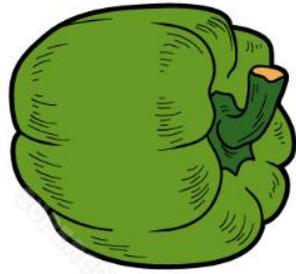


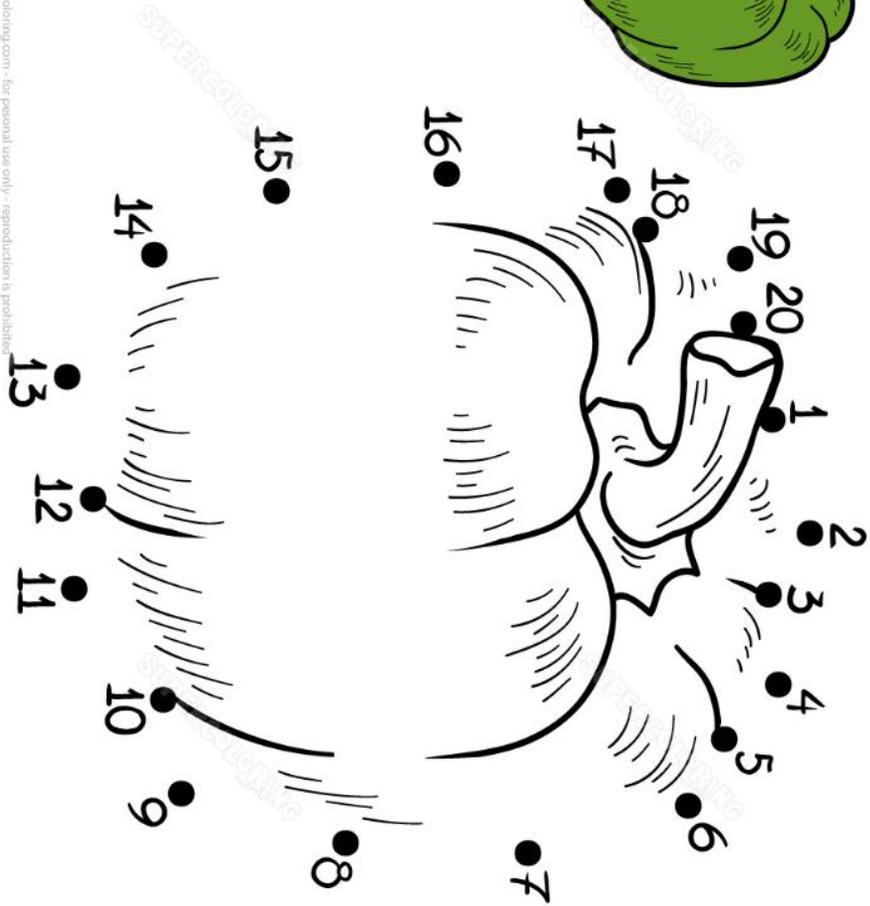
Как жгучий перец стал сладким



Разработала воспитатель Марьясова А.В.



Проведи карандашом по точкам с числами от 1 до 20 и нарисуй перец



Жил в китайской деревне юноша Шинь. Достались ему в наследство от родителей хижина да огород. Юноша выращивал овощи и продавал их на базаре. Только больше раздавал, чем продавал: увидит нищего покормит; увидит голодного – даст горсть кукурузы. Работал он усердно, и овощи у него росли замечательно, но он так часто угощал бедняков, что ему порой не хватало овощей до нового урожая. Однажды у юноши осталось всего несколько стручков красного жгучего перца.

-Если бы ты, красный перец, был сладким, я бы мог поужинать тобой, но ты, дружок, слишком горький, - сказал Шинь.

Положив стручок красного перца в карман куртки, он отправился искать работу. Нанялся Шинь работником на месяц к фермеру за мешок риса. Работы было много, а кормил его фермер плохо. Однажды от голода юноша даже заснуть не мог. Достал он тогда красный перец из кармана, вспомнил, что скоро снова будет выращивать овощи на своем огороде, и успокоился. Только начал юноша засыпать, как вдруг его перчик произнес: «Шинь, завтра отщипни от меня кусочек и брось его в чашку с рисом, которую получишь на ужин».

