

Познавательная игра "Путешествие овощей. 6 класс.

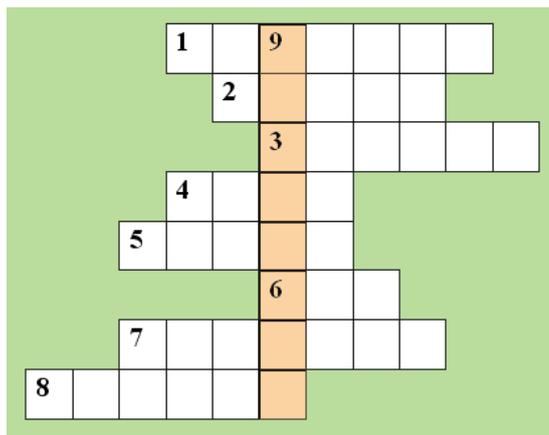
учитель Джигоева Р.А.

(слайд № 1)

Цель: обобщить и расширить знания обучающихся об овощах, об их истории возникновения и полезных свойствах, а также их использовании.

Ход игры

Ведущий: Добрый день! Я приглашаю вас отправиться в путешествие по стране овощей. Сегодня мы с вами узнаем, где родина и откуда на наш стол пришли такие привычные для нас овощи. В этом путешествии участвуют учащиеся 6 класса. Для того чтобы начать наше мероприятие мне хотелось



представить наше многоуважаемое жюри. (*представление жюри*) Оценивать наше жюри по пятибалльной системе. Впереди нас ждут конкурсы и развлечения для команд. Итак, начнём!

Конкурс 1. Кроссворд «На грядке» (слайд № 2)

Ведущий: (слайд № 3) Каждой команде надо разгадать кроссворд, для этого необходимо разгадать загадки и ответы вписать в соответствующие клетки кроссворда. Продолжительность конкурса – 3 минуты. За правильно

разгаданный кроссворд и быстроту команда получает 5 баллов.

1. «Семьдесят одежек, а все без застёжек».
2. «Сам алый, сахарный, кафтан зелёный, бархатный».
3. «Ни окошек, ни дверей, полна горница людей».
4. «Кругла, а не месяц; желта, а не масло; с хвостом, а не мышь».
5. «Без рук, без ног, на забор ползет».
6. «Сидит дед, в сто шуб одет, кто его раздевает, тот слезы проливает».
7. «Сидит девица в темнице, а коса на улице».
8. «Вверху зелено, внизу красно, в землю вросло».

(слайд № 4) Ответы к загадкам в кроссворде. По горизонтали: 1. Капуста. 2. Арбуз. 3. Огурец. 4. Репа. 5. Горох. 6. Лук. 7. Морковь. 8. Свекла.

По вертикали: 9. Прополка

Жюри оценивают первый конкурс и выставляют первые оценки.

Капуста

(слайд № 5) **История возникновения.** Капуста известна людям с незапамятных времён. Ещё первобытный человек использовал её как продукт питания. Конечно, это была дикая капуста с высоким стеблем и небольшим количеством прямых, ещё не завившихся в кочан листьев. Дикая капуста и сейчас растёт на берегах Средиземного моря. А выращивать для употребления в пищу капусту начали за пять тысяч лет до нашей эры. Слово «капуста» произошло от древнего римского «капутум», что в переводе означает «голова». Великий математик, философ и талантливый врач Пифагор так писал о ней: «Капуста представляет

собой овощ, который поддерживает постоянно бодрость и веселое спокойное настроение духа».

Полезные свойства, использование. Больше всего полезных веществ содержится в кочерыжке. А вот каротин – витамин роста – находится во внешних зеленоватых листьях. Кроме того, в капусте есть вода, в которой помимо витаминов, растворены ещё многие питательные вещества. Она очень полезна для пищеварения. В течение всей зимы в квашеной капусте сохраняются нужные человеку витамины. Считалось, что капуста помогает при заболеваниях печени и желудка, заживляет раны, нарывы, улучшает зрение. Великий математик, философ и талантливый врач Пифагор так писал о ней: «Капуста представляет собой овощ, который поддерживает постоянно бодрость и веселое спокойное настроение духа».

Все виды капусты употребляют в сыром виде, варят, тушат, а также квасят, маринуют, сушат, замораживают. Отварную капусту египтяне подавали в конце обеда как сладкое блюдо.

Тыква

(слайд № 6) **История возникновения.** Родина тыквы – Мексика, где она выращивается около 5 тысяч лет. В XVI веке стала известна в России, где уже с XVIII века получила широкое распространение. В Древнем Риме из тыквы изготавливали различные сосуды, для чего овощ выращивали в специальных деревянных формах. В Китае из тыквы делали праздничные чаши.

