

Классный час в начальной школе

Тема: ОВОЩИ

Автор: Э.О. Сафонькина
ГБОУ №477
Санкт-Петербург

ОТГАДАЙ ЗАГАДКИ

Без меня на кухне нету
Ни борща, ни винегрета.



Хвостата, розовата.
Внутри бела, как вата.
Пригодна для салата.



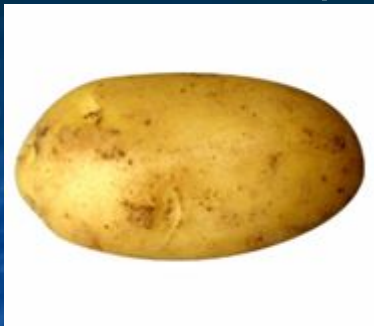
Лодочку имеет,
А плавать не умеет.



Отгадай ребусы



УЗНАЙ НА ОЩУПЬ



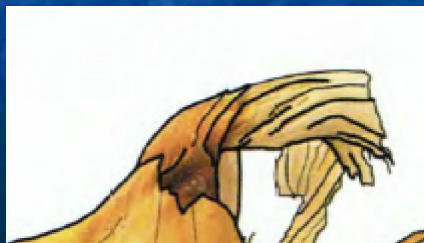
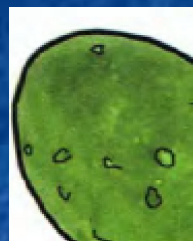
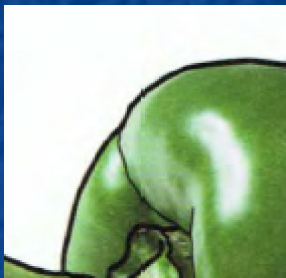
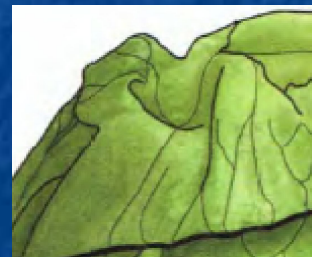
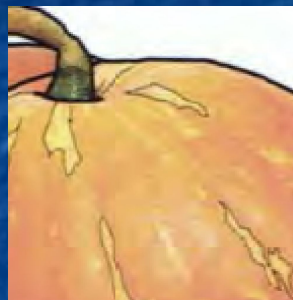
УЗНАЙ НА ВКУС