На следующий день он положил в рис кусочек своего перчика. Шинь так насытился двумя ложками риса, словно съел вкусный большой обед. И вдруг он снова услышал голос перчика:

-Каждый раз добавляй в еду мой кусочек, и я помогу сохранить тебе силы.

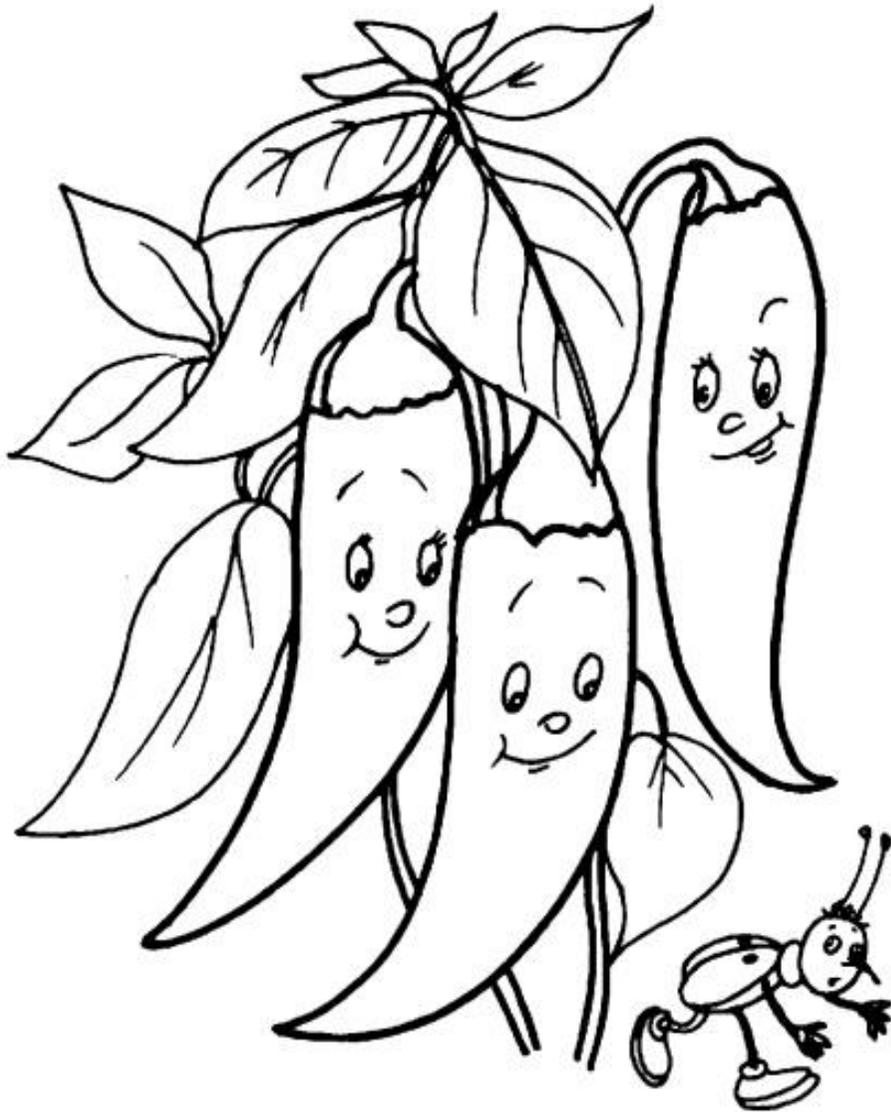
Тогда юноша ответил:

-Спасибо, перчик. Но я лишусь доброго друга, если съем тебя.

Про какие овощи можно сказать

«МОЙ», «МОЯ», «МОИ»?





Раскрась жгучий перчик

-Не бойся, посади мои семена весной, и я вернусь к тебе,- посоветовал перчик.

С помощью перчика Шинь отработал весь месяц. Но фермер его обманул, сказав, что рис кончился и он не может рассчитаться с работником.

Голодно пришлось бедному Шиню, но его овощи удались на славу. Особенно хорош был перец. Он вырос намного шире и толще, чем обычный. Подобно гигантским красным каплям, свешивались с кустов его плоды. Из перца исчезла горечь, и он стал сочнее.

Шинь принес корзину с перцем на рынок и встретил там знакомого фермера. Увидев у юноши крупные толстые стручки, фермер решил снова обмануть Шиня.

