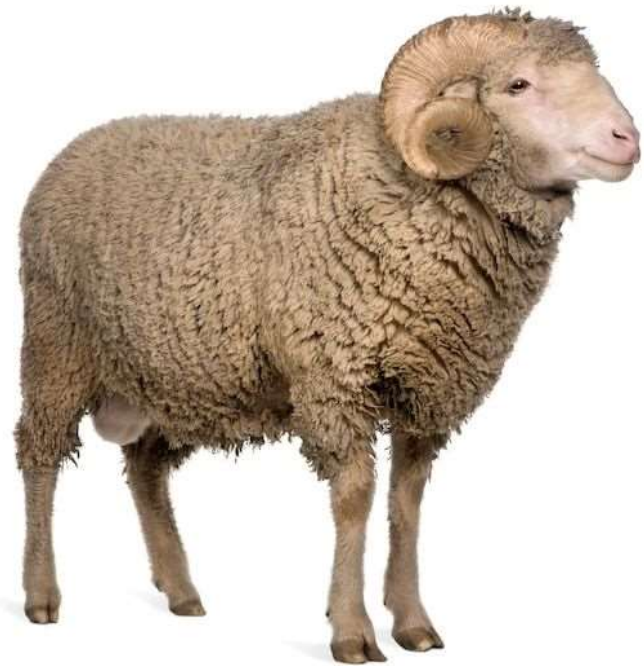


Мастер-класс "Весеннее  
пробуждение природы: опыты  
с семенами для дошкольников.  
Выращивание нута"

Подготовила Петрова Светлана Анатольевна

Воспитатель ГБДОУ №8

Из-за характерной формы плодов, напоминающих баранью голову, нут часто называют бараньим горохом. Это часто становится поводом для каламбуров в духе: «Купил нут, теперь жду, когда он начнет бодаться».



Помимо привычного желтого, существуют сорта нута с черными, красными, коричневыми и даже зелеными бобами.



Один из персонажей «Звездных войн» Нут Ганрей получил свое имя в честь этого растения, так как Джордж Лукас является поклонником нута.



Нут помогает организму бороться со стрессами, усталостью и депрессивными состояниями.



Нут отлично восстанавливает силы, поэтому его часто включают в рацион спортсменов и людей, ведущих активный образ жизни.



Проведём опыт с семенами нута. Сначала возьмём ватные диски, их необходимо смочить водой и положить в пакетик. Заранее замоченные семена нута нужно положить на ватные диски и закрыть пакетик для создания конденсата внутри, чтобы влага быстро не испарилась.



# Наши домики готовы, в семена ГОТОВЫ К ВСХОДАМ





А вот и первый росточек проклюнулся  
спустя 2 дня



Посмотрите, ребята, как подрос наш  
росточек спустя 7 дней от посадки



Давайте достанем росток нута и посмотрим на него поближе, рассмотрим корешок внимательно



Теперь необходимо посадить росток в землю, чтобы растение продолжило свое развитие, чтобы получить много семян и приготовить интересные блюда



В начале XVIII века в Европе и позже в Германии (во время войн) обжаренный нут использовали как заменитель кофе.



Жидкость, остающаяся после варки нута, называется аквафобой. Благодаря своим свойствам она может заменять яичный белок в кулинарии — из нее даже делают веганское безе.



Нут — главный ингредиент таких популярных блюд, как хумус (закуска-пюре) и фалафель (жареные шарики из нутевого теста).



Спасибо за внимание!