Полезные свойства, использование. Употребляют тыкву в сыром (в салатах), печёном, жаренном, варёном и сушёном виде. Из неё готовят супы, каши, начинки для пирогов, варенье, цукаты, пастилу. Семена прожаривают, как семена подсолнечника. Из мякоти тыквы изготавливают лекарственные препараты, которые хорошо переносятся больными – они безвредны и противопоказаний к применению не имеют. При бессоннице издавна рекомендовали пить на ночь тыквенный сок или отвар тыквы с мёдом.

Тыква не только вкусна, но и красива. Красивы её листья, цветки и, конечно же, плоды. Существуют даже особые мелкоплодные сорта тыквы, которые выращивают специально «ради красоты». Тыква бывает разной формы: вытянутой, плоской, шарообразной. Её плоды могут быть белыми, жёлтыми, оранжевыми и даже полосатыми, очень часто – с бугорчатой поверхностью. Декоративные тыквы едят недозрелыми, пока их кожица ещё мягкая. После длительного хранения, ближе к весне, когда кожура тыкв становится твёрдой, как дерево, из них можно делать изящные коробочки, вазочки, солонки.

В Средней Азии из неё делают посуду: бутылки, ведра, ложки. В ней хранят зерно и крупу. В Индии тыкву используют для ловли обезьян. В африканской деревне в выдолбленных тыквах носят воду. В Молдавии в тыквах солят огурцы.

Конкурс 2. «Тайна чёрного конверта» *(слайд № 7)*

Ведущий: Каждой команде выдается «чёрный конверт». Игрокам нужно отгадать изображение чего лежит в конверте. Для этого я дам три подсказки. Если команда отгадает изображение после первой подсказки, она получает 3 балла, если со второй – 2 балла, если с третьей – 1 балл.

Первый чёрный конверт *(слайд № 8)*

Подсказка № 1.

- ⊗ Этому семейству более 4000 лет.

Подсказка № 2.

- ⊗ Около 400 видов насчитывается. Это батун, и шалот, и порей...

Подсказка № 3.

- ⊗ Даже загадка есть: «Сидит дед, во сто шуб одет, кто его раздевает, тот слёзы проливает».

Что находится в черном конверте? (лук)

Второй чёрный конверт (слайд № 10)

Подсказка № 1.

- ⓐ Завезена к нам в Россию в XVIII веке.

Подсказка № 2.

- ⓐ Сначала даже её цветами знатные дамы свои шляпки и прически украшали. Сейчас её у нас «вторым хлебом» называют.

Подсказка № 3.

- ⓐ И песенку про неё даже сочинили: «Антошка, Антошка, пойдем копать ...»

Что находится в черном конверте? (картофель)

Жюри оценивают конкурс, выставляют оценки и подводят предварительные итоги.

Лук

(слайд № 9) **История возникновения.** Как лекарственное средство лук используют с самых давних времён. Его уникальные целебные свойства были известны в Древнем Египте, а также во времена Древней Эллады и Римской империи. Вообще, лук насчитывает историю в более чем четыре тысячи лет. Считается, что родина этого овоща – Центральная Азия, нынешняя территория Ирана и Афганистана. Постепенно лук распространился и в ближайшие страны – Индию, Китай, Грецию. В Древней Греции, за несколько столетий до н.э., люди уже выращивали немало сортов лука. Возможно, луковицы продавались или обменивались, так как замечательные вкусовые и лекарственные качества этого растения уже были известны. В Древнем Египте лук носили на груди в качестве талисмана, способного защитить от злого глаза и болезней. Применяя лук как лечебное средство, древние врачи полагали, что нет ни одного заболевания, при котором лук, приготовленный соответствующим способом, не принёс бы больному облегчения. Луком не только лечили болезни, но и с его помощью омолаживали организм.

На Руси лук известен с X века. В наше время его выращивают повсюду как огородную культуру и употребляют в пищу.

Полезные свойства, использование. В пищу используют луковицы и листья репчатого лука. Вкусны и полезны супы, салаты, бульоны, маринады, мясные и рыбные блюда, в которые добавлен лук.

В луковицах содержится много полезных веществ, среди которых витамины, каротин и фитонциды (вещества, убивающие вредных микробов). Сухой чешуёй луковиц красят пасхальные яйца. Лук хорошо очищает воду. Если в неё бросить кусочки лука, он избавит её от неприятного запаха.

Древние славяне применяли лук как лекарство при многих болезнях. Это нашло отражение в поговорке: «Лук от семи недуг». Луковым соком, сваренным с сахаром или мёдом, облегчают кашель. Свежим тертым луком врачуют ушибы. Из лука, сваренного в молоке, делают компрессы при нарывах и фурункулах. Сок лука (2-3 столовые ложки) втирают в корни волос (1-2 раза в неделю) для их укрепления. После этого завязывают голову полотенцем на 1-2 часа, а затем моют шампунем. После данной процедуры волосы становятся мягкими, шелковистыми, приобретают красивый блеск. Кроме того, из него делают маски для предупреждения появления морщин на лице и осветления веснушек.