-Я могу обменять мешок с рисом на твою корзину с перцем. Куда тебе столько? Одним таким стручком можно перчить пищу целый год!

-Ты не прав, - возразил юноша, - я могу съесть такой стручок за минуту.

-Ты сожжешь себе рот, хвастунишка! Съешь пять перцев за один раз и получишь от меня пять мешков риса, а не съешь, будешь работать на меня бесплатно пять лет!

Каково же было его удивление, когда Шинь спокойно один за другим стал уплетать крупные стручки перца. На десятом стручке фермер не выдержал и закричал:

-Хватит, это какой-то обман!

Все люди на базаре были свидетелями спора, и на этот раз пришлось хозяину честно расплатиться с юношей. Красный как перец он ушел с базара. А добрый юноша Шинь пригласил к себе на рис и овощи всех бедняков округи.

С каждым годом на огороде юноши вырастал все более крупный и сладкий перец. От него и появился на земле род сладкого овощного перца.



Польза перца

Красный перец имеет высокую витаминность. По содержанию витамина С он значительно превосходит даже такой витаминный плод, как лимон. В красном перце есть особое вещество — капсаицин, обладающий очень острым и «жгучим» вкусом. В зависимости от количества капсаицина различают перец сладкий и горький. Его лучший сорт — болгарский — в стадии полной зрелости обычно ярко-красного цвета.

Родина перца

Родина сладкого перца – Мексика. В Европе он стал известен только после открытия Америки. Горький перец издавна выращивали в Иране, Ираке, Турции, Афганистане и на восточном побережье Африки. Перец – многолетнее растение из семейства пасленовых. В наших климатических условиях его выращивают как однолетнюю культуру. Цвет плодов разнообразный, зависит от их зрелости и сорта, бывает белым, желто-белым, зеленым, темно-зеленым, оранжевым, красным, темно-красным.



Рецепты здоровья

Фаршированный перец

- овощной сладкий перец – 5 шт.

- сыр – 150 гр.

- сливочное масло – 150 гр.

- чеснок – 1 головка

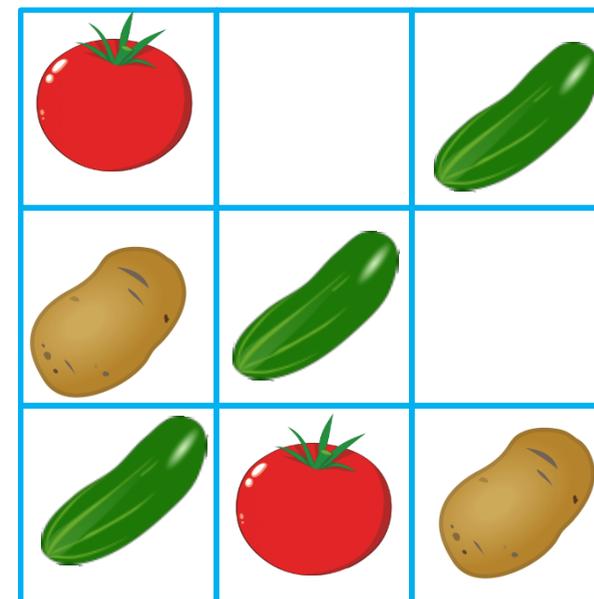
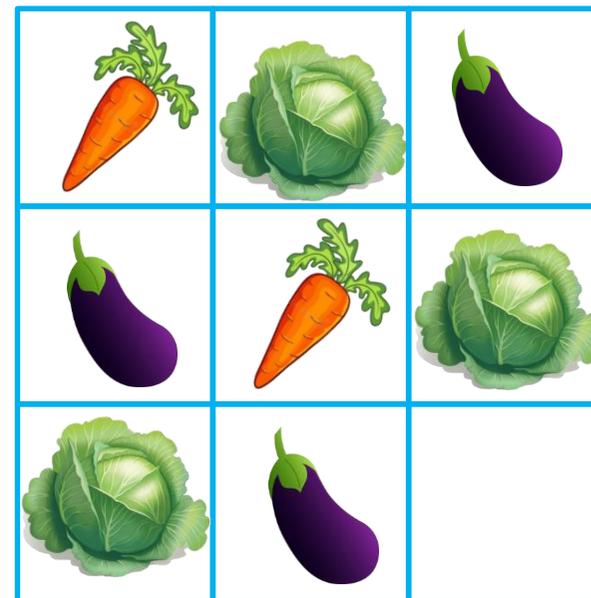
- нарезанная зелень – 4 ст.ложки

Сыр натереть и смешать со сливочным маслом, чесноком и рубленой зеленью. У перцев отрезать «крышечки» и наполнить их этой смесью.

