**МОУ «Средняя школа № 41»**

**Внеклассное мероприятие**

**по окружающему миру**

**в рамках изучения темы «Наше питание»**

**3 класс**

**Ягоды**

**Подготовила мероприятие:**

**учитель начальных классов**

**Горбунова Людмила Николаевна**

**МОУ «Средняя школа № 41»**

**г. Саранск**

Внеклассное мероприятие по окружающему миру в рамках изучения темы «Наше питание» 3 класс УМК «Школа России». Тема мероприятия «Ягоды».

На мероприятии дети познакомятся с незнакомыми ягодами, с классификацией ягод, познакомятся со способами  первичной обработки ягод, со способами приготовления блюд из ягод. На занятии ученики будут играть в игры, выступать со своими сообщениями о вреде и пользе ягод, о правилах обработки и приготовления ягод. Посмотрят сценку «Ягоды». Прослушают защиту проекта своего одноклассника «Моё любимое блюдо. Малиновый морс».

Повторят этапы приготовления салата и технику безопасности. Сами приготовят два блюда из ягод. Дети будут работать в группах вместе со своими родителями.

Поработают с пословицами и поговорками, с фразеологизмами. Составят из карточек предложение и объяснят, как они понимают это высказывание.

В конце занятия дети оценят свою работу и подведут итог работы.

**Сценарий внеклассного мероприятия**

**«Ягоды»**

В рамках изучения темы «Наше питание» по предмету «Окружающий мир»

3 класс УМК «Школа России»

**Тема мероприятия:** «Ягоды»

**Цель мероприятия:**

•  познакомить детей с незнакомыми ягодами;

•  развивать логическое мышление, память, внимание.

**Задачи мероприятия:**

***образовательные:***

• познакомить с классификацией ягод;

• познакомить со способами  первичной обработки ягод;

• познакомить со способами приготовления блюд из ягод;

***развивающие:***

• содействовать развитию мышления, самостоятельности, наблюдательности, навыков самоконтроля и самооценки;

• развивать познавательные  интересы детей;

• развивать умение работать в группах;

***воспитательные:***

• воспитывать бережное отношение к природе;

• воспитывать ответственность за выполненную работу.

**Методы и приемы:**

• методы словесной передачи информации и слухового восприятия (приемы: информационный рассказ, беседа);

• методы передачи информации с помощью практической деятельности учащихся (выполнение практической работы, подготовка проекта);

• методы наглядной  передачи информации и зрительное восприятие (приемы: показ компьютерной презентации);

• методика концентрации внимания (игра «загадки»).

Формы организации на занятии: групповая, индивидуальная.

**Межпредметные связи:** окружающий мир, технология, литературное чтение, ИЗО.

**Учебно-методическое обеспечение:**

1. Дидактический материал: карточки, задания для практической работы.

2. Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

**Ход мероприятия:**

**I. Организационный момент**

- Ребята! Мы продолжаем знакомиться с правилами правильного питания. Сегодня узнаем много интересного. Давайте настроимся на хорошую работу.  
**II. Психологический настрой**  
Мы сюда пришли учиться,   
Не лениться, а трудиться.   
Работаем старательно,   
Слушаем внимательно.

**III. Начало мероприятия**

**1. Актуализация опорных знаний**

- Ребята, давайте вспомним, что помогает человеку быть здоровым? (спорт, здоровое питание, здоровый образ жизни)

- А как вы понимаете, что такое «*здоровый образ жизни» и «здоровое питание»*?

**2. Определение темы мероприятия**

**1) Игра «Отгадай загадку»**

- Отгадайте, о чём будем говорить на нашем мероприятии. Для этого отгадайте загадки.

**1.** Яхты водит по волнам.  
Мало он известен нам.  
Сильный, храбрый тот спортсмен,  
называемый ... *яхтсмен*.

**2.** Носит он тяжёлые грузы,

Будь-то мебель иль арбузы.  
«Дайте кто-нибудь мне стульчик» -

Скажет вам уставший... *грузчик*.

**3.** Он клиента охраняет,

Безопасность защищает.

Вор, разбойник и карманник,

Берегитесь! Я - ... *охранник*.

**4.** Он с утра метёт наш двор,

Убирает всякий сор.  
Всё отвёз в мусоросборник

На своей тележке... *дворник*.

5. Он главный на дороге.  
Он важный, как директор.  
И смотри взглядом строгим  
На всех ... *автоинспектор*.

**2) Составление слова, название данного мероприятия**

- Составьте из начальных букв отгадок слово.

