

МКУ «Управление образования Администрации города Бийска»

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 9» города Бийска**



**Муниципальный этап конкурса разговор о правильном
питании**

Проект

«Компот из зимолости»

Исполнители: Помагалов Никита, 5 лет

**Руководитель: Сысоева Татьяна
Сергеевна, воспитатель**

г. Бийск, 2019

Исполнитель проекта: Помагалов Никита, 5 лет, МБДОУ

«Детский сад №9»

Руководитель: Сысоева Татьяна Сергеевна, воспитатель.

Тип проекта: творческий.

Вид проекта: краткосрочный.

Описание проекта:

Тема: «Компот из жимолости»

Здравствуйте! Меня зовут Помагалов Никита. Я представляю вашему вниманию творческий проект «Компот из жимолости»

-Актуальность:

Воспитатель нам рассказывала, что самое полезное питание, это домашнее. Мы с мамой каждый год в саду собираем жимолость. И морозим её. Мне стало интересно, что можно приготовить из ягод. Оказалось, что из ягод готовят множество блюд: варенье, вареники, пироги с ягодной начинкой, добавляют в тесто и конечно варят компоты. Мама рассказала, что в жимолости много витаминов, минералов и она полезна для иммунитета, что очень важно в холодное время года.

Перед нами встала следующая **цель**, сварить компот из жимолости.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи**:

- узнать, как варится компот;
- научиться варить компот;
- рассказать ребятам своей группы.

Мы взяли жимолость и немного сахара. Я положил ягоду в дуршлаг и хорошо промыл под проточной водой. Затем взял кастрюлю и налил в неё воду до половины. Высыпал жимолость в приготовленную воду. Добавил немного сахара. Хорошо всё перемешал. Мама помогла мне поставить кастрюлю на плиту и мешала каждые 2-3 минуты. Варился компот 5 минут после закипания.

Вывод

Мы всей семьёй пили домашний, вкусный и очень полезный напиток. Я узнал, что из жимолости можно приготовить еще много разных блюд. Теперь я хочу приготовить пирог с жимолостью.

Приложение

Хорошо моем ягоды жимолости и набираем
воду для компота



В приготовленную воду добавляем промытые
ягоды и сахар



Ставим на плиту и ждем 3-5 минут



Готовый компот остужаем и можно пробовать.
Всем приятного аппетита

