

## Эксперимент «Фрукты: как их можно есть?»

в смешанной дошкольной группе

Подготовила воспитатель: Донскова О.Н.

**Цель:** Показать детям различные способы приготовления блюд из фруктов.

**Материалы и оборудование:** Картинки с изображениями фруктов, ягод, сюжетная картинка «Сбор урожая в саду», муляжи фруктов и овощей, ананас в горшке, тарелочки с сухофруктами (курага, изюм, чернослив), свежие фрукты (яблоки, груши, апельсины, виноград), варенье (клубничное, яблочное), компот (из яблок и винограда), соковыжималка.

**Ход эксперимента:**

Воспитатель: Ребята, какое время года на улице?

Дети: Осень.

Воспитатель: А что происходит в саду осенью?

Дети: В саду созревают фрукты.



Воспитатель: А давайте поиграем. Определите, что выросло на грядке, а что в саду!

Ваша цель разложить овощи на один поднос, а фрукты на другой.



Воспитатель: Вы справились с этим заданием.

Воспитатель: А чем отличаются фрукты от овощей? Как человек использует их в пищу?

Дети: Варит суп, компот.

Воспитатель: Ребята вы знаете, что человек придумал заготавливать фрукты впрок.

Дети: Сок, компот, варенье.

Воспитатель: Действительно, человек придумал много способов чтобы запастись фруктами впрок: он выжимает сок, варит компот, варенье, также высушивает фрукты и получает - сухофрукты. А сейчас я предлагаю провести дегустацию. Из апельсина мы выжмем сок, он получается свежавыжатый - поэтому очень полезный. Фрукты попробуем свежие и сушеные, а также варенье.

Воспитатель: Приступаем к дегустации.





Результат: Дети учатся находить один и тот же фрукт, по-разному приготовленный, определять на вкус разницу.

Воспитатель: Ребята вам понравилось?

Дети: Да.

Воспитатель: Человек придумал заготавливать фрукты на зиму по – разному: варить, сушить, консервировать. Фрукты содержат много витаминов, которые полезны нашему организму. Но полезнее всего свежие фрукты – в них сохранены все витамины.