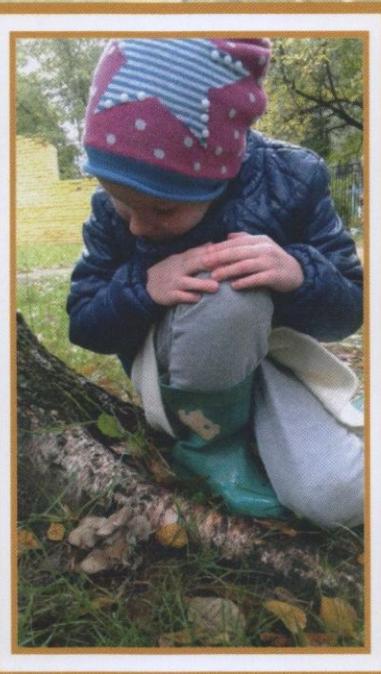
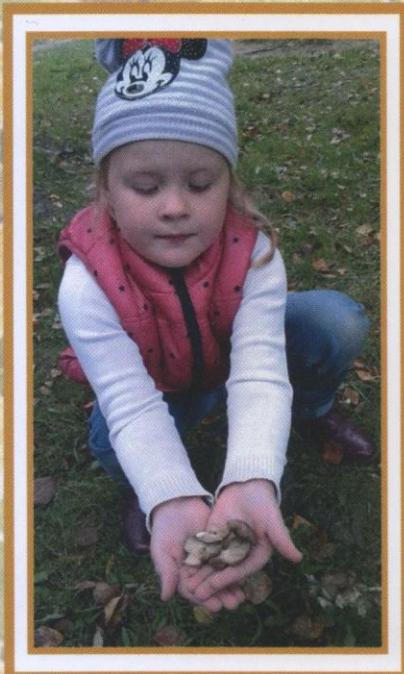
Свинушка



