**Занятие 25. Тема:** ***«Одуванчик – эликсир жизни»***

1. Послушайте стихотворение-загадку.

|  |  |
| --- | --- |
| *Капли солнца спозаранку  Появились на полянке.  Это в жёлтый сарафанчик  Нарядился...  (О . . . . . . . . )* | Картинки по запросу одуванчик фото |

1. Раскрась рисунок.

 

|  |  |
| --- | --- |
| **Парашютисты**  ***И. Токмакова***  *Из шариков пушистых Над пёстрым летним лугом Летят парашютисты Вдогонку друг за другом.* | *Едва земли коснутся — Уснут, как на диванчике. А по весне проснутся... и будут - одуванчики!* |

1. Одуванчик ***– съедобное растение***. Молодые листья одуванчика не горькие. Их можно добавлять весной в салаты.



****** Салат. ****** Варенье.

1. Одуванчики можно не только есть, его можно нарисовать вилкой из пластмассы\* … Из одуванчиков девочки плетут веночки\*…

 

1. Одуванчик – ***лекарственное растение***.



 



***Для мам и бабушек на заметку…***

\***Рецепты блюд с одуванчиком лекарственным**

***Варенье из одуванчика.***

*Подготовленные лимоны с кожицей, нарезанные кружочками (160г), цветки одуванчика (200г) заливают водой (200 мл) и варят 10 минут. Настаивают сутки, добавляют сахар (500г) и варят до готовности.*

***Кофе из корней одуванчика.***

*Тщательно вымытые и прожаренные в духовке до побурения корни одуванчика размалывают на кофемолке. Заваривают как кофе: 1-2ч.л. на 1 стакан кипятка.*

***Салат из листьев одуванчика со сметаной.***

*Подготовленные листья одуванчика (75г) замачивают в подсоленной воде (20г соли на 1 л воды) в течение получаса, откидывают на дуршлаг, шинкуют. Добавляют тёртый хрен (5г), сметану (10г), лимонный сок (3г), солят, посыпают мелко рубленными варёными яйцами (1/4 шт.)*