

Познавательно-исследовательский проект "Волшебница-соль" с детьми подготовительной группы.

Цель: формирование представления о соли как необходимом для человека продукте, путем наблюдений и

экспериментирования.

Задачи: Выяснить, можно ли обойтись без соли? Для чего она нужна? Исследовать свойства соли опытным путем. Провести опыты по выращиванию кристаллов соли.

Защита проекта:

После чтения детям сказки "Золото и соль" у ребят возник вопрос: "Откуда берется соль?" Дети стали рассуждать, что соль мы употребляем в пищу каждый день, и она бывает разная: крупная, мелкая, морская, цветная, каменная, поваренная. Кто-то из ребят сказал, что соль добывают на суше и в воде. Детей это очень заинтересовало и мы решили исследовать соль, узнать о ней все.

Немного из истории:

Соль появилась в жизни человека в далекие времена. Как именно люди узнали, что пища, приправленная белыми крупинками, становится вкуснее, дольше хранится, уже неизвестно. Но как только люди узнали вкус соли, они стали ею чрезвычайно дорожить. Местность, богатая ее залежами, быстро заселялась и становилась собственностью какого-либо племени.

Соль обнаруживается в таких обычных продуктах, как, например, творог, сыр, хлеб, печенье или кукурузные хлопья. В молочных продуктах, овощах и мясе достаточное количество соли для человека, чтобы он не испытывал недостатка в ней. Соль содержится в овощах и некоторых фруктах.

Соль - важная приправа, без которой пища пресна. С ней заготавливают овощи на зиму (засаливают огурцы, помидоры, капусту).

Соль – это и символ гостеприимства и дружбы. «Делить хлеб и соль» означало поддерживать длительные отношения. Отсюда народная примета – соль рассыпал, к ссоре, неудаче. К соли всегда относились уважительно, экономно.

А еще с солью связано много поговорок. Мы выучили некоторые из них: Недосол на столе, пересол на спине. Без хлеба не сыто, а без соли не сладко.

В Киевскую Русь соль привозили из соляных озер на Черном и Азовском морях. Здесь её покупали и везли на Север. Соль обходилась настолько дорого, что на торжественных пирах её подавали на столы знатных гостей, прочие же расходились «несолоно хлебавши».

Поговорив с мамой, мы узнали некоторые хитрости, связанные с солью. Например, чтобы раскаленное растительное масло на сковороде не брызгало в разные стороны, горячее масло нужно присыпать солью. Чтобы с легкостью почистить вареные куриные яйца от скорлупы,

добавьте в воду, в которой они будут вариться, немного соли. Как определить свежесть куриного яйца? Добавьте в чашку воды чайную ложку соли. Положите в раствор яйцо. Если оно всплывет — лучше его не использовать, а вот утонувшее в такой воде — скорее всего свежее. Если добавить щепотку соли в кувшин свежего молока, оно будет храниться дольше.

Мы разработали и обсудили подробный план изучения соли. Поставили перед собой цели и задачи: изучить свойства соли, вырастить кристаллы соли, изучить и сравнить соленую и пресную воду.

Все свои наблюдения и опыты мы зафиксировали в дневнике наблюдений. Вот сколько интересного мы узнали о соли. А ведь она и правда волшебная. Недаром люди говорят: соли нету, так и слова нету!

Дневник наблюдений и опытов в проекте «Соль - волшебница».

С чего начались наши исследования? Сначала мы изучили свойства и качества соли. Выяснили, что соль на вкус соленая, белого цвета, не имеет запаха, сыпучая.

1. Соль растворяется в воде.

Мы взяли ёмкость с водой, погрузили туда ложку с солью — соль с нее исчезла.

Вывод: соль растворяется в воде.

2. Соль в воде разной температуры.

Мы взяли два стакана с холодной и горячей водой. И положили в каждый из них по одной столовой ложке соли «с горкой».

Вода в стаканах помутнела. Но вот в стакане с горячей водой соль растворилась быстрее, и вода была почти прозрачной. А в стакане с холодной водой соль упала на дно, сама же вода долго оставалась мутной Вывод: в горячей воде соль растворяется быстрее.

3.Водоплавающее яйцо.

А давайте проведём эксперимент и проверим, как солёная вода будет выталкивать предметы на поверхность! Для проведения опыта нам понадобится: 2 сырых яйца, 2 стеклянные ёмкости с водой, несколько столовых ложек соли. Положим одно сырое яйцо в ёмкость с чистой водопроводной водой. Что с ним произошло? Яйцо опустилось на дно. Растворим во втором сосуде с водой соль и опустим яйцо в солёную воду. Яйцо осталось плавать на поверхности воды!

Вывод: Соль действительно выталкивает предметы из воды. Чем больше соли в воде, тем сложнее в ней утонуть.

4. Получение кристаллов.

Мы взяли небольшое блюдце, налили туда воды, добавили соль, размешали и оставили на ночь на батарее. Утром вода в блюдце испарилась, на дне остались крупные кристаллы соли. Мы узнали, что при испарении солёной воды образуются кристаллы.

5.Соль - чистящее средство

Мы взяли грязный бокал насыпали на губку немного соли и помыли бокал. Он стал чистым, даже блестел.

Вывод: С помощью соли можно мыть посуду.

Работать по данной теме нам было очень интересно. Мы спрашивали у родителей, а что они знают о полезных для жизни людей свойствах соли. Оказывается, родителям известно немало и они с удовольствием делились с нами своими знаниями. А мы рассказывали о том, что узнали сами, когда проводили наблюдения и опыты, читали энциклопедию. А так же убедились, что самые простые и знакомые вещи могут быть необычными.

Закончив проект, мы узнали:

Соль - белое кристаллическое вещество с острым, солёным вкусом. Она хорошо растворяется в воде.

Соль – полезное ископаемое, которое используется человеком в быту и на производстве.

Соль - помощница в хозяйстве.

Соль - пища и приправа, консервант.

Соль необходима для жизни и здоровья человека.

При испарении солёной воды появляются кристаллы белого цвета и солёные на вкус.