Волнушки



Подберезовик



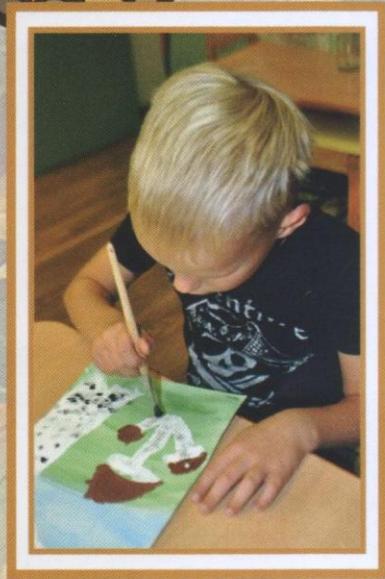
Рядовка серая

Млечник белый

Оформление раздевалки



Наше творчество

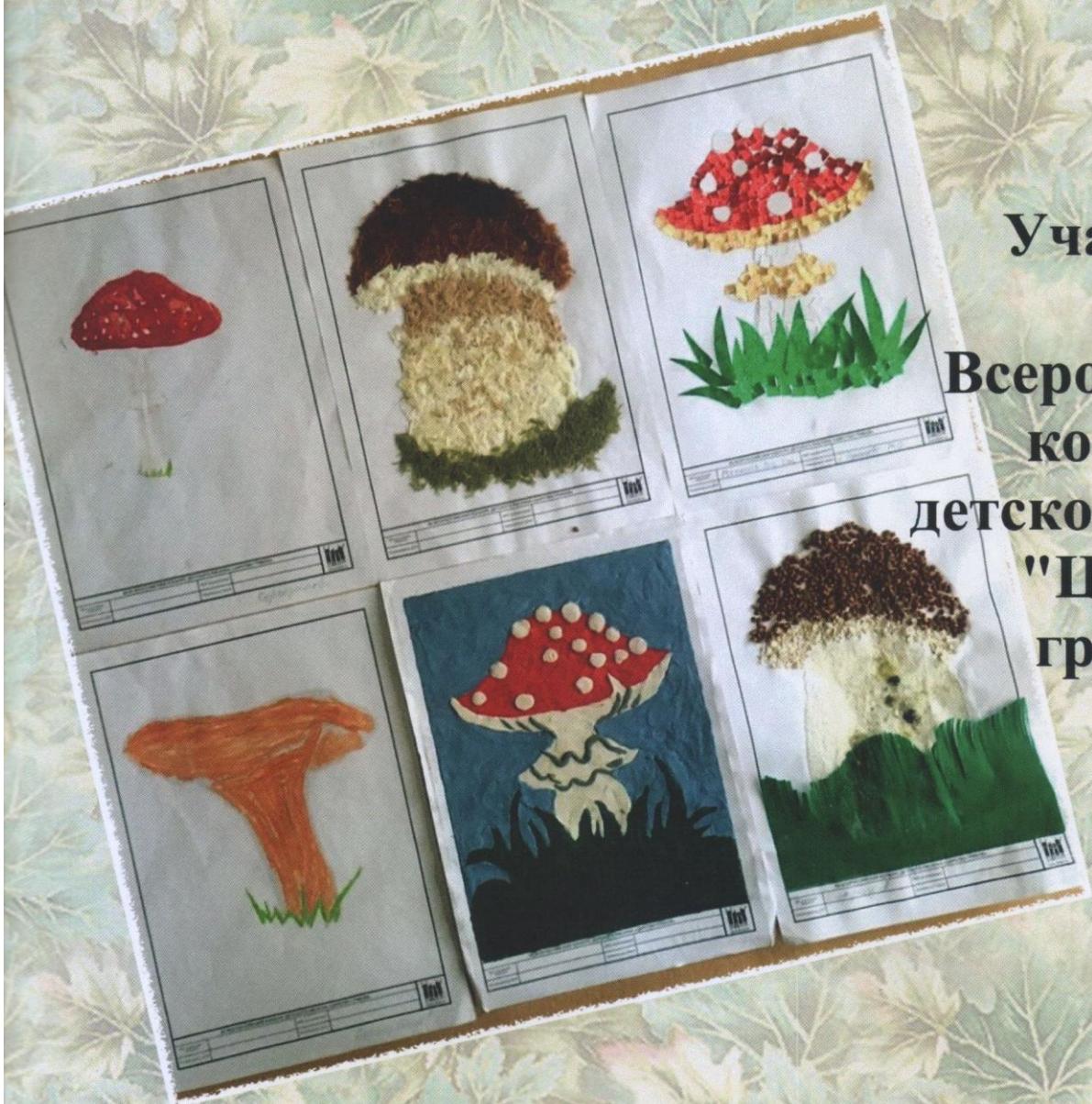


Пластилиновые грибочки



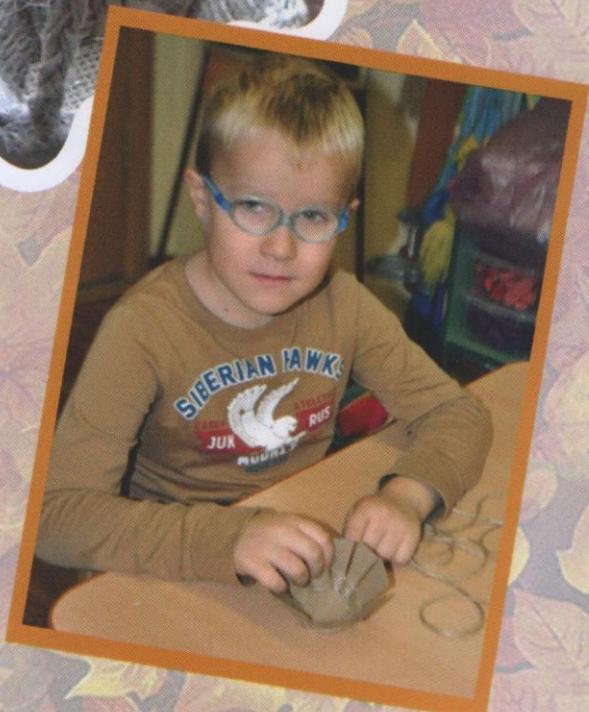
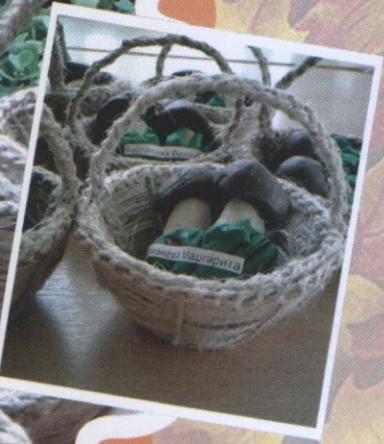
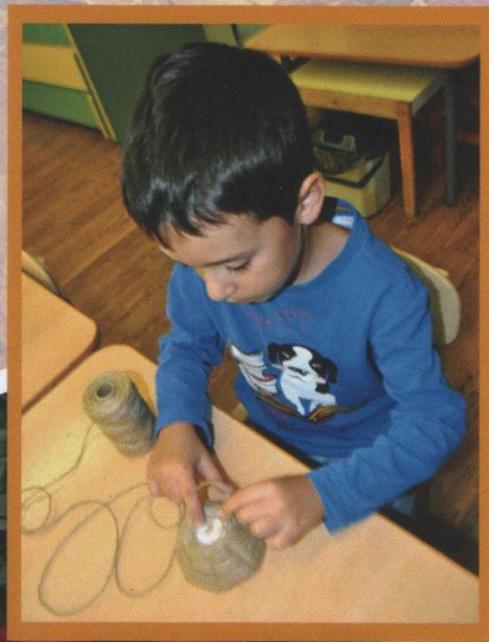