Яхтсмен

Г**рузчик**

Охранник

Дворник

Автоинспектор

- Какое слово у вас получилось? (ЯГОДА)

- Как вы думаете, о чём мы будем говорить на этом занятии? *(О ягодах)*

**3. Целевая установка**

- Человеку нужно употреблять ягоды, чтобы расти и развиваться и не болеть.

- А хотели бы вы узнать что-нибудь о ягодах?

**IV. Открытие новых знаний**

**1. Рассказ учителя о ягодах**

**а) что такое *ягода***

- Ягода **-** сочный мясистый плод с большим количеством семечек, разновидность фрукта.

Ягоды очень близки фруктам. Для учёных-ботаников между двумя этими видами плодов и вовсе нет принципиального различия, поскольку фрукт - это термин скорее кулинарный. Ягодой же называют плоды, в каждом из которых содержится несколько семян, окружённых мякотью.

- В Толковом словаре Даля сказано: «Ягода - мелкий, мякотный плод, более кустарный, в коем заключены семена; съедомая ягода наша: смородина (черная, красная), малина, крыжовник, клубника, земляника, черника, голубика, княженика, костяника, ежевика (черная и голубая), брусника, морошка …».

**б) отличие фрукта от ягоды**

1. Согласно ботанической классификации, существуют плоды и их подвид – ягоды. Для ученого-ботаника ягода – это плод, у которого и семена, и мякоть развились из одной завязи (то есть это равным образом и виноград, и помидор). Но в народном, бытовом сознании есть фрукты и ягоды, которые отличаются главным образом размерами. Фрукт из-за его величины можно взять только несколькими пальцами, ягоду - получается «ухватить» двумя пальцами. От фрукта откусывают кусочки. Ягоду можно положить в рот целиком.

2. Согласно «народной» классификации, фрукты растут в основном на деревьях, ягоды можно найти на кустарниках и травянистых растениях.

3. Фрукты – это преимущественно плоды садовых, культурных растений, ягоды бывают как садовыми, так и дикорастущими.

4. Ягоды бывают и съедобными, и ядовитыми. Все фрукты считаются съедобными.

5. У фрукта обычно внутри есть косточка, у ягоды – много семян внутри или снаружи.

**2. Игра «Закончи фразу». Отгадывание загадок**

### - Ребята, отгадайте загадки, закончив фразу.

**1.** Ягодку сорвать легко -

Ведь растет невысоко.

Под листочки загляни-ка -

Там созрела … *земляника*.

**2.** Эту ягодку найдёте

Не в саду, а на болоте.

Круглая, как пуговка,

Красненькая … *клюковка*.

**3.** Не на шутку, а всерьез

Куст колючками оброс.

Темных ягодок сорви-ка.

Что за кустик? *(Ежевика)*

**4.** Ягоды лесные эти

Любят бурые медведи.

Не рябина, не калина,

А с колючками … *малина*.

**5.** Много темно-синих бус

Кто-то уронил на куст.

Их в лукошко собери-ка.

Эти бусины … *черника*.

**6.** На колючей тонкой ветке

В полосатых майках детки.

Куст с шипами - не шиповник,

Как зовется он? *(Крыжовник)*

**7.** Ярко-красных, черных, белых

Ягодок попробуй спелых.

Сельский сад - их родина.

Что это? *(Смородина)*

**8.** Ягоды на тонкой ветке -

Все лозы родные детки.

Съешь всю гроздь и будешь рад.

Это - сладкий … *виноград*.

**9.** Он тяжелый и пузатый,

Толстокожий, полосатый,

Сладкий, словно мед, на вкус.

Как зовут его? *(Арбуз)*

**10.** Повернулась к грядке боком,

Налилась вся красным соком.

Ей сестрица земляника.

Что за ягодка? *(Клубника)*

**11.** На колючем кустике

Желтенькие бусики.

Наступила осень тихо,

И созрела … *облепиха*.

**12.** На болоте уродилась,

В мягкой травке притаилась.

Желтенькая брошка -

Ягодка … *морошка*.

**3. Рассказ учителя о группах фруктов**

**Классификация ягод**

**1. Настоящие**

- К этому виду относятся типичные и всем известные плоды с плотной кожурой, содержащие несколько семян. В зависимости от среднего количества семян виды ягод делятся на:

* однокосточковые, среди которых [гуми](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/gumi), [облепиха](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/oblepiha), [барбарис](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/barbaris), [бузина](http://sostavproduktov.ru/produkty/lekarstvennye-rasteniya/buzina);
* двухкосточковые, к которым относятся ягоды [винограда](http://sostavproduktov.ru/produkt/vinograd), [картофеля](http://sostavproduktov.ru/produkty/ovoshchi/kartofel), черного паслёна;
* трёхкосточковые - [спаржа](http://sostavproduktov.ru/produkt/sparzha);
* четырёхкосточковые - вороний глаз, [смородина чёрная](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/smorodina-chernaya) и красная, [черника](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/chernika);
* пятикосточковые - [брусника](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/brusnika), [клюква](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/klyukva), [голубика](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/golubika), [толокнянка](http://sostavproduktov.ru/produkty/lekarstvennye-rasteniya/toloknyanka-obyknovennaya).
* Многокосточковые - [крыжовник](http://sostavproduktov.ru/produkt/kryzhovnik), актинидия.