Интересный факт. По воспоминаниям советского дипломата И.М. Майского, именно этот нехитрый овощ был лучшим подарком для любой знатной леди в первую военную зиму 1939/40 гг. в Великобритании – ведь обычно в метрополию его привозили из Египта. А философы древности, разрезая этот овощ поперек, объясняли ученикам строение Вселенной.

Картофель

(слайд № 11) История возникновения. Родина картофеля – Южная Америка, где индейцы выращивали его за несколько тысячелетий до н.э. В Европу впервые этот овощ был завезён в 1565 году испанскими моряками. Картофель не сразу пришёлся по вкусу европейцам, т.к. не везде его правильно употребляли в пищу. Так англичане считали, что съедобной частью картофеля являются плоды, образующиеся на кусте после цветения: их пытались есть в отварном виде и даже с сахаром, но вкус был настолько неприятным, что от этого блюда быстро отказались. И только после того, как догадались испечь подземные клубни, люди поняли, как вкусна картошка! В некоторых европейских странах знали, что съедобная часть картофеля – подземные клубни, однако выкапывали их слишком рано, ошибочно считая, что чем они моложе, тем вкуснее. На самом деле незрелые клубни горчили и вызывали тошноту, что отбивало охоту разводить этот овощ. Однако в XVIII в. Правительства Германии, Франции и некоторых других стран, знавшие всю ценность картофеля, заставили крестьян его выращивать, научив правильно это делать.

В России картофель появился позже, чем в Европе. Российские крестьяне также отнеслись к новому овощу настороженно и не спешили с его разведением, пока не был издан соответствующий указ Сената, и выпущены «Наставления» по разведению картофеля, его перевозке и хранению

Полезные свойства, использование. Картофель называют вторым хлебом, так как по питательности он превосходит все овощи. Высокое содержание минеральных солей и витамина С делает его ценным продуктом. Калий, которого в картофеле тоже очень много, играет важную роль в поддержании нормальной работы сердца. Полезен овощ и для красоты кожи.

Картофель давно используют в народной медицине при лечении некоторых заболеваний. Большинство ценных для здоровья веществ находится в верхнем слое картофеля. Поэтому полезнее всего варить его в мундире, опускать в кипящую воду и накрывать кастрюлю крышкой. Особенно картофель, запеченный вместе с кожурой.

Из картофеля готовят множество (около 1000) блюд в домашних условиях и различные изделия, пользующиеся большим спросом. Используется картофель и в промышленном производстве. Из него производится картофельная соломка, чипсы, хрустящий картофель, сухое картофельное пюре, картофельные котлеты, замороженный картофель и др. Клубни и ботва полезный корм для домашних животных. Также из картофеля делают крахмал.

Конкурс 3. «Загадки» *(слайд № 12)*

Ведущий: Будьте внимательнее, сейчас вам будут загаданы интересные загадки. Команды будут отвечать по очереди. За каждый правильный ответ команда получает 1 балл. Если команда не может дать правильный ответ, ответить может следующая команда.

1. Что это за ёлочки,
Нет на них иголочек?
Что за красные шары,
Но не видно мишуры?
Так красиво вдоль забора
Летом спеют... (Помидоры) *(слайд № 13)*

2. На июньской грядке
Всё у нас в порядке!
Строим, словно молодцы,
Зеленеют... (Огурцы) *(слайд № 14)*

3. Он похож на огурец

И такой же молодец!
Греет солнцем свой бочок
Сочный, вкусный... (Кабачок) *(слайд № 15)*

4. С королевой овощей
Подружитесь поскорей!
На столе не будет пусто,
Если вырастишь... (Капусту) *(слайд № 16)*

5. Ты всё лето зеленеешь,
Спрятав ягоды в земле,
Ближе к осени созреешь -
Сразу праздник на столе!
Суп и щи, пюре, окрошка,
Нам везде нужна... (Картошка) *(слайд № 17)*

6. Если красный твой стручок -
Горький, злой ты старичок!
Если ты зелёный малый,
Твоя горечь убежала,
Ты гордишься сочным тельцем,
То зовешься сладким... (Перцем) *(слайд № 18)*

7. Круглый бок, жёлтый бок,
Сидит в грядке колобок.
Врос в землю крепко.
Что же это? (Репка) *(слайд № 19)*

8. Ты кругла, вкусна, красива!
Ты сочна, ну просто диво!
Борщ, свекольник, винегрет...
Без тебя уж не обед!
Ты во всем нам помогла,
А зовут тебя... (Свёкла) *(слайд № 20)*

9. От простуды нас избавил,
Витаминов нам добавил
И от гриппа он помог,
Горький доктор наш... (Чеснок) *(слайд № 21)*

10. Есть на каждом огороде,
Ведь любимец он в народе!
Всех избавит от недуг,
Чуть поплачешь. Это... (Лук) *(слайд № 22)*

11. Кто, покинув огород,
Возит сказочный народ?
Да, совсем привыкла
Быть каретой ... (Тыква) *(слайд № 23)*

12. Спит на грядке под листом,
Да ещё храпит притом.
Видит пятый сладкий сон
Лежебока -... (Патиссон) *(слайд № 24)*