Грибочки из
бросового
материала

Оригами: Грибы



Участвуем
в XII
Всероссийском
конкурсе
детского рисунка
"Царство
грибов".

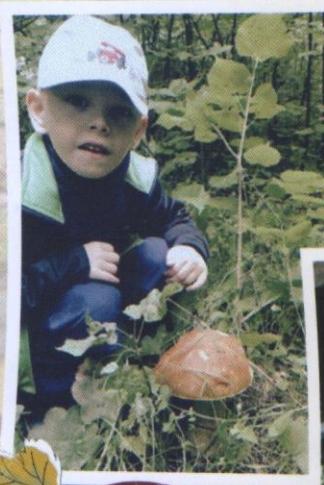
Корзиночки из шпагата



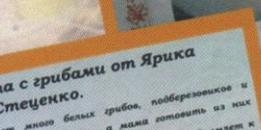
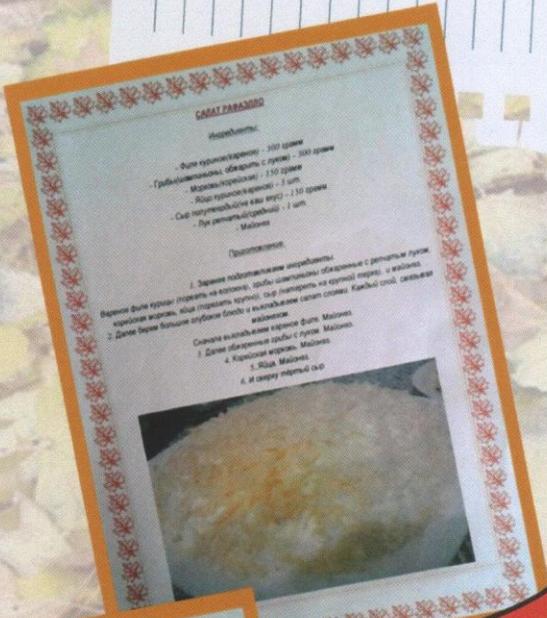
Украшение участка