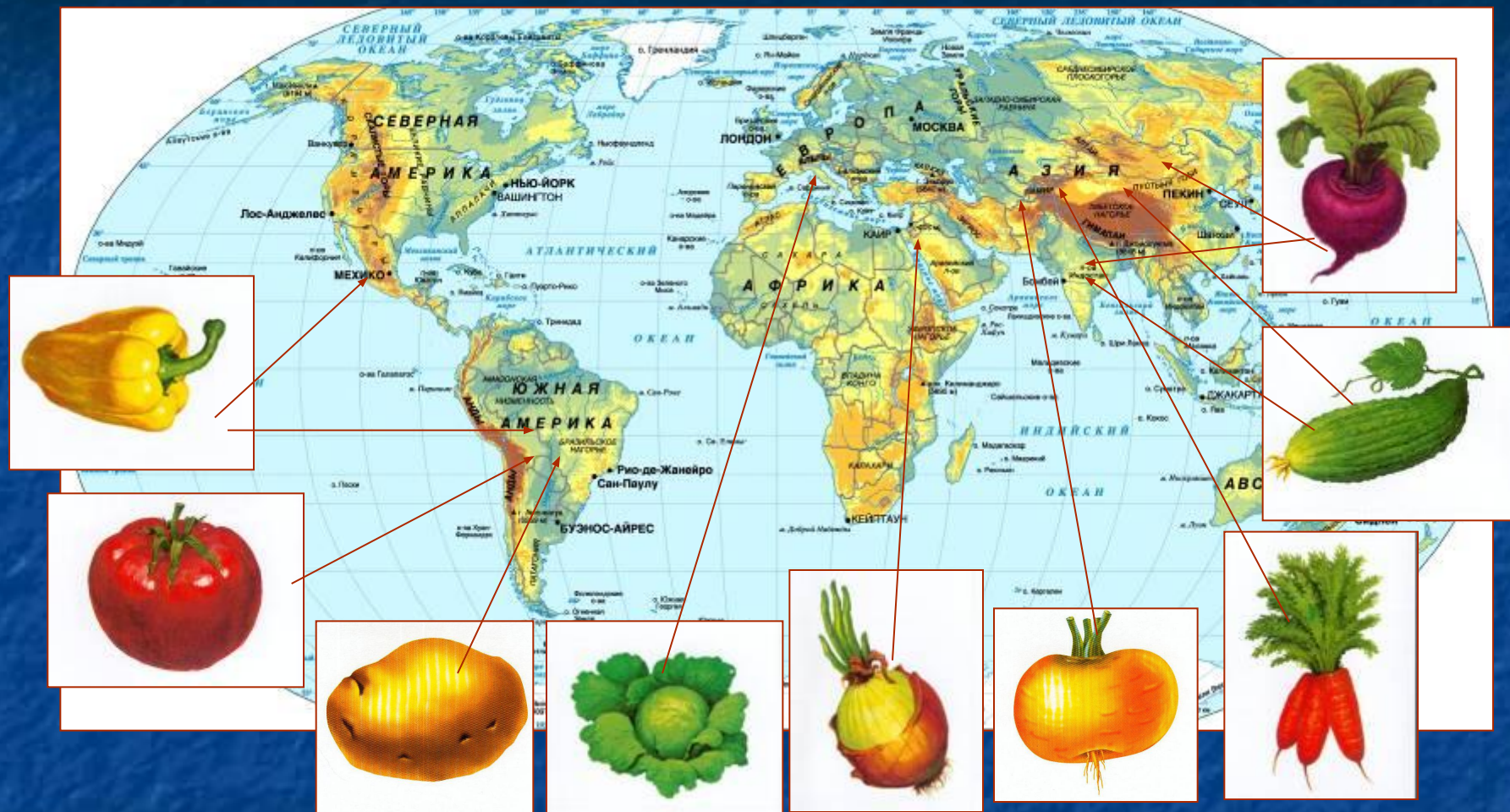
УЗНАЙ ПО ЗАПАХУ



Узнай овощ по его части



С давних времен человек употреблял в пищу овощи. Но не всегда они росли в России.



Многие овощи были привезены к нам с берегов Средиземного моря (капуста, петрушка, сельдерей); огурец и свекла из Индии; из Америки – помидор, картофель, кабачок, сладкий и горький перец ; из Азии – репа, морковь, лук, черный перец.

любимые овощи

рисуем



лепим



конструируем



Расскажи про свой овощ не называя его.

На какие группы можем разделить все овощи?

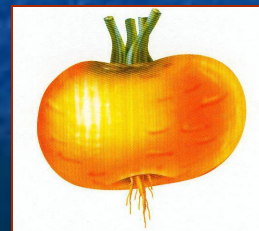
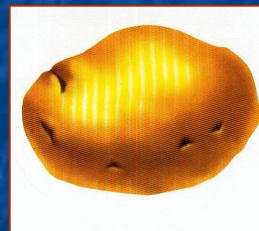
по форме:

по способу обработки:

