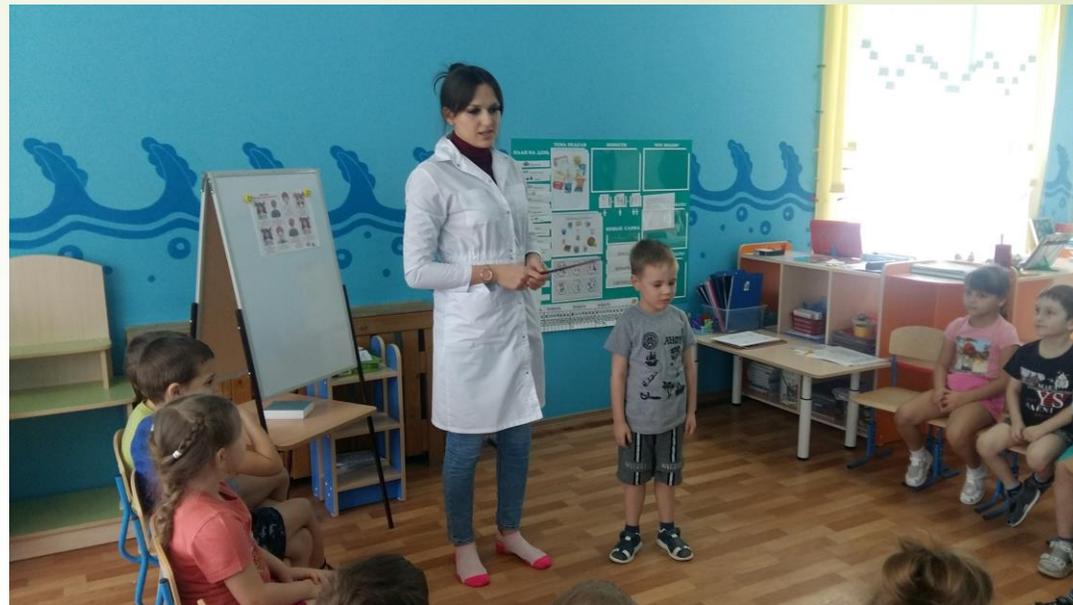


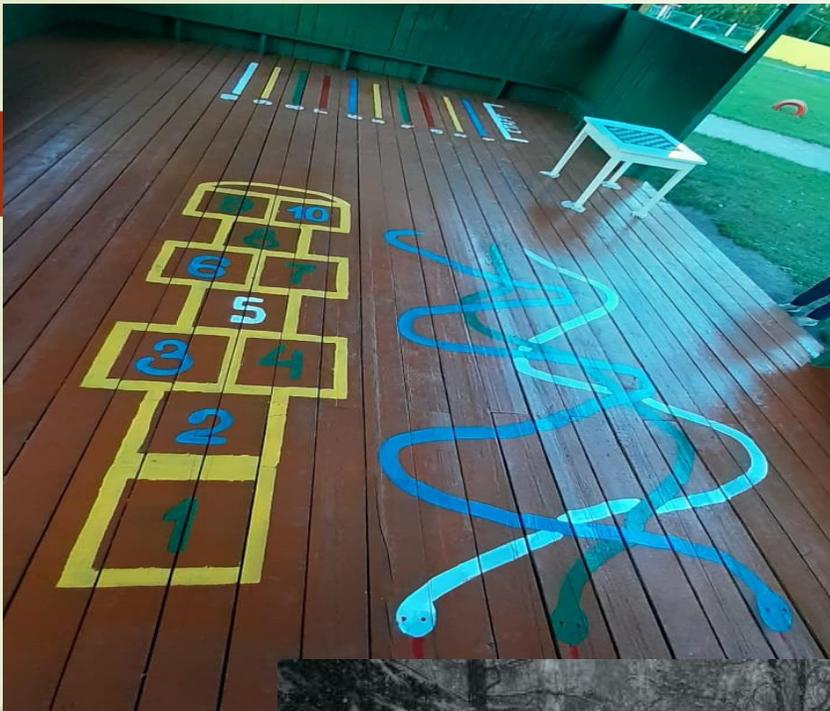
РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ





РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ





МАКЕТ «ТЕЛО ЧЕЛОВЕКА»



АКЦИЯ «ОКНА ПОБЕДЫ»



РАССКАЗЫ ДЕТЕЙ «КЕМ Я СТАНУ КОГДА ВЫРАСТУ»



АЛЬБОМ ПРОФЕССИЙ



**СТЕНД
«БЕРЕГИТЕ ПРИРОДУ»**



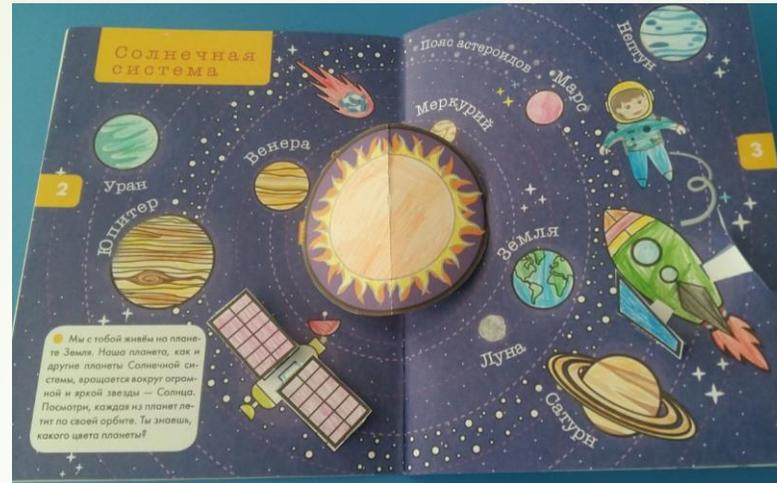
**ЛЭПБУК
«ЖИВАЯ И НЕЖИВАЯ ПРИРОДА»**



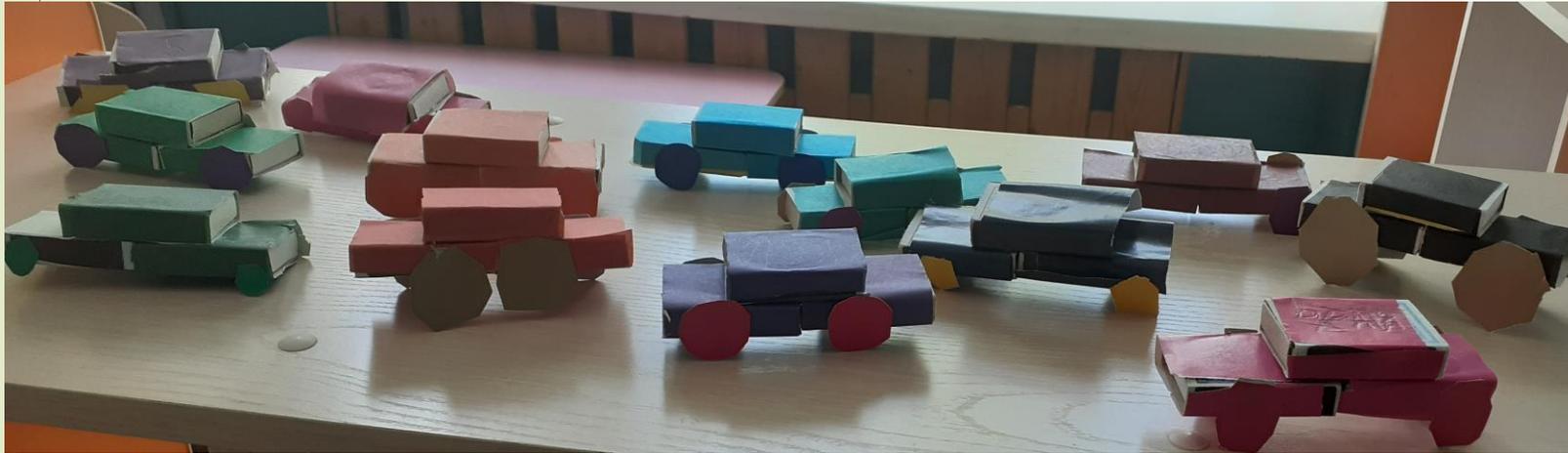
ВЫСТАВКА МЕБЕЛИ



КОСМОС



МАКЕТ «ТРАНСПОРТ»



КНИГА РЕЦЕПТОВ



"ФРУКТОВЫЙ САЛАТ"

Для приготовления потребуется:

- Банан
- Яблоко
- Груша
- Киви
- Мандарин
- Клубника для украшения
- Йогурт или сливки

Нарезаем банан кольцами.