- Конечно, у каждого вида количество зёрен непостоянно. Например, виноград содержит от одной до четырёх семечек в каждой ягоде, а у чёрной смородины их бывает и до 35. Тем не менее, классификация ягод построена на среднем и наиболее обычном количестве.

**2. Ложные**

- К ним относятся те виды ягод, у которых мякоть плода формируется не из завязи цветка, а из других его частей. Например, к этой группе относится [шиповник](http://sostavproduktov.ru/produkt/shipovnik), [клубника](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/klubnika) и [земляника](http://sostavproduktov.ru/produkt/zemlyanika), у которых плод образуется из цветоложа.

**3. Сложные**

- Каждая из них внешне похожа на несколько небольших ягодок. Например, [малина](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/malina), [ежевика](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/ezhevika), [морошка](http://sostavproduktov.ru/produkt/moroshka) или [шелковица](http://sostavproduktov.ru/produkt/shelkovica-poleznye-svoystva). Последняя, кстати, отличный пример ягодки, растущей на дереве.

- Разумеется, каждый вид обладает своим набором свойств, как полезных, так и вредных. Но в целом для всей этой группы плодов можно привести несколько качеств, общих почти для всех видов.

**4. Выступления учеников**

**а) Хранение ягод**

**1 ученик.** - Век свежих ягод недолог, и большинство из них требуют обработки практически сразу после сбора. Для использования их в лечебных целях, чаще всего прибегают к сушке. Для этого ягоды рассыпают на свежем воздухе таким образом, чтобы слой был тонким. После недолгого провяливания ягоды сушат в духовке при 60 градусах. Хорошо высушенный продукт не слипается и не изменяет свой первоначальный цвет.

**2 ученик.** - Также можно прибегать к заморозке, для чего необходимо промыть ягоды и тщательно высушить. После чего уложить в формы или целлофан и поместить в морозильную камеру. В замороженных ягодах витамины сохраняются на протяжении 6 месяцев. В замороженных ягодах сохраняются практически все витамины и минеральные вещества, что дает возможность круглый год насыщать свой организм полезными элементами, принося ему только пользу.

**б) Польза ягод**

**3 ученик.** - Все виды ягод - богатые источники витаминов, сахаров и биологически активных веществ. Полезные свойства ягод таковы: они хорошо влияют на иммунитет, повышая устойчивость организма к различным инфекциям, нормализуют обмен веществ, обеспечивают нас энергией. Состав ягод в большинстве содержит витамин **А**, а некоторые из них - например, черника - дополнительные вещества, улучшающие зрение. Да и просто вкусовые качества большинства садовых и лесных ягодок не имеют себе равных, завоевывая им место в различных праздничных блюдах, десертах и деликатесах. Из них часто готовят соки, компоты или морсы, настолько же полезные, насколько и вкусные.

в) **Вред ягод**

**4 ученик.** - Но есть у вкусных плодов и вредные свойства. Чем вредны ягоды? Почти все виды содержат большое количество кислот, что создаёт серьёзную нагрузку на пищеварительный тракт и может вредить зубной эмали. Вред ягод еще и в том, что многие виды содержит дубильные вещества, оказывающие вяжущее действие на кишечник, и в случае запоров они только усиливают симптомы.

**5 ученик.** - И всем известны ядовитые ягоды. Вороний глаз, беладонна, волчеягодник по токсичности своего яда могут превосходить многие ядовитые грибы, а сходство их с обычными съедобными видами повышает риск их употребления. Тем не менее, в последнее время с увеличением в продаже плодов, выращиваемых на фермах, количество отравлений в мире резко снизилось, а про смертельные случаи вообще практически ничего не слышно.

**6 ученик.** - Следует помнить о возможном вреде не только лесных, но и садовых ягод. Главной причиной этому служит их бесконтрольное употребление. При индивидуальной непереносимости могут наблюдаться аллергические реакции и диарея. В природе существуют ядовитые ягоды, которые могут причинить не только большой вред здоровью, но и привести к летальному исходу. Здесь речь идет о лесных ягодах, которые перед сбором следует научиться различать, оберегая себя от возможной опасности.