За грибами с родителями



СЕМЕЙНЫЕ РЕЦЕПТЫ



Описание рецепта:
Яйца 2 штуки; молоко 2,5% - 100мл; сыр – 120 гр. белые грибы – 120гр (подбересовики, грибы из леса, яйца с грибами).
Обжариваем на сковороде масло, затем перекладываем на сковороду с яйцами, добавляем к мясу нарезанные грибы, добавляем молоко, перемешиваем и обжариваем до испарения жидкости. Немного испарившись, Помешиваем Помешиваем яйца, добавляем яичную соль, сметану и перемешиваем. Сверху посыпаем солеными перчниками. Каплю масла для выпечки формы для выпечки смазываем. На форму укладываем подготовленный омлет, заливаем маслом и отправляем в духовку на 20 минут. По истечении времени, выпекаем форму, яйца плавятся, масло держится и яйца взбиты на краю горелки.

Удачи тебе, приятного аппетита!



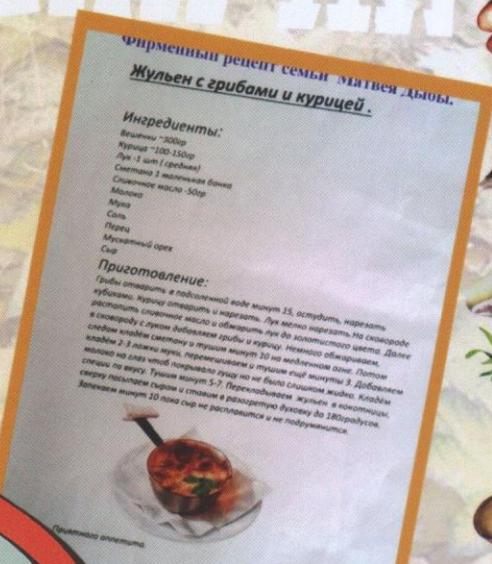
Ингредиенты:

1. Белые грибы (большие) 3 шт
2. Луковица 1 шт
3. Сметана 20 %-ной жир. 3 ст. л.
4. Мука пшеничная высшего сорта 1 ст. л.
5. Сыр 100 г
6. Растворительное масло 2 ст. л.
7. Соль по вкусу
8. Перец по вкусу

Приготовление:

Приятного аппетита!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА



Приятного аппетита!

**РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРИБНОЙ ИКРЫ
ОТ СЕМЬИ МЕРИНОВЫХ**

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грибы почистить, помыть, отварить в подсоленной воде. Морковь почистить, потереть на крупной терке. Лук почистить, нарезать кубиками. На сковородке на подсолнечном масле обжарить морковь с луком. Грибы вместе с поджаркой пропустить через мясорубку, или измельчить блендером. Перемешать, посолить, поперчить.

Подавать, насыпая на кусочки хлеба или батона.

Очень вкусно!!!



РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРИБОВ ОТ СЕМЬИ ТАРАСОВЫХ

Грибы – традиционный ингредиент blood russian кухни. Истоки веков нашим предкам упоминали в пищу ценные дары леса. В настоящее время существует огромное количество рецептов, мы поделимся с вами рецептами нашей семьи.

1. Грибы жареные со сметаной
Лук нарезать, небольшими кубиками, обжарить на сливочном и растительном масле, добавить подготовленные грибы и сметану, варить воду и готовить бледно в течение получаса. Молоко, сметана и муку смешать, залить грибы соусом. В качестве гарнира к грибам со сметаной прекрасно подходит молодая картошка.



