

Для учащихся 2-4 классов

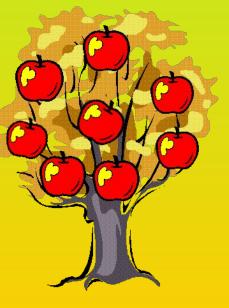
Презентация подготовлена учителем Кузнецовой Галиной Васильевной

Караганда 2014 год

Цель: познакомить учащихся с полезными свойствами хорошо известного и очень доступного фрукта - яблока.



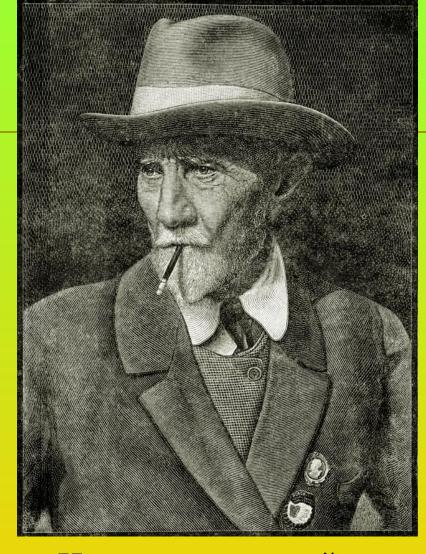




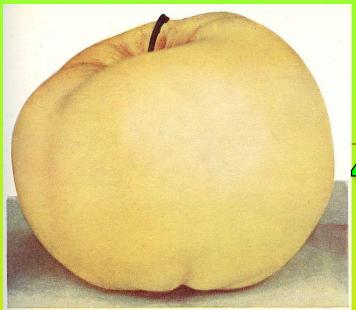








Мичурин Владимир Иванович - русский селекционер, генетик



Мичурин вывел 45 сортов яблок

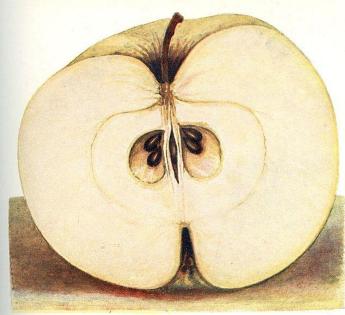
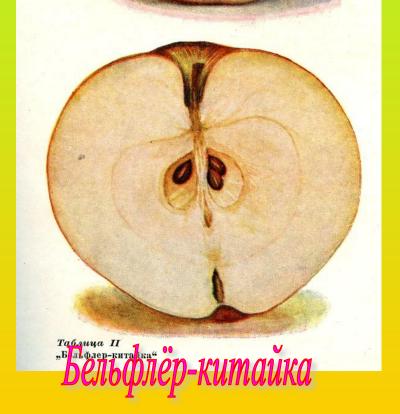
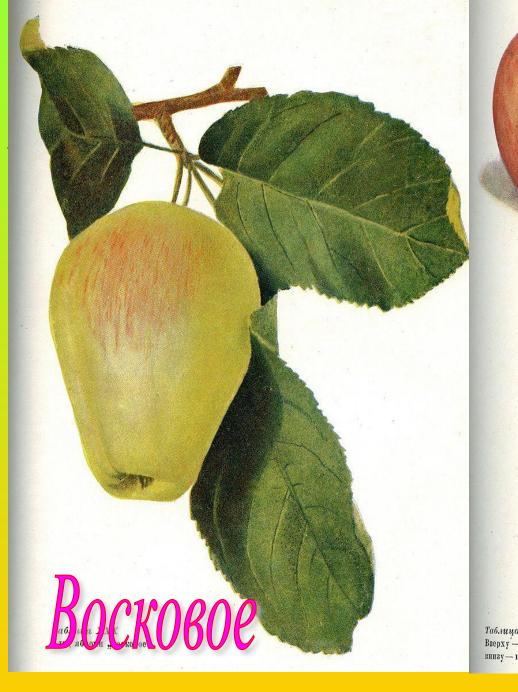


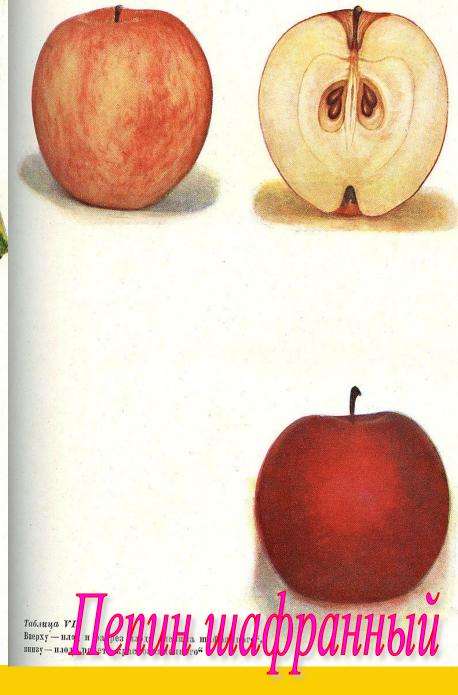
Таблица I "Антонувка шестисотграммован"

AHMOHOBKA











101b38 8610K/



□Витамин **Р** – оказывает капилляроукрепляющий эффект.

