

Projekt badawczy pt.: „Marchewka” przeprowadzany w grupie „Słoneczka”

Ogólne wiadomości o marchewce:

Znana była już w Starożytności, jednak ze względu na swój smak, który dalece różnił się od tego, jaki znamy obecnie, nie była wówczas zbyt ceniona.

Dopiero w XIV wieku, kiedy to wyhodowana została najlepiej znana nam dziś odmiana o jędrnym korzeniu i słodkawym posmaku, na dobre weszła do naszego jadłospisu.

Marchewka, bo o niej tu mowa jest tanim i powszechnie dostępnym warzywem o intensywnym, żółtopomarańczowym zabarwieniu.

Często spotykamy ją w najróżniejszych daniach lub jako składnik popularnych soków.

Obecnie znamy ponad 60 odmian marchwi jadalnej, z których najpopularniejszymi są lenka, karota i amsterdamka.

Istnieje też marchew dzika o białym lub żółtym zabarwieniu.

Znaleźć w niej możemy witaminę A, C, witaminy z grupy B, a także witaminę E, H, K oraz PP. Nie brak też składników mineralnych takich, jak wapń, potas, sód, żelazo, miedź, fosfor, magnez, cynk i kobalt. Zawiera też kwas foliowy, kwas jabłkowy, inozytol oraz pektyny. Marchew ma bardzo pożądaną wpływ na naszą skórę - delikatnie wygładza zmarszczki i nadaje skórze intensywniejszą barwę - dzięki czemu poleca się ją latem, gdy się opalamy.

Inną zaletą marchwi - chyba najlepiej nam znają - jest jej korzystny wpływ, dla naszego wzroku. Zawdzięczamy to obecności beta-karotenu.

Ten sam związek ma jednak też i inne właściwości.

Przyczynia się m.in. do ochrony przed drobnoustrojami.

Ma także działanie antyoksydacyjne i wzmacniające odporność.

Cele projektu

- kształtowanie nawyków prozdrowotnych poprzez zabawę oraz sytuacje aktywizujące myślenie,
- poznanie i utrwalenie koloru pomarańczowego,
- budzenie zainteresowania różnymi możliwościami wykorzystania marchewki,
- wdrażanie dzieci do wykonywania prac plastycznych z wykorzystaniem różnych technik,
- obserwowanie otaczającego nas świata przyrody,

- przedstawienie i promowanie warzyw jako darów natury, na przykładzie marchewki.

Realizacja projektu przebiega w trzech etapach:

I etap – siatki graficzne, zadawanie pytań oraz stawianie hipotez, burza mózgu na temat marchewki, dotychczasowa wiedza, planowane działania, szkice, szukanie potrzebnych przedmiotów badawczych itp., sadzenie marchewki w skrzyniach.



Siatka pytań



Nasza hodowla marchewki w skrzyni.

II etap – działanie w projekcie, poznawanie marchewki wszystkimi zmysłami: wzrok, smak, węch, dotyk, rozmowy z ekspertami (kucharkami, panią ze sklepu zoologicznego, studentką medycyny), odkrywanie tajemnic marchewki, badanie jej, wycieczki, prace plastyczne itp.



Spotkanie z ekspertem



Próbowanie marchewki w postaci zupy dla niemowląt



A teraz czas na soczek marchewkowy

III etap – podsumowanie zdobytej wiedzy, podzielenie się nią z rodzicami lub dziećmi z przedszkola, zaplanowanie przez dzieci zakończenia projektu.

Doświadczenia z marchewką w roli głównej:

I. Co się dzieje z marchewką pozostawioną na słońcu, a co z marchewką zanurzoną w wodzie?

Wniosek: marchewka puszcza liście.

II. Wydrążenie dziury w marchwi, wsypanie do niej łyżeczki soli i pozostawienie jej na 3h.



Wniosek: marchewka mięknie. Sól przybiera barwę pomarańczową.

III. Eksperyment:

- 3 dość duże marchewki (w tym jedną lekko zwiędłą)
- 3 wąskie i wysokie pojemniki, wypełnione do połowy wodą
- deseczkę
- nóż
- odrobinę barwnika spożywczego

Przede wszystkim, musimy skrócić nasze marchewki o końce. Odcinamy ok 1 cm kawałek z końcówki. Do dwóch z trzech pojemników z wodą dodajemy barwnik spożywczy. Następnie, wkładamy marchewki do przygotowanych przez nas pojemniczków, ustawiamy je w nasłonecznionym miejscu i czekamy od 4 do 7 dni. Lekko zwiędniętą marchewkę umieszczamy w pojemniczku z czystą wodą.

Wniosek:

- marchewka pozostawiona na słońcu bez wody wysycha i robi się twarda,
- zwiędnięta marchewka zanurzona w wodzie odzyskuje świeżość,
- marchewka zanurzona w barwniku spożywczym, po przekrojeniu zmienia swój kolor

P.S. Wszystkie wnioski zostały wyciągnięte przez dzieci.