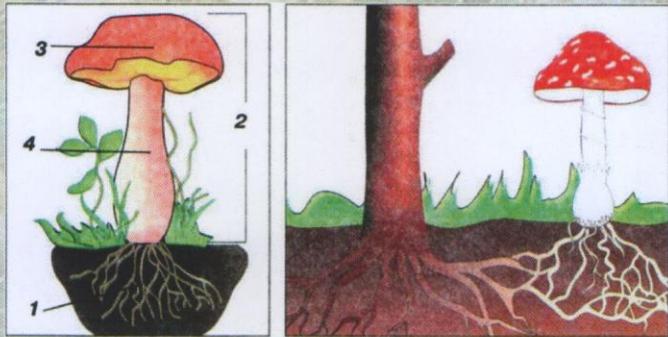
2. Борщечек маринованный от бабушки

Для маринования следует выбрать только крепкие и целые экземпляры, тщательно перебрать и обрезать все потемневшие на шляпках и корневые корешки. Промыть белые грибы и очистить, нарезав на кусочки, мелкие оставшиеся целиком. Поместить грибы в кастрюлю, залить рассолом из расчета на 1 л горячей воды столовую ложку горячей соли (примерно 40 грамм). Варить 15-20 минут, добавить специи, поварочный лист, душистый горошек и 1 чайную ложку уксусной эссенции. Залить кипящие грибы в банки и засолить.



Мы узнали:

- Из каких частей состоит гриб:
шляпка, ножка, грибница.
- Грибница состоит из огромного числа густо переплетенных нитей. Эти тончайшие, как паутинки, нити называются гифами. Через нити-гифы гриб получает из почвы воду и растворенные в ней полезные вещества, нужные для роста.



- Как правильно одеться, отправляясь в лес по грибы. Самая подходящая одежда для грибника – спортивный костюм и легкая шапочка. Не надо забывать, что в лесах водятся опасные насекомые – клещи, укусы которых могут вызвать тяжелую болезнь.

- Почему хорошие грибы полюбились людям.
Они вкусные и полезные. Их можно варить, жарить, солить, мариновать и сушить.



•Какие грибы особенно понравились лесным жителям.

- Белкам нравятся боровики, подосиновики, подберезовики и рыжики.
- Лоси любят угоститься белыми грибами, а лечатся они мухоморами.
- Кабаны любят грузди.
- Бурундуки и барсуки подсушивают на зиму грузди, лисички и сыроежки.
- Мыши предпочитают сморчки, сыроежки и подберезовики.
- Голые слизни предпочитают трубчатые грибы.
- Во всех грибах селятся личинки грибных комариков и жуков-щелкунов.



•Мы узнали, что есть лечебные грибы.

Например:

- Поганку используют для лечения холеры.
- В белых грибах есть вещества, противодействующие раку.
- Из красного мухомора готовят гомеопатические препараты.
- Грибом чагой лечат язву желудка.
- Гриб дождевик лечит кашель.
- А во время Великой Отечественной войны медсестры использовали трутовик вместо ваты.



ЛИТЕРАТУРА

Наглядно-дидактическое пособие "Грибы и ягоды"

В.Катаев "Грибы", Москва, издательство Красногвардейского
райпромтреста, 1947 г.

Э.Л.Емельянова Расскажите детям о грибах, Москва, Мозайка-
синтез, 2014 г.

Гарипова Л.В., Сидорова И.И., Грибы. Энциклопедия природы
России. (Справочное издание), г.Москва, издательство АВФ,
1997г.,

Васильков Б.П. Съедобные и ядовитые грибы средней полосы
европейской части России (определитель), 2-е изд., г.Санкт-
Петербург, изд. "Наука" 1995 г.,

Додик С.Д. Грибы российских лесов, г. Москва, ООО "Фирма
"Издательство АСТ", 1999 г.,

В.Сутеев Живые Грибы, Москва, АСТ, 1999г.

А.А.Усачев Большая грибная книга, Москва, Азбука, 2012г.

Грибы: справочник Москва, АСТ, 2002 г.

Пименов К. Грибы в лесу, на столе, в аптечке, Москва,
«ЭКСМО», 2006 г.