В нем нуждаются люди, страдающие артериальной гипертонией и повышенной ломкостью кровеносных сосудов (склерозом).



□Аскорбиновая кислота – укрепляет стенки артерий.



□Витамин Е –

противостоит раковым заболеваниям наряду с витаминами A и C.





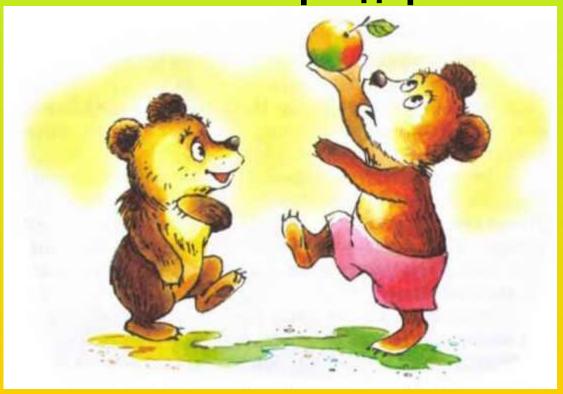
Включение в ежедневный рацион от **1** до **3** яблок способно **уменьшить** число простудных заболеваний примерно **в 2 раза**.

После включения яблок в ежедневный рацион студентов Мичиганского университета число простуд снизилось в 3 раза, а случаев гипертонии – в 6 раз.



Фразеологизмы

Яблоку негде упасть. Яблоко от яблони недалеко падает. Попасть в яблочко. Яблоко раздора.



Поговорки и пословицы народов мира о яблоках.



В незрелом яблоке вкуса нет. (английская)

Не срывай яблока, пока зелено; созреет — само упадет.(грузинская)

Криво дерево, да яблоки сладки.(эстонская)

Хочешь яблока – ухаживай за яблоней. (Татарская).

Яблочко от яблоньки в лес не убежит! (Немецкая).

Яблоки в сказках





Сказка о мёртвой царевне и о семи богатырях.



Блюда яблочной кухни







Яблоки на пару

Яблоки порезать на 1/4 и убрать серединки, выложить на первую сетку. Сверху присыпать на вкус корицей. Готовить 15-20 минут, в зависимости от сорта. НЕ НАДО САХАРА, и без того вкусно.



Кекс с яблоками



Яблоки моем, очищаем от кожицы и сердцевинок. Нарезаем довольно мелкими кубиками. Изюм замачиваем на 10 минут в теплой воде. Обсушиваем. В отдельной миске взбиваем яблочный сок, яйца, сахар и растительное масло при помощи венчика до однородного состояния. Муку просеиваем, добавляем соль, соду и специи. Перекладываем в миску с жидкой массой и замешиваем однородное тесто. Яблоки и изюм обваливаем в муке и вмешать в тесто. Полученное тесто выкладываем в посыпанную мукой форму и ставим в нагретую до 180 градусов духовку. Выпекаем около 1-1,5 часов, до готовности. Готовность можно проверить при помощи деревянной шпажки. Выпеченный кекс остуживаем не вынимая из формы в течение 10 минут. Выкладываем на решетку, остуживаем и украшаем сахарной пудрой. Кекс с яблоками готов!

свёкла среднего размера - 1 шт., майонез - по вкусу



Винегрет с яблоками

Свежая сардина или сельдь - 100 гр., картофель - 2 клубня, яблоко - 1 шт., солёные огурцы - 3 шт., свежие помидоры - 2 шт., крупная морковь - 1 шт., консервированный зелёный горошек - 1/3 банки, свёкла среднего размера -1 шт., майонез - по вкусу зелёный лук - 50 гр., свежая зелень, перец - по вкусу, соль - по вкусу.

Желаем Вам



Источники:

http://hallpic.ru/wallpapers/412347-sad yablonya fruktyi plodyi/

яблоки на яблоне

http://hallpic.ru/wallpapers/338735-osen_yabloki_yabloni/?download=original

ветвь с яблоками

http://hdwallpappers.ru/cartoon-wallpaper/childhood-dream-1-wallpaper/1920x1440/free-wallp aper-36.html

яблоко и девочка

http://f-picture.net/fp/7b014f420bad4fe3bb7873e68b622f52

яблочный клипарт

http://murmolka.com/show/tag/id:5/slug:Maki/page:10/minrate:any

яблоко в руках

http://nplit.ru/books/item/f00/s00/z0000054/st013.shtml

Мичурин фото

https://ru.wikipedia.org/wiki/%CC%E8%F7%F3%F0%E8%ED, %C8%E2%E

мичуринские яблоки

http://www.runetarc.ru/1999/www.knigi.ru/index.html@action=ifread 5&r=sv

медвежата и яблоко

http://www.mamba.ru/ru/diary/mb685804684/

русская красавица

http://mamsplanet.ru/tales/view/6/

Сказка о мёртвой царевне и о семи богатырях

http://booksbunker.com/avtor_neizvesten_narodnyie_skazki/118160/1.html

Гуси-лебеди

http://yandex.kz/images/search?text

Молодильные яблоки

http://salatik.my1.ru/publ/

Винегрет с яблоками