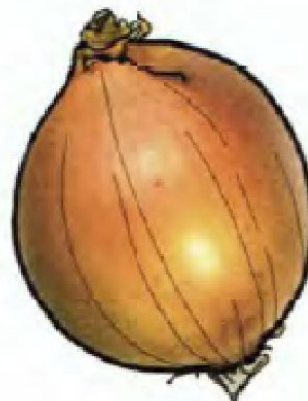
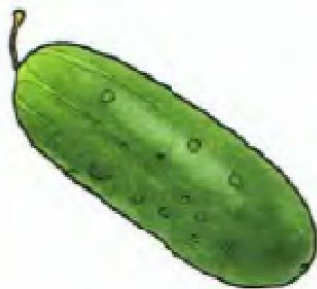
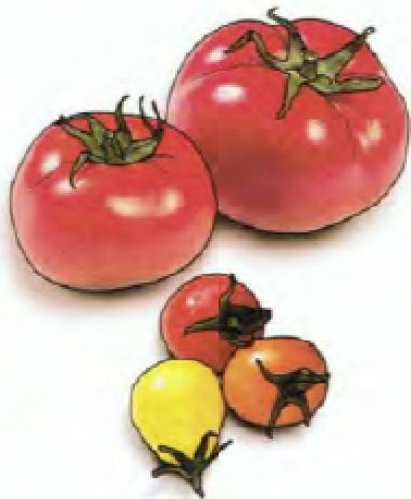
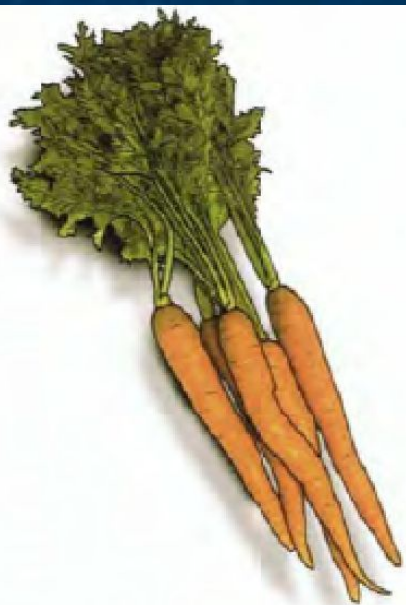
по части растения, употребляемой в пищу:

Дидактическая игра «Вершки и корешки»

«Положи в большую корзину корешки, а в маленькую вершки».



Четвёртый лишний



ЧЕМ ПОЛЕЗНЫ ОВОЩИ?

Лук и **чеснок** известны людям более 6000 лет. С давних пор они славились своими лечебными свойствами. В этих овощах большое количество витамина С. Вдыхание паров лука и чеснока хорошо помогает при кашле, ангине. Кашица лука и чеснока помогает при

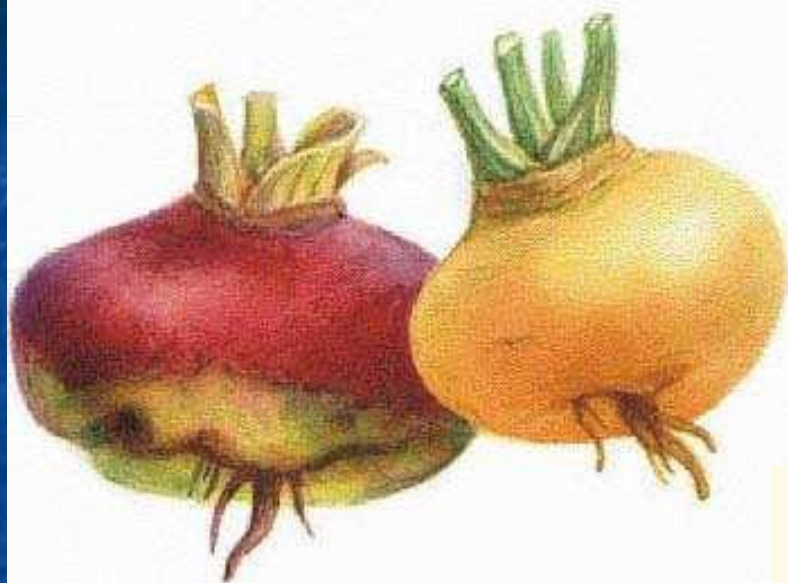


Первые упоминания о **моркови** прозвучали более 4000 лет назад. В моркови содержится большое количество витамина А, который укрепляет организм и защищает его от инфекций, а также положительно действует на зрение и красоту кожи. Однако морковь — это не только копилка витамина А. В ней содержится чуть ли не весь



Столовая **свекла** принадлежит к числу самых полезных овощей. В ней много аскорбиновой кислоты (витамина С) и витамина В. Свекольный сок способствует оздоровлению крови, улучшает работу сердца, помогает при насморке и ангине. Если мы хотим сохранить в свекле все полезные вещества, надо есть сырую свеклу.





Репу наши предки употребляли в пищу несколько веков. Её квасили, подобно капусте, варили (в том числе и варенье на меду), употребляли с маслом и даже квасом, но чаще всего парили. Отсюда и поговорка – «Проще пареной репы»! Это полезный овощ. Ему даже посвящена известная русская народная сказка. Вспомните её название.



Овощи-материал для творчества