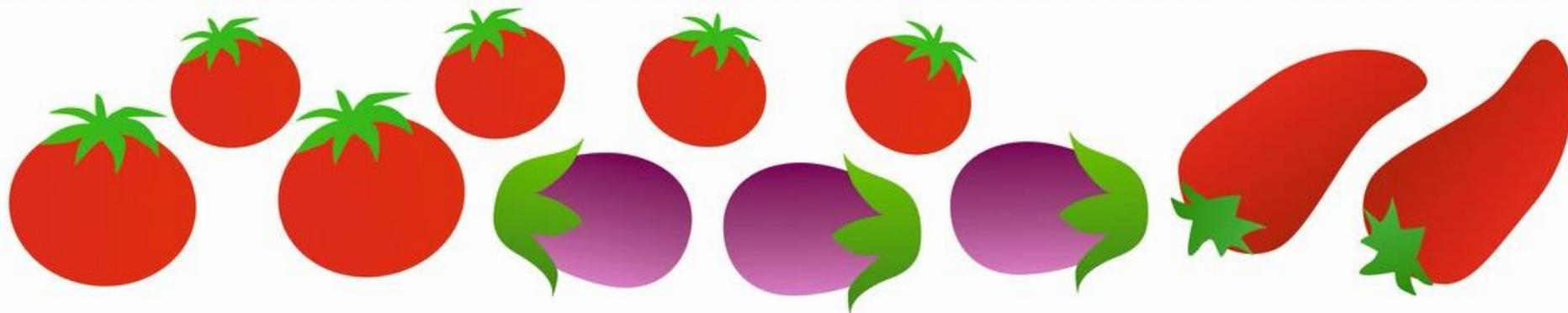
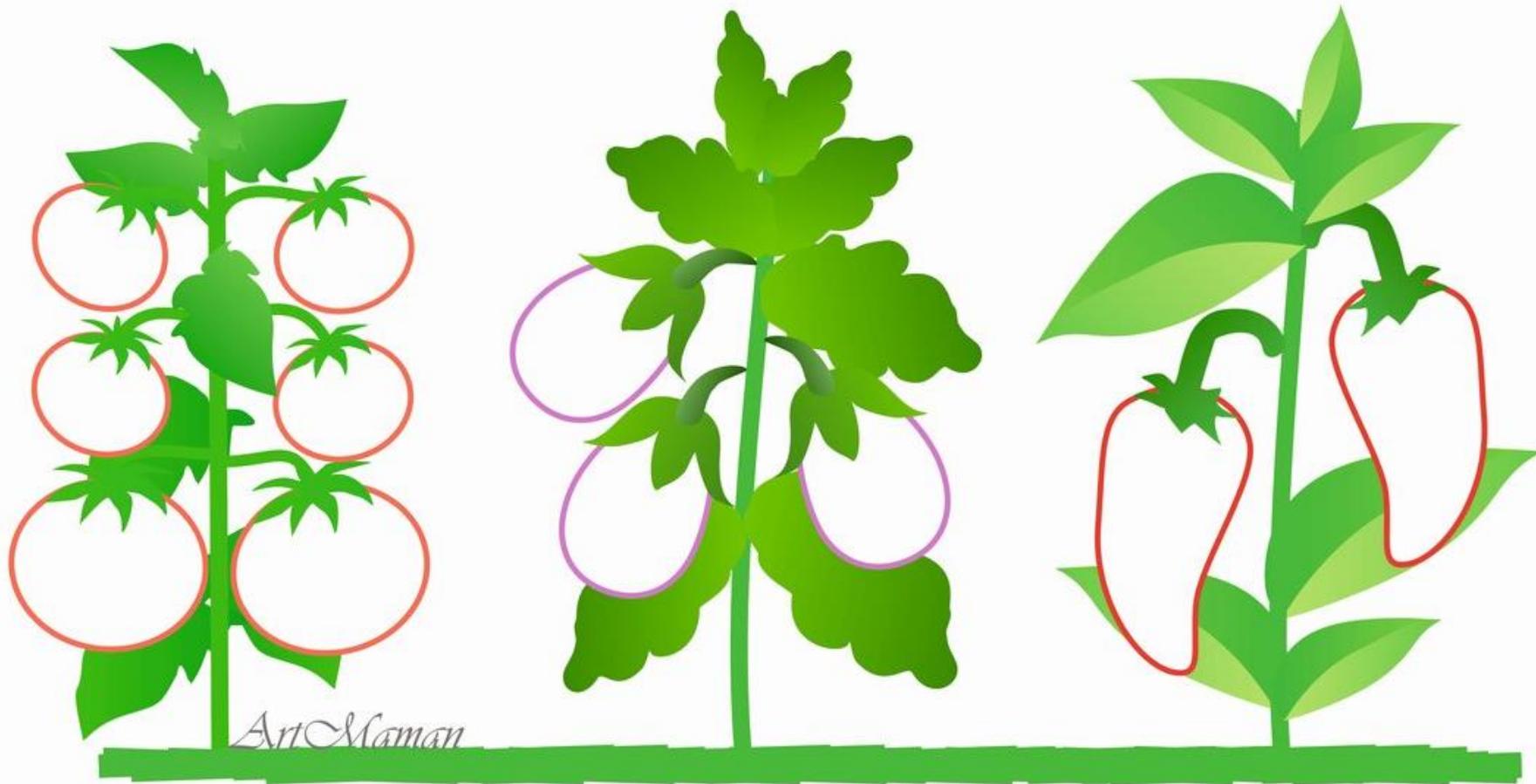
Поставить в холодильник на 40 минут. Перед подачей нарезать поперек острым ножом.