13. Раскудрявая коса
И блестит на ней роса!
Чья коса лежит на грядке?
Где оранжевые пятки?
В землю спрятала плутовка,
Витаминная... (Морковка) *(слайд № 25)*

14. Наш лиловый господин
Среди овощей один.
Он французский граф Де Жан
А по-русски - ... (Баклажан) *(слайд № 26)*

15. Щёки розовые, нос белый,
В темноте сижу день целый.
А рубашка зелена,
Вся на солнышке она. (Редиска) *(слайд № 27)*

16. Щёлк! Стручок раскрылся!
Ох! И рассыпался... (Горох) *(слайд № 28)*

Жюри оценивают конкурс, выставляют оценки и подводят предварительные итоги.

Огурец

(слайд № 29) **История возникновения.** Выращивают уже свыше 5000 лет почти во всех странах, больше всего – в Китае, России, Японии, США, Турции, странах Центральной Европы. Родина огурца считают Индию, где он был распространён очень давно, за 3 тыс. лет до н.э. Древние римляне умели выращивать его и в парниках.

На Русь огурец привезли из Восточной Азии. Он сразу стал одним их любимых овощей (после репы, редьки, гороха, лука). Слово огурец происходит от греческого слова «аугу – рус», что означает «неспелый», «недозревший». В самом деле, огурцы употребляют в пищу незрелыми.

Полезные свойства, использование. Из всех овощей огурцы, пожалуй, наименее питательны: в них очень много воды. Зато огурец является источником минеральных веществ. В огурцах содержатся витамины (правда, в небольшом количестве) и много других полезных для здоровья человека веществ.

Люди любят огурцы за их несравненный аромат и вкус, который создают эфирные масла и органические кислоты. Эти вещества возбуждают аппетит, улучшают работу желудка. Есть в огурцах и ферменты – вещества, улучшающие усвоение витаминов. Употребление в пищу плодов огурца способствуют удалению воды из организма и тем самым облегчают работу сердца. В Индонезии готовят блюда из свежих или варёных огуречных листьев. Раньше в России на огуречном рассоле варили мясной суп (так называемую чёрную уху). Летом огурцы ели с квасом и луком (блюдо похожее на окрошку), на зиму – солили. В наше время плоды употребляют в пищу в свежем, солёном и маринованном виде.

Огуречный сок снимает воспаление, смягчает и отбеливает кожу лица. На его основе созданы многие косметические кремы и лосьоны.

Кабачок

(слайд № 30) **История возникновения.** Кабачок происходит из Америки, где первоначально в пищу употреблялись только его семена. В Европу тыква попала в XVI веке вместе с другими

«диковинами» из Нового Света. Вначале кабачки, как большинство диковинок, выращивались в ботанических садах. Сегодня трудно вообразить без этого овоща средиземноморскую кухню. Считается, что именно итальянцы в XVIII веке начали использовать недозревшие кабачки, как мы делаем это сегодня.

Полезные свойства, использование. Кабачок является богатым источником калия, клетчатки, фосфора и кальция. В значительной степени удовлетворяет потребность организма в витаминах, особенно в витамине С и витаминах группы В. Молодые кабачки имеют наилучшие вкусовые качества и необыкновенно легко усваиваются. Кабачки можно добавлять в детское меню, в рацион питания больных, идущих на поправку, а также людей, страдающих от проблем с пищеварением. Благодаря лёгкой усваиваемости и низкой калорийности кабачок является одним из самых популярных овощей в диетах для похудения

Конкурс 4. «Свари борщ»» (слайд № 31)

Ведущий: Каждой команде нужно сварить борщ. Для этого вам нужно собрать овощи: картофель, капусту, свёклу, морковь, лук, помидор. Но вам будут попадаться и другие овощи, их собирать не нужно. Для этого у участников есть удочка с магнитом на леске и овощи со скрепками. Какая команда за 2 минуты соберёт больше овощей для своего борща? За временем будет следить один из членов жюри. За каждый овощ команда получает 0,5 балла.

Жюри оценивают конкурс, выставляют оценки и подводят предварительные итоги.

Свёкла

(слайд № 32) **История возникновения.** Родина культурной корнеплодной свёклы – Средиземноморье, откуда она распространилась в Центральную и Западную Европу, в Переднюю Азию и затем в Персию, Афганистан, Китай. Ещё за 2000 лет до н.э. ассирийцы, вавилоняне, персы знали свёклу как овощное и лекарственное растение. Примерно за 500 лет до н.э., когда в Европе в пищу употреблялись только верхушки свёклы, а в Азии уже отдавали предпочтение её корешкам, которые оказались и сытнее и вкуснее. Вскоре и европейцы стали употреблять свёклу как корнеплод.

На Руси свёкла известна примерно с X – XI веков. Предполагается, что свой славный путь по Руси свёкла начала из Киевского княжества. Наибольшее распространение во всём мире получила столовая свёкла. Кроме столовой выращивают также кормовую и сахарную свёклу.

