

ПРОЕКТ

«ПОЛЕЗНЫЕ СОРНЯКИ»



Воспитатель: Бабинова В.А.

Талица, 2024 г.

Цель проекта:

- **Изучить сорняки сада и огорода; узнать какими полезными свойствами они обладают; выяснить применение сорняков в быту**

Задачи проекта

- **Обобщить знания о сорных растениях**
- **Выяснить значение сорных растений для человека**
- **Определить какой вред наносит человек «зелёному другу»**

Задачи работы над проектом:

Создание благоприятных условий

- **Для развития творческого потенциала дошкольников;**
- **Для формирования познавательной активности;**
- **Для воспитания бережного отношения к окружающему миру.**

Проблема

**В огородах много
сорных растений,
которые
выбрасываются после
прополки. Люди не
задумываются о
полезных свойствах
этих сорняков...**

МОКРИЦА

(Звездчатка средняя)



Применение в народной медицине



- **При желудочно-кишечных заболеваниях;**
- **При воспалении лёгких, бронхите, кашле;**
- **При болях в области сердца, болезнях печени;**
- **При кожных болезнях (угрях, сыпях) гнойных ранах, порезах;**
- **При ожогах и переломах костей.**

Применение в кулинарии



- **Для приготовления салатов;**
- **Добавляют в супы и борщи;**
- **Добавляют в пюре;**
- **Используют как приправу к мясным и рыбным блюдам;**
- **Для приготовления напитка.**

ОСОТ ОГОРОДНЫЙ

**(Народное название-желтушник,
зайчик, заячий салат, молочник)**



**Осот очень полезен. В листьях осота много белка,
достаточно углеводов и витамина С**

Применение в медицине



- При воспалительных заболеваниях лёгких, печени (в том числе при желтухе), геморрое;
- Для лечения кровохарканья и мочекаменной болезни;
- Как народное средство для удаления бородавок.

Применение в кулинарии



- **Из свежих листьев готовят пюре, винегреты;**
- **Добавляют в супы и салаты;**
- **В солёном и сушёном виде листья осота можно заготавливать на зиму;**
- **Добавляют в тесто.**

ОДУВАНЧИК

**Народное название – кульбаба, молочай,
пустодой**



**Заготавливают корни (в апреле-мае, до отрастания побегов, и
осенью, в сентябре-октябре); листья – в период цветения (в мае)**

Применение в медицине



- **При диабете;**
- **При нарушениях обмена веществ;**
- **Заболеваниях щитовидной железы;**
- **Заболеваниях почек, печени и желудочно-кишечного тракта;**
- **Местно-для полосканий полости рта при пародонтозе.**

Применение в кулинарии



- **Молодые листочки добавляют в салаты, винегреты, солянки и зеленые супы;**
- **Мелко порубленные листочки добавляют в мясной фарш;**
- **Из высушенных, поджаренных и перемолотых корней готовят заменитель кофе.**

ПАСТУШЬЯ СУМКА

Народное название-воробьёва каша, збируха, клиялик, клопики, могильная трава, падуха, редечник, режуха, чижов глаз



Содержит витамины В2, С, каротин, лимонную и яблочную кислоту, фитонциды, минеральные соли

Применение в медицине



- **При гинекологических заболеваниях;**
- **При носовых, желудочных и лёгочных кровотечениях.**

Обладает

- **кровоостанавливающим, жаропонижающим, вяжущим, обволакивающим и мочегонным действием.**

Применение в кулинарии



- **Для приготовления салатов (молодые побеги и листья), супов и пирогов, мясных блюд;**
- **Семена пастушьей сумки употребляют вместо горчицы и перца.**

Заготавливается вся надземная часть растения в период цветения (в мае-августе)

ПЫРЕЙ ПОЛЗУЧИЙ

Род многолетних трав семейства злаков



Заготавливают корневища весной и осенью. Их моют в холодной

воде и сушат на свежем воздухе, на солнце или под навесом

Применение в медицине



- **При подагре, ревматизме, остеохондрозе, артрозе;**
- **Нарушениях опорно-двигательного аппарата;**
- **При мочекаменной болезни, энурезе, цистите;**
- **При гастрите, геморрое, как слабительное;**
- **При болезнях печени, камнях в желчном пузыре;**
- **При кашле, туберкулезе легких;**
- **При рахите, фурункулезе, золотухе;**
- **Хронической экземе и других кожных болезнях.**

Применение в кулинарии



- **Свежие корни употребляют в пищу;**
- **Добавляют в супы, гарниры и салаты;**
- **Свежие, тщательно промытые и высушенные корни пырея обжаривают на сковороде, измельчают в муку и, залив кипятком, употребляют вместо кофе.**

ЛОПУХ БОЛЬШОЙ

Народное название–брылевник, дедки, лопушник, репейник, репяшник, репяхи



СОДЕРЖИТ ценные минералы, такие как железо, марганец, витамин С, дубильные и белковые вещества

Применение в медицине

- Как ранозаживляющее средство;
- При простуде и насморке;
- Для успокоения зубной боли;
- При заболеваниях желудка, печени, артритах;
- При ревматизме, золотухе;
- При выпадении волос, кожном зуде;
- Гнойных ранах.



Применение в кулинарии

- **Корни и листья употребляют сырыми, добавляя их в салаты, варят, маринуют и тушат;**
- **Лопух сочетается с блюдами из картофеля;**
- **Корни употребляются в печёном и поджаренном виде;**
- **Из корней варят повидло, мармелад;**
- **Мука из высушенных корней добавляется в тесто.**



Практически каждое растение в природе обладает лекарственными свойствами.

**Если
их знать, не понадобится ходить в аптеку
за
таблеткам. Используя полезные сорняки в
пищу или в качестве чая, отваров, настоев,
можно избежать развития множества
заболеваний или избавиться от них. Ведь
дикоросы содержат все необходимые
человеку витамины и множество других
полезных соединений.**

**Не выбрасывайте полезные сорняки!
Все они лекарственные растения!**





ЦИФРЫ

1	2
1	2
4	5
4	5
7	8
7	8
0	0



Управление образования
Администрации Талицкого городского округа

Благодарность

вручается

Бабиновой Виктории Андреевне

воспитателю МКДОУ "Детский сад №2 "Солнышко"

за подготовку обучающихся к районной
экологической кейс-игре «Команда Зелёных»
«GREEN TEAM»

для детей дошкольного возраста Талицкого городского округа

Желаем творческих успехов!



[Signature]
Яровикова А.А.

г.Талица, 2024 г.



Управление образования
Администрации Талицкого городского округа

Грамота

награждается

команда "Зелёные ладошки"

ЗА III МЕСТО

в районной экологической кейс-игре «Команда Зелёных»
«GREEN TEAM»
для детей дошкольного возраста Талицкого городского округа

Организация: *МКДОУ "Детский сад №2 "Солнышко"*



[Signature]
И.о. начальника Управления образования
Администрации Талицкого городского округа

Яровикова А.А.

г.Талица, 2024 г.