Какой овощ должен быть в пустом квадрате?

Нарисуй его

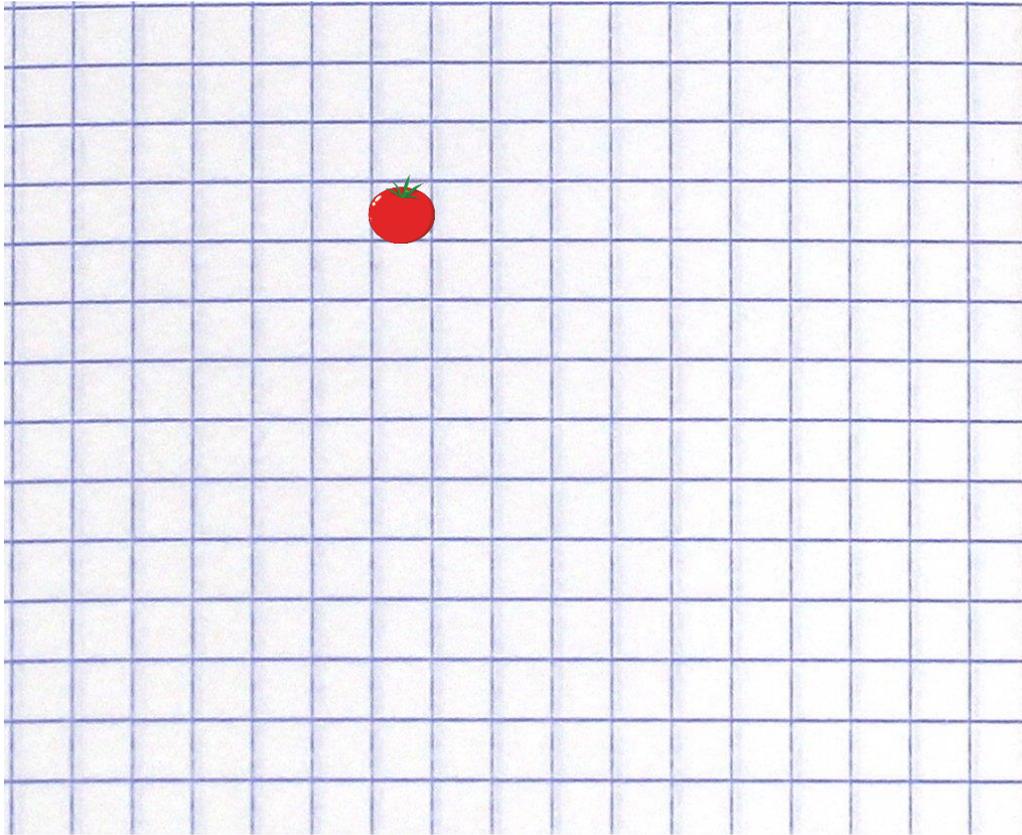


Найди каждому овощу свое место. Вырежи детали, которые внизу страницы и приклей на кустики. Как называются эти овощи? Чтобы было удобней, можешь аккуратно выдернуть страничку.



