

## Не губите «солнышко на ножке».



Уронило солнце  
Лучик золотой.  
Вырос одуванчик,  
Первый, молодой.  
У него чудесный  
Золотистый цвет.  
Он большого солнца  
Маленький портрет.  
(О. Высоцкая)

2017 год объявлен в Российской Федерации Годом экологии.

С наукой экологией дети познакомятся в школе, однако экологическое воспитание необходимо начинать еще в дошкольном возрасте. Кому-то может показаться это преждевременной мерой. Однако детские психологи отмечают возраст 5-6 лет как самый восприимчивый, открытый к познанию. В этот период формируется отношение ребенка к себе, к окружающему миру, выстраивается координата ценностей.

С каждым годом экологическая ситуация в мире ухудшается, и наша цель, цель современных родителей и педагогов – воспитать экологически образованных людей, которые будут относиться к природе как к другу, беречь ее, совершенствовать методы по ее спасению. Не надо ходить далеко за примером...

Наступила весна, на полянах появились одуванчики. Одуванчик – лекарственное растение, его используют в медицине для лечения. Не многие знают, что по содержанию витаминов одуванчик занимает одно из первых мест среди трав нашей зоны? В их числе витамины С, Е, А(каротин). В листьях много солей железа, кальция, фосфора. Корень одуванчика содержит сахар, воск, смолы, органические кислоты, а главное – инулин, вещество, необходимое при диабете. Все это обеспечивает высокую биологическую активность растения и его целебные свойства.

Также из одуванчиков многие люди готовят полезные и вкусные блюда. Например, варят очень полезное варенье – мед, он помогает при простудных заболеваниях. Для его приготовления понадобится: 1,6 кг сахарного песка,

500 г цветков одуванчика,  
12 листьев вишни,  
6 стаканов воды,  
2 лимона.

**Как приготовить мед из одуванчиков.** Цветки лучше не мыть – убедитесь, что в них нет насекомых, соедините с натертыми на терке лимонами (натирать вместе с цедрой) и вишневыми листьями, перемешать, влить воду, на медленном огне 10 мин проварить при непрерывном помешивании, убрать с плиты и настаивать в прохладном месте в течение суток. Процедить жидкость через марлю, соединить с сахаром, перемешать и поставить на медленный огонь, довести до кипения и кипятить мед не меньше часа. Готовый мед остудить, разлить по стерилизованным банкам. Такой мед станет не только вкусной добавкой к оладьям, блинчикам или тостам по утрам, но и будет наполнять энергией, витаминами и укреплять организм зимой.

И не только люди пользуются одуванчиками. К одуванчикам любят прилетать пчелы, шмели и бабочки. Они едят одуванчиковый сладкий нектар. А пчелы потом из него делают одуванчиковый мед.

Обижать одуванчики нельзя – им больно, они живые. Если мы сорвем все одуванчики, то для бабочек не будет сладкого сока, бабочки или погибнут от голода, или улетят подальше от этого места. Будет плохо бабочкам, будет плохо и нам: скучно, некрасиво. Поэтому нельзя срывать одуванчики и бросать погибать на землю. Не будем рвать одуванчики, пусть растут и радуются солнышку. Мы должны помнить, что надо обращаться с цветами очень бережно, аккуратно. Их надо беречь, даже если это обычный сорняк.

Не губите «солнышко на ножке».

Если я сорву цветок,  
Если ты сорвёшь цветок,  
Если все и я, и ты,  
Если мы сорвём цветы  
Опустеют все поляны  
И не будет красоты.

Т. Собакина  
МБДОУДС №8  
Воспитатель Гурьянова А.И.