Полезные свойства, использование. Ещё в древней Руси готовили наш любимый свекольный борщ. Из свёклы готовили холодные закуски, а молодую ботву добавляли в окрошку и супы. И в наше время свёкла находит широкое применение в кулинарии. Из неё готовят самые разнообразные блюда, маринуют, засаливают и даже готовят напитки.

Весной в пищу используют и молодую ботву (в салатах, борщах, овощных супах). Свёклу используют и для лечения некоторых заболеваний. Почти все косметологи советуют пить свекольный сок для сохранения свежести и красоты кожи лица. Многие красавицы прошлых лет регулярно употребляли в пищу свёклу и её сок для поддержания стройной фигуры, бодрости духа, жизнерадостности. Свекольный сок способствует оздоровлению крови, улучшает работу сердца, а также обладает другими целебными свойствами.

Сок свёклы закапывают в нос при насморке, им полощут горло при ангине, кусочки сырой свёклы держат во рту для ослабления зубной боли. Измельчённые корнеплоды и листья прикладывают к ранам для снятия боли и воспаления.

Кормовую свёклу выращивают для корма крупных животных. Свиньи и коровы любят полакомиться и срезанными со столовой свёклы листьями. Из сахарной свёклы производят сахар.

Морковь

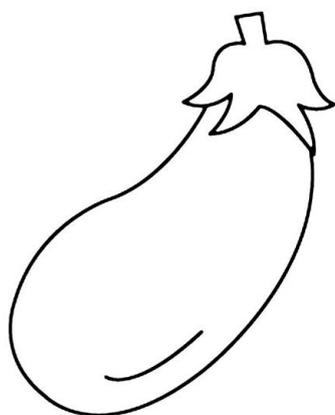
(слайд № 33) История возникновения. Морковь выращивают около 4000 лет. Родина жёлтых и белых сортов моркови – Средняя Азия, оранжевых – Средиземноморье. В Европе овощ растёт с древнейших времён (был известен ещё древним грекам и римлянам), но сеяли немного, в основном для лекарственных целей. На Руси морковь выращивают с X века. В старину её любили высаживать в садах из-за красивой ботвы, позднее стали сеять на полях и огородах для употребления в пищу.

Полезные свойства, использование. Морковь – очень полезный продукт питания, так как каротин, которого в ней больше, чем во всех остальных овощах, необходим для роста детей, полезен для нормального зрения, красоты кожи. При недостатке каротина организм быстрее стареет и увядает. Ежедневное употребление свежей тёртой моркови укрепляет организм, повышает его сопротивляемость к инфекциям. По содержанию фитонцидов – веществ, убивающих вредные бактерии, – морковь почти не уступает луку и чесноку.

Морковный сок незаменим в питании малышей, а так же входит в состав многих косметических масок, помогающих коже оставаться молодой и красивой.

Морковь используют в пищу в сыром и варёном виде, в виде приправ, также её консервируют и сушат. Овощ добавляют при квашении капусты и для приготовления маринадов.

Конкурс 5. «Собери овощ» *(слайд № 34)*



Ведущий: Есть много овощей. Они удивительны и интересны. Каждая команда получает овощ, изображение которого нужно собрать. За правильно собранный овощ и быстроту команда получает 5 баллов. *(слайд № 35)*

Жюри оценивают конкурс, выставляют оценки и подводят предварительные итоги.

Баклажан

(слайд № 36) История возникновения. В диком виде баклажан произрастал в Восточной Индии, но уже более 1500 лет назад был окультурен и выращивался в Китае и в странах Центральной Азии. Распространился этот овощ благодаря арабам, завёзшим баклажан в Африку и в европейское Средиземноморье.

Известный путешественник А. Б. Клот-Бей, путешествуя по Египту и описывая огородные растения, отмечает, что в стране баклажан называют армянским огурцом (не путать с армянским огурцом — сортом дыни), который бывает двух видов — белым и фиолетовым.

Полезные свойства, использование. Плоды баклажана содержат белки, жиры, сахар, а также соли кальция, фосфора, железа и большое количество витаминов группы В. Этот овощ богат клетчаткой, которая играет важную роль в работе кишечника.

Баклажаны активно используются в кулинарии многих стран мира. Их варят, жарят, запекают, тушат, готовят на гриле, используют для приготовления баклажанных салатов и икры.

