

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Улюнский детский сад «Солнышко»

Волшебная соль



Проектно –исследовательская деятельность

Руководитель воспитатель Баранова Г.И.
Участник Баранов Данил.

ЗДРАВСТВУЙТЕ!



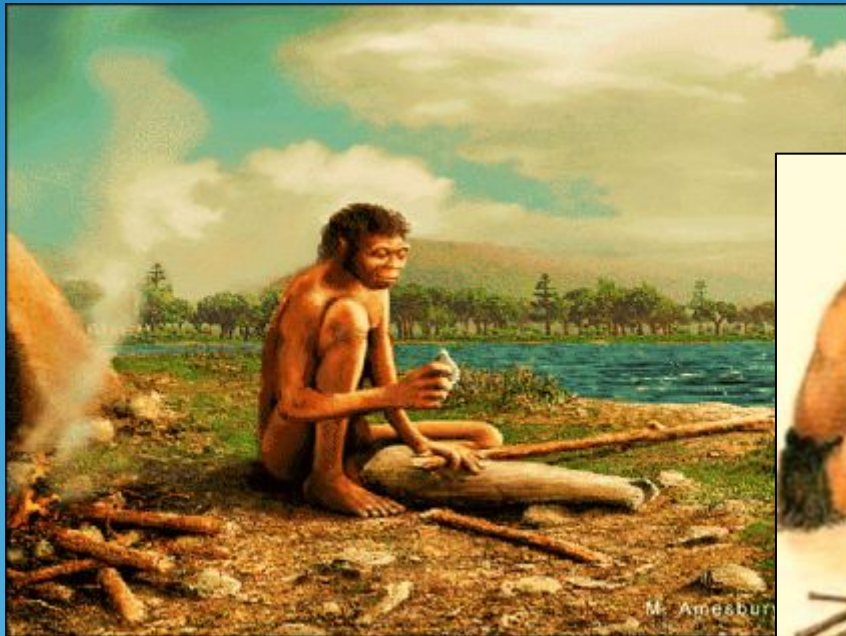
Меня зовут Баранов
Данил,
я из Улюнского
детского сада
«Солнышко»

Сегодня я хочу поговорить с вами о веществе ,с которым вы все хорошо знакомы . Чтобы узнать о чём пойдёт речь, предлагаю отгадать мою загадку:

«Отдельно я не так вкусна, но в пище каждому нужна»

(соль)

□ Правильно – это соль. В глубокой древности люди добывали соль, сжигая в костре некоторые растения, а золу использовали в качестве приправы.



□ *Прошло много времени, прежде чем люди научились получать соль из морской воды, путем выпаривания.*

□ *На Руси соль издавна добывали из рассолов, которые выкачивали из глубин земли.*



стали символами гостеприимства и
радушия русского народа. По
старинному



□ В средние века соль играла роль денег, то есть ею расплачивались и имела она очень высокую цену.



□ В наше время СОЛЬ- единственное минеральное вещество, которое люди употребляют в чистом виде

□ Соль – пищевой продукт ,и мы её знаем ,как мелкие кристаллы белого цвета.



□ *На самом деле соль природного происхождения имеет сероватый оттенок. Есть соль неочищенная (каменная) и очищенная (поваренная), а также крупная и мелкая.*



□ Каменную соль добывают в глубоких рудниках.
Как она туда попала? Все очень просто-
месторождение каменной соли находят высоко в
горах. В древности на месте этих гор был океан.



□ В условиях сухого и жаркого климата морская вода испарялась, а соль превращалась в кристаллики и получались мощные пласты. (Опыт с кристаллами)



□ Соль- за полезные свойства называют «Белым золотом». Целебные свойства соли были известны в древности. В наше время эти свойства учитывают при изготовлении различных косметических средств и для лечения (например-соляные комнаты, озера в Соль-Илецке).



- ❑ Искусство солить мясо и рыбу пришло к нам из Древнего Египта, где были организованы специальные рыбосолеельни. А для чего солили мясо и рыбу? Конечно же, для длительного хранения, ведь тогда холодильников не было.
- ❑ Вывод: соль имеет свойство убивать микробы, является антисептиком, не даёт портиться продуктам.



□ **Соль полезна и жизненно необходима не только для людей, но и для животных. Животным дают соль, которой нет в траве и сене.**



Соль кормовая брикетированная (лизунец)

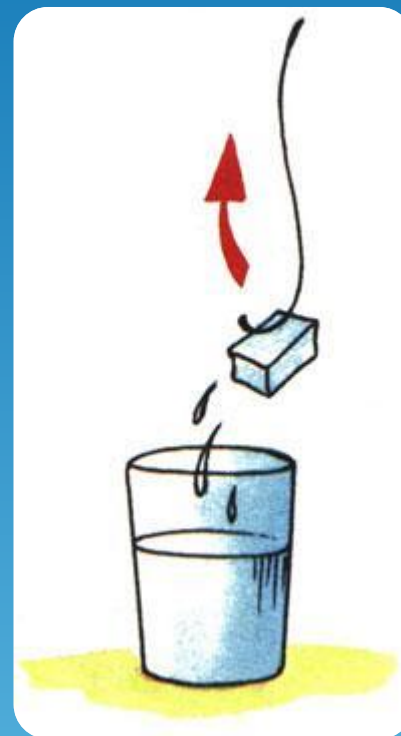
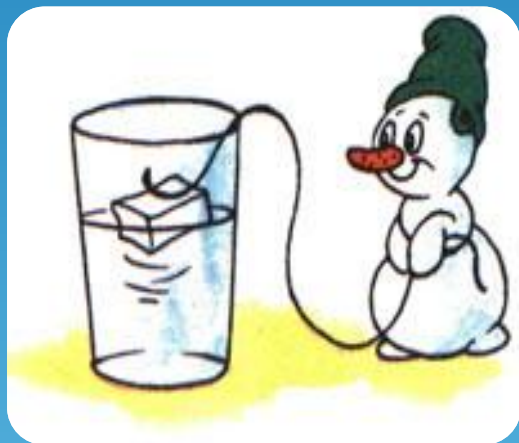
□ **ЗАПОМНИТЕ : в больших количествах соль
вредна организму**



- На кухне соль можно использовать не только в качестве приправы к блюдам .Например, чтобы с легкостью очистить вареные яйца от скорлупы, надо в воду ,в которой они варятся , добавить соль – процесс очистки станет легче



- А теперь рассмотрим опыт со льдом . Лед, который посыпали солью, растаял.
- **ВЫВОД:** свойство соли – растворять.



□ Поэтому в гололёд улицы
посыпают солью



□ Но и это еще не все!!!

□ С помощью соли можно создавать картины и поделки из солёного теста.

□ И мы сейчас попробуем нарисовать. На днях я сделал заготовки для рисования: лист промазали солевым раствором, а теперь на этом месте будем рисовать, используя прием «ПРИМАКИВАНИЯ» . И посмотрим , что у нас получится .Кристаллики от одного переходят к другому, получается необычная картина

□ Обмакиваем кисточку в клей и рисуем клеем на тёмном картоне всё, что душе угодно. Клея не жалеем! Макаем кисточку в клей почаще, мажем пожирнее. Нарисовали? Прекрасно, теперь берём горсть соли и смело обсыпаем картину. Чтобы немного оживить картину, разведите в воде краски, наберите её в пипетку и капните на картину.





□ Ребята, вот и подошло к концу
наше знакомство с такой
«ОБЫЧНОЙ НЕОБЫЧНОЙ»
солью. Спасибо за внимание!!!

