**Занятие 30.**

**Тема: *«Тут (шелковица чёрная и белая). Укроп огородный»***

1. ***Это шелковица, которую называют ещё тутовым деревом (тутом***). Шелковица у нас бывает ***чёрной, а бывает и белой***, вспомнили?

******

1. ***Послушайте стихи про шелковицу.***

*Изысканностью вкуса королев  
Не удивлю вас,   
Милый мой приятель.****Шелковицу*** *с руки вашей поев,  
Скажу, как детства запах сладок и  приятен.  
Испачкать руки, губы не боялись мы,  
Смеясь, бежали,  наперегонки.  
И  солнечные  ягоды срывали,  
И были голоса наши звонки…*

- А с вами такое случалось?

**3. - *Любитель листьев шелковицы – тутовый шелкопряд.***

|  |  |
| --- | --- |
| *Шелковицу кушает Листьев шелест слушает* ***Не паук, а нить прядёт****, Да из нити кокон вьёт.* ***Шёлковый*** *себе наряд Изготовит****шелкопряд*** | Тутовый шелкопряд |

 Коконы шелкопряда. 

*-* ***Да, красивую натуральную ткань – шёлк изготавливают из нитей, которые находятся в коконе тутового шелкопряда****.* Гусеницы шелкопряда кушают листья тутового дерева, а производят тончайшие шёлковые нити.

4. ***Информация для взрослых и не только взрослых…***

- ***Черная шелковица*** – растение, пришедшее из глубины веков. Одно из самых лекарственных растений на земле. ***Каждый орган этого дерева*** *имеет свое воздействие на организм человека. Ягодный* ***сок*** *– очищает кровь, а отвар* ***из веток*** *– снимает боли в суставах и снижает давление. Отвар* ***из листьев*** *– снимает озноб и снижает сахар в крови, а настойка из листьев – является общеукрепляющим средством.* ***Корни*** *шелковицы – используются в качестве отхаркивающего средства...* ***Из плодов***шелковицы делают варенья, компоты, соки, настойки и целебные вина.

**5. - Укроп.**

И зеленый, и душистый.  
И, как елочка, пушистый.  
Я – ***укроп***, делюсь секретом:  
Нужен я зимой и летом.

Вот ***укроп*** пахучий,  
Он раскрыл свой зонтик:  
"Нет ли чёрной тучи   
Там на горизонте?"

**[](http://detskiychas.ru/stihi/pro_rasteniya/stihi_pro_ukrop/)** ****

- Укроп добавляют в салаты, супы, мясные вторые блюда, используют при засолке огурцов и помидоров. Укроп — обязательный компонент смесей пряностей.

- Представляете, долгое время укроп выращивался как ***декоративное растение***. Его ***аромат очень ценили древние греки и сравнивали его с ароматом роз***.

- В какой-то момент истории укроп считался исключительно лекарственным растением.

- А еще зелень укропа мгновенно облегчает головную боль и помогает справиться с бессонницей.