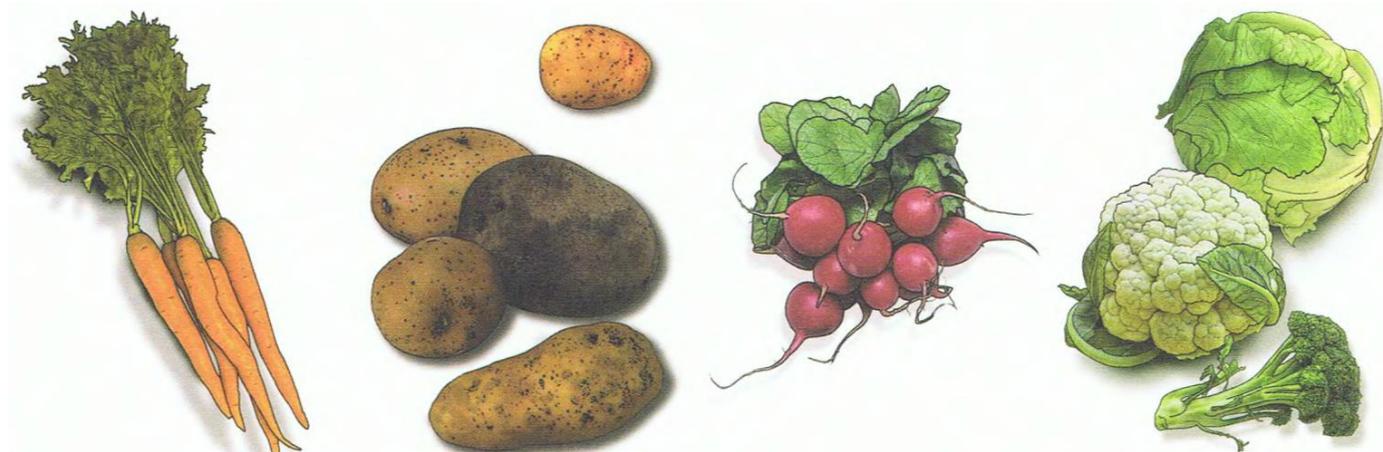
Баклажан также является ценным видом овощного сырья для консервной промышленности (баклажанная икра и др.). Плоды варят, жарят, тушат, маринуют и т. д.

Перезревшие баклажаны не рекомендуется употреблять в пищу, так как в них содержится много соланина. В пищу используются молодые плоды в фазе технической спелости. Также не стоит употреблять в пищу сырые баклажаны.

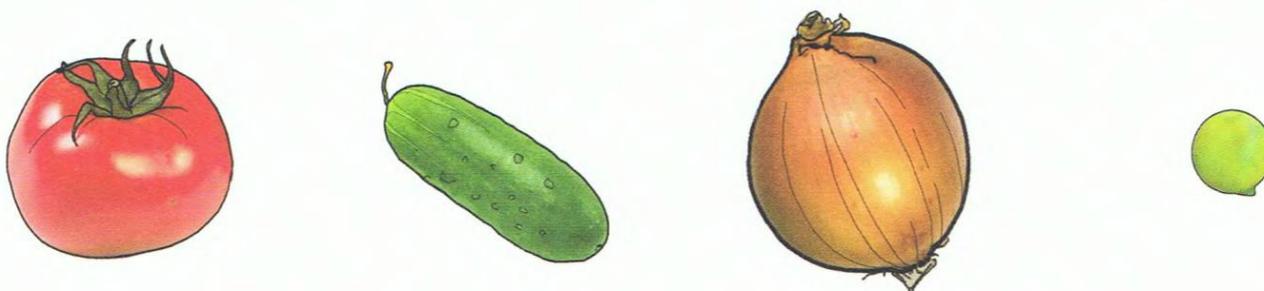
Конкурс 6. «Четвёртый лишний» *(слайд № 37)*

Ведущий: (слайд № 38) Приглашаются по одному игроку от каждой команды. Они получают карточки, на которых нужно как можно найти лишений овощ. За правильно выполненное задание и быстроту команда получает 4 балла.

(слайд № 39)