(в нем содержится клетчатка, вещества, улучшающие пищеварение, крахмал, витамины С, В1, В2, В6, РР, А.)

Мандарин очистить и разделить на дольки.

(в мандаринах содержится большое количество калия, магния, кальция, витаминов С, Р, В1, В2, А, D. Благодаря своему составу их особенно важно употреблять детям.)

Нарезать грушу на кусочки

(в груше содержится огромное количество полезных веществ - клетчатка, сахара, глюкоза, фруктоза, каротин, железо, йод, медь, калий, кальций, магний, натрий, фосфор, цинк, фтор и витамины.)

Нарезать яблоко на кусочки.

(в яблоках содержится калий, кальций, йод, кремний, магний, железо. А еще - витамины А и С, которые укрепляют иммунную систему.)

Нарезать киви также кусочками

(киви содержит витамины А, витамины группы В, Витамины С, D, E. По содержанию витамина С, киви настоящий рекордсмен, аскорбинки в нем больше чем в лимонах, апельсинах и мандаринах.)

Заправить салат йогуртом и украсить ягодами клубники

(йогурт укрепляет иммунитет, полезен для пищеварения, содержит белок, кальций, он просто незаменим для детского организма. Клубника не содержит жира, в ней большое количество антиоксидантов, которые устранили бы большое количество самых разнообразных проблем со здоровьем. Клубника положительно влияет на работу головного мозга, улучшает память)

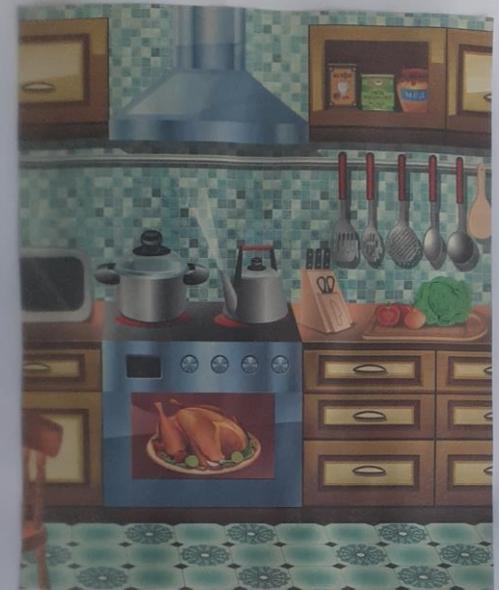


"Суп в горшочке"

- 150 гр МЯСА
- 1 КАРТОФЕЛИНА
- 1 ЛУКОВИЦА
- 1 МОРКОВЬ
- 2-3 БАКЛАЖАНА
- 2. ПОМИДОРА

МЯСО НАРЕЗАЕМ КУСОЧКАМИ, НАРЕЗАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ СЛЕГКА ОБЖАРИТЬ НА МАСЛЕ И УКЛАДЫВАЕМ В ЧУВУННЫЙ ГОРШОЧЕК. ДОБАВЛЯЕМ ТАЖЕ НЕ НАРЕЗАННЫЕ КУБИКАМИ ЛУК, МОРКОВЬ, БАКЛАЖАНЫ, ПОМИДОРА, ЗАЛИВАЕМ БУЛЬОНОМ И СТАВИМ В ДУХОВКУ НА 1,5 ЧАСА. ГОТОВЫЙ СУП ЗАПРАВЛЯЕМ ТОНЧЕННЫМ ЧЕСНОКОМ И СЕЛЬЮ. !!!

ПОВАР: КАТЯ ЦИМАТОВА !!!



НАДО КУШАТЬ КАШУ,
НАДО КУШАТЬ ОВОЩИ
И СЛУШАТЬ МАМУ.