**5. Игра «Отгадай ягоду». Отгадывание ягод на изображениях**

- Ребята, глядя на изображения на слайде, отгадайте, что это за ягода.

*(На экране изображены ягоды:* [*крыжовник*](http://sostavproduktov.ru/produkt/kryzhovnik)*,* [*земляника*](http://sostavproduktov.ru/produkt/zemlyanika)*,* [*малина*](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/malina)*, виноград,* [*шиповник*](http://sostavproduktov.ru/produkt/shipovnik)*,* [*облепиха*](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody/oblepiha)*)*

**6. Сценка «Ягоды»**

- А сейчас давайте поприветствуем гостей, которые к нам пришли.

***Действующие лица:*** *Земляника, Брусника, Черника, Морошка, Ежевика, Клюква.*

- Они сегодня пришли к нам на мероприятие и готовы о себе все рассказать.  
***Земляника:*** - Здравствуйте, ребята!  
Я - ягодка лесная, веселая смешная.  
Я не черника, не клубника,  
А лесная земляника.  
Я тут рядом пробегала,  
Ваши песни услыхала.  
Сразу видно, здесь народ

Замечательно живет.   
***Брусника:*** - У брусники вкус особый:  
Толи - кислый, толи - нет.  
Сколько ты ее ни пробуй,  
Не найдешь на то ответ.  
***Черника:*** - Синих ягодок ковер  
Раскатился вдоль озер.  
На кусточках, погляди-ка,  
Спеет сладкая черника.  
***Морошка:*** - Что за желтые малинки  
По болотам, да в низинке?  
Присмотрись ты к ней немножко,  
Это ягода – морошка!  
***Ежевика:*** - Куст колючками покрыт,  
Неприступен он на вид.  
Синебока, круглолика,  
Смотрит с веток ежевика.  
***Клюква:*** - Я красна и кисла,  
На болоте росла.   
Дозревала под снежком,  
Каждый с клюквою знаком?   
***Ведущий:*** - Перед вами, друзья,

Ягод дружная семья.

Все вы, ягодки, нужны!   
Все вы, ягодки, важны!   
Люди очень любят вас,   
Делают к зиме запас!

**7. Выступление учеников «Правила обработки и приготовления ягод»**

**1) Ученик 1 «Правила обработки ягод»**

- Ягоды моют, не отрывая плодоножек, чтобы не вытек сок, и ягоды не пропитались водой.  
Под струей воды ягоды могут помяться. Положив ягоды в дуршлаг с крупными отверстиями, их опускают в наполненную водой посуду. Воду меняют несколько раз, пока на дне посуды не перестанет скапливаться песок. Затем выкладывают на сухую ткань или бумагу, высушивают и перебирают.

**2) Ученик 2 «Правила приготовления ягод»**

- Ягоды сортируют в зависимости от их состояния. Целые и неповреждённые плоды оставляют для хранения или для украшения пирожных, тортов и пирогов; незначительно повреждённые - перерабатывают на варенье, а мятые и сильно повреждённые, но не гнилые - на джем, мармелад, пюре или повидло. Если их надо сварить, то их заливают кипящей водой, т.к. при высокой температуре прекращается действие ферментов, разрушающих витамин **С**. Цвет очищенных плодов, под влиянием кислорода воздуха, изменяется, в них происходит частичное разрушение витаминов. Поэтому очищать плоды надо непосредственно перед использованием.

**8. Защита проекта «Моё любимое блюдо. Малиновый морс»**

- Сейчас послушаем защиту проекта «Моё любимое блюдо.Малиновый морс».

**Выступление ученика**

**Проект по теме «Моё любимое блюдо. Малиновый морс»**

**План**

1. Описание малины.

2. Значение и применение.

3. Содержание витаминов и минералов.

4. Малина на нашем дачном участке.

5. Приготовление малинового морса.

6. Использованные источники.

**1. Описание малины**

Малина обыкновенная – [полукустарник](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%83%D0%BA%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA); [вид](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%B2%D0%B8%D0%B4) [рода](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B4) [Рубус](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D0%B1%D1%83%D1%81) [семейства](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE) [Розовые](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5).

Растёт по вырубкам, лесам, кустарникам, берегам рек. Часто разводится в садах.

Малина обыкновенная — листопадный [полукустарник](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%83%D0%BA%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA) с многолетним [корневищем](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%89%D0%B5), из которого развиваются двухгодичные надземные [стебли](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D1%8C) высотой 1,5—2,5 м.