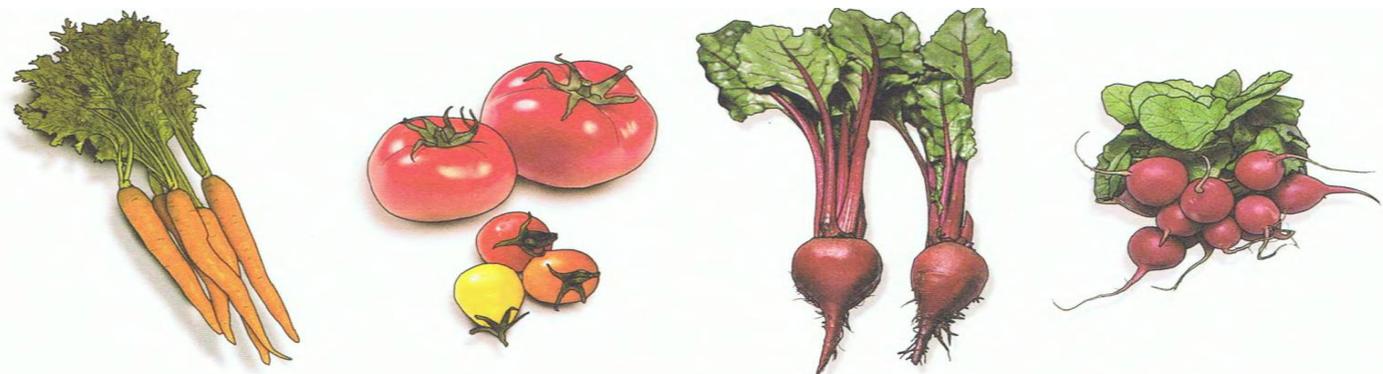


У капусты нет кожуры



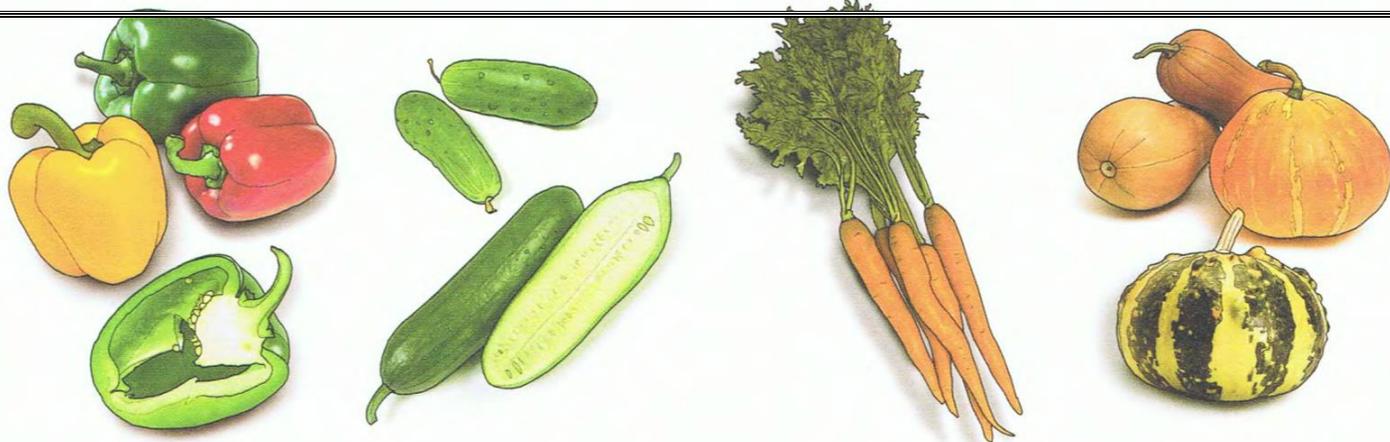
Горошина — не плод (семя)

Жюри оценивают конкурс, выставляют оценки и подводят окончательные итоги.



Помидор — не корнеплод

Объявляется и награждается победитель.



Плод моркови не содержит семян

Помидор

(слайд № 40) **История возникновения.** Родина томата – Южная Америка, где эту культуру выращивали задолго до появления там европейцев. На языке ацтеков растение называлось «томатль» (отсюда русское и европейское название культуры). В Россию и США был завезён из Европы в XVIII в. Повсюду томат выращивали как декоративное растение: красивые жёлтые и красные плоды на зелёных кустах выглядели очень нарядно. Их сравнивали с яблоками, но в отличие от обычных яблок, французы называли их плодами любви, а итальянцы – золотыми яблоками. От французского «помме» - яблоко – пошло название «помидоры». В Германии выращивали томаты дома, в цветочных горшках, во Франции в беседках, в Англии в оранжереях, а в России – на аптекарских огородах. Употреблять томаты в пищу не решались, так как они считались ядовитыми из-за принадлежности к тому же семейству, что и сильно ядовитая красавка. Позднее было установлено, что незрелые плоды содержат горькие вещества – гликозиды, которые при созревании распадаются.

Одной из первых стран, где стали выращивать томаты для употребления в пищу, оказалась Россия. Произошло это благодаря русскому учёному – агроному А.Т. Болотову, который серьёзно занимался томатом и доказал, что он не только не ядовит, но вкусен и полезен. Благодаря усилиям учёного отношение к томату резко изменилось, и к середине XIX в. его стали выращивать не только в России, но и в других странах. В наше время томаты выращивают на всех континентах. В России томат и сейчас один из самых любимых овощей.

Полезные свойства, использование. Плоды содержат много полезных для организма веществ. Калий, содержащийся в помидорах, полезен для сердца. Он обеспечивает нормальную работу мышц. Томаты содержат различные витамины. Но больше всего в них витамина С. Плоды используют в сыром виде, варят, жарят, а также используют в консервном производстве для засолки, маринования, приготовления томата – пюре, томатной пасты, соусов и др. Для использования овощей зимой, помидоры замораживают. Томатный сок – восстановительное средство. Он очень полезен детям. Употреблять томатный сок лучше без соли и не позднее, чем за 30 минут до еды.

Интересный факт. Во время войны за независимость в США английский шпион, сумевший устроиться поваром у генерала Вашингтона, приготовил ему блюдо с использованием ядовитых, как тогда считалось, плодов. Написав записку об отравлении Вашингтона, он покончил с собой. Эта записка была найдена только через много лет. Оказывается, британский агент пытался отравить Вашингтона помидорами.