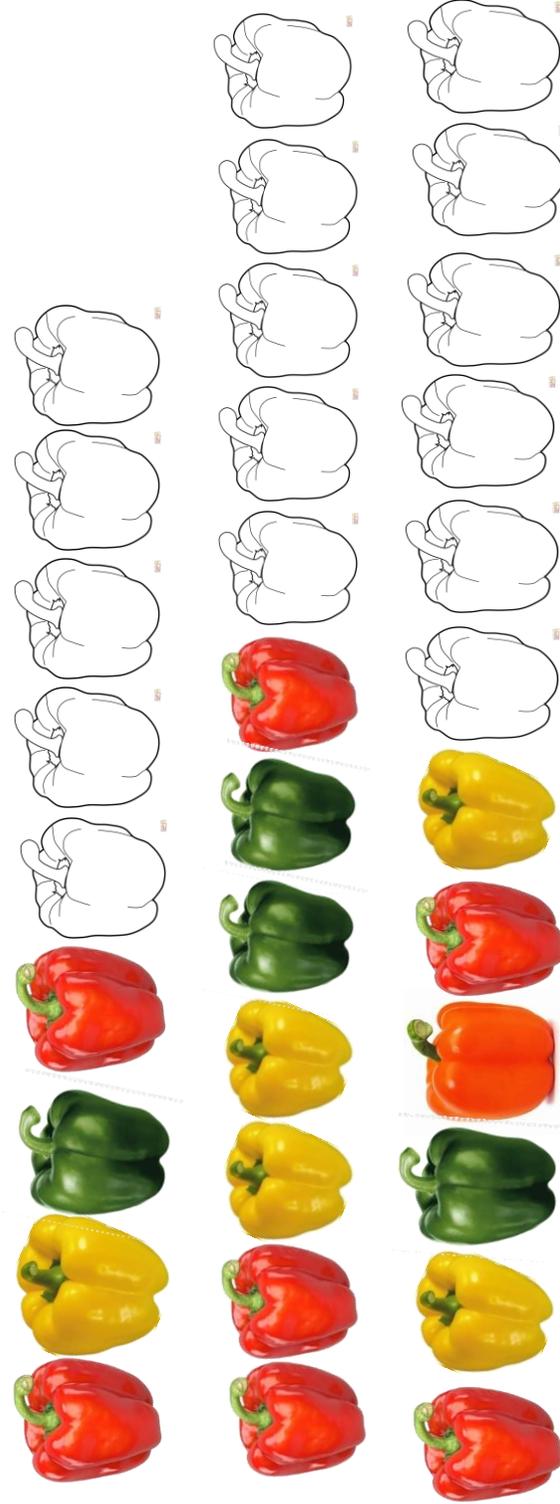
Графический диктант

От красного помидора пропусти вправо 4 клетки и на пятой нарисуй оранжевую морковку. От оранжевой морковки пропусти вниз 3 клетки и на четвертой нарисуй зеленый огурец. От него пропусти 2 клетки влево и на третьей нарисуй желтый лук. От него пропусти вверх 1 клетку и на второй нарисуй коричневую картошку. От него пропусти влево 5 клеток и на шестой нарисуй бордовую свёклу.



Продолжи логические цепочки

Определи, каким цветом должен быть каждый последующий



Раздели слова на слоги. Овощи, в названии которых 2 слога отправь при помощи карандаша в корзину, а овощи, в названии которых 3 слога – в ящик



Рецепты здоровья

Печеный перец с чесноком

- овощной сладкий перец – 5 шт.
- чеснок – 4 зубчика
- яблочный уксус – 1 ст.ложка.
- растительное масло – 2 ст.ложки
- зелень, перец и соль по вкусу

Перец запекать в духовке на умеренном огне 20 мин. Чеснок растереть с солью, добавить уксус, зелень, растительное масло и все перемешать. Полить смесью испеченный перец.