Корневище извилистое, деревянистое, с множественными придаточными корнями, образующими мощную разветвлённую систему.

[Стебли](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%B1%D0%BB%D0%B8) прямостоячие. [Побеги](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B1%D0%B5%D0%B3_%28%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0%29) первого года травянистые, зелёные с сизым налётом, сочные, покрыты тонкими, обычно частыми миниатюрными [шипами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BB%D1%8E%D1%87%D0%BA%D0%B8). На второй год побеги деревенеют и приобретают [коричневый цвет](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82), сразу после плодоношения засыхают, но из того же [корня](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%8C) на следующий год вырастают новые стебли.

[Листья](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D1%81%D1%82) овальные, очерёдные, черешковые, сложные, с 3—7 яйцевидными листочками, сверху тёмно-зелёные, снизу беловатые, опушены мелкими волосками.

[Цветки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%BA) белые, около 1 см в поперечнике, собраны в небольшие кистевидные [соцветия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%B5), располагаются на верхушках стеблей или в пазухах листьев. [Лепестки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D0%BF%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BA) короче долей чашечки. В средней полосе России малина цветёт с июня по июль, иногда вплоть до августа.

[Плоды](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BB%D0%BE%D0%B4) представляют собой небольшие волосистые [костянки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8F%D0%BD%D0%BA%D0%B0), сросшиеся на [цветоложе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5) в сложный плод. Плоды, как правило, [красного цвета](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82) (от [розового](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82) до насыщенного [бордового](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B4%D0%BE_%28%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82%29)), однако встречаются сорта [желтого](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D1%91%D0%BB%D1%82%D1%8B%D0%B9_%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82) и даже [черного цвета](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D1%91%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82) ([ежевикообразные](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D0%BA%D0%B0" \o "Ежевика)).

**2. Значение и применение**

Плоды малины употребляют как свежими, так и замороженными или используют для приготовления [варенья](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%8C%D0%B5), [желе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B5%D0%BB%D0%B5), [мармелада](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%BC%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D0%B4), [соков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BA_%28%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA%29).

В качестве лекарственного сырья используют плод малины. Плоды собирают зрелыми, без цветоножек и цветоложа.

В [народной медицине](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BC%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BD%D0%B0) используются плоды и листья при простуде, гриппе, как жаропонижающее средство.

Листья могут служить заменителем чая. Их сминают руками, листья выделяют сок и чернеют, а затем их сушат на печи.

С малиной можно готовить освежающие напитки на молоке, лимонном соке, минеральной и обычной воде. Все они будут прекрасно освежать, радовать приятным вкусом.

**3. Содержание витаминов и минералов**

Сладкие и сочные ягоды малины – это не просто лакомство, это целый комплекс витаминных и минеральных веществ. О пользе малины известно очень давно. Помимо прекрасных вкусовых качеств она обладает массой уникальных целебных свойств. Это растение неприхотливое и растет практически на всей территории России. В природе существует лесная и садовая ягода. Лесная ягода содержит гораздо больше полезных веществ. Чтобы правильно использовать это растение, необходимо знать, какие витамины в малине содержатся, и какую роль они занимают в жизнедеятельности человеческого организма.

Малина считается очень известной и любимой всеми ягодой. Она отличается уникальным сочетанием большого количества полезных элементов. В ней содержатся дубильные вещества, пектин, сахара, органические кислоты, клетчатка и почти все витамины. Эта ягода обладает жаропонижающим действием благодаря входящей в состав салициловой кислоты.

От общей массы полезных элементов, в ее состав входит только 10% сахаров, что повышает ее ценность. Ягода содержит много меди и фитонцидов, которые оказывают на организм человека лечебный эффект, не вызывая побочных действий.

Витамины: Витамин А, Витамины группы В: В1, В2, В5, В6, В9, Витамин С, Витамин Е.

Минералы: Калий, Кальций, Фосфор, Магний, Хлор, Сера, Натрий, Железо, Цинк, Бор, Марганец, Медь.

**4. Малина на нашем дачном участке**

В Мордовии малина растёт в лесах и садах. У нас, на дачном участке, растёт садовая малина. В конце апреля мы начинаем работать на даче, подвязываем кусты малины. В мае у малины распускаются листочки. В конце июня она зацветает. Весь июль цветёт. На месте цветочков появляются плоды – ягоды. Плоды красные и крупные. Бабушка хочет ещё посадить жёлтую малину.

Я люблю кушать малину в свежем виде. Она очень сладкая, вкусная. Но мама не разрешает есть её много. Бабушка делает заготовки на зиму из малины: готовит из малины варенье, сок, перетирает