Конкурс 7. «Лабиринт» *(слайд № 41)*

Ведущий: (слайд № 42) Приглашаются по одному игроку от каждой команды. Они получают карточки с лабиринтом. Нужно как можно быстрее его пройти. За правильно пройденный лабиринт и быстроту команда получает 3 балла.

Жюри оценивают конкурс, выставляют оценки и подводят окончательные итоги. Объявляется и награждается победитель.

Перец

(слайд № 43) **История возникновения.** Родина овощного перца – Центральная и Южная Америка (юг Мексики, Гватемала), где его начали выращивать задолго до нашей эры. В Европу был привезён Колумбом в 1493 году. Колумб искал путь в Индию. Неожиданно наткнувшись на Америку, он решил, что это желанная страна, а плантации, которые он там обнаружил, принял за чёрный перец, ввозимый в то время в Европу из Индии. Вот почему мы называем перец «перцем», хотя с чёрной тёзкой они и не родственники.

Выращиваются как сладкие разновидности и сорта, так и горькие (острые), которые используются в качестве пряности. На юг России перец проник из Ирана и Турции, а на Украину и в Молдову завезён болгарскими. Широкое распространение перец получил в России только через полтора века.

Сегодня перец выращивают на больших площадях на Северном Кавказе и Нижнем Поволжье, а в теплицах – на всей территории России.

Полезные свойства, использование. Сочные, мясистые плоды сладкого перца не только очень вкусные, но и содержат большое количество витамина С (больше, чем любые другие овощи), другие витамины, каротин (особенно много в красных плодах) и другие полезные вещества. Плоды перца используют в кулинарии и потребляют в свежем виде. Их маринуют, солят, фаршируют, тушат, используют для приготовления соусов, маринадов, перечного сока, как составную часть консервов из различных овощных смесей. Сухие, молотые плоды применяют в качестве специй при солении огурцов и томатов. Перец используют как средство для укрепления кровеносных сосудов, улучшения пищеварения, повышения аппетита, при упадке сил. Сок перца принимают при лечении некоторых инфекционных заболеваний, например, скарлатины. Сок прописывают и как средство для укрепления ногтей и волос.

Редис

(слайд № 44) **История возникновения.** Выращивают редис во многих районах мира, а в Средиземноморье, на родине редиса, - уже свыше 4000 лет. В России редис растёт с XVIII в.

Когда этот овощ впервые появился во Франции в XVIII веке, он имел длинные, как у современного сорта Великан, корнеплоды. Позднее был получен более скороспелый редис с округлым корнеплодом, а хорошо знакомый, привычный для нас розово-красный сорт с белым кончиком, появился самым последним. В наше время существует так много разновидностей сортов редиса, что выращивать этот овощ можно с февраля по сентябрь. «Ночь редиса» - традиционный праздник фермеров Оахаки в Мексике – насчитывает более ста лет. Требования к художникам, изготавливающим поделки из этого овоща, очень серьёзные. На разработку тему и подбор редиса подходящей формы умельцы тратят не меньше двух месяцев. А само изготовление фигурки занимает в среднем двое суток. Выставка открывается ночью на центральной площади. Мексиканцы наслаждаются художественными шедеврами до утра. А днём плоды оказываются на праздничных столах.

Полезные свойства, использование. Среди других овощей редис выделяется своими ценными лечебными свойствами. Корнеплоды редиса используют в лекарственных целях. Кроме того, редис повышает аппетит. Его называют «горчичником изнутри», потому что этот уникальный овощ способствует повышению сопротивляемости организма разным инфекциям.

Основная ценность редиса заключается в том, что это самое скороспелое корнеплодное растение, и употреблять его в свежем виде можно практически круглый год. Молодые листья редиса на вкус мягки, слегка остры и горьковаты. Их добавляют в салаты, винегреты, борщи, супы.

Ведущий: Друзья! Вот и подошло к финалу наше путешествие. Надеюсь, вам понравилось наше путешествие, и вы узнали много нового об овощах. Спасибо за внимание! (слайд № 45)

члены команды учащиеся 6 класса : Бадзиева Алана-капитан-1 команды

Браева Лиза -капитан 2-команды

Жюри:

Скаева А.С.- замдиректора по УВР

Касаева Р.А.- руководитель ШМО начальных классов

Использованная литература

1. В.В. Пасечник «Биология» 6 класс Учебник для общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2008.
2. Загадки об овощах - <http://www.prozagadki.ru>, <http://www.playroom.ru>, <http://rozvivalka.ucoz.ru>
3. История возникновения, полезные свойства и использование овощей – С. Вохринцева «Окружающий мир. Овощи» дидактический материал, издательство «Страна Фантазий», 2003г.
4. Картинки овощей - <http://images.yandex.ru>
7. Задания «Лабиринт», «Четвёртый лишний» - С. Вохринцева «Окружающий мир. Овощи» дидактический материал, издательство «Страна Фантазий», 2003г.
8. Задание «Собери овощ» - картинка <http://www.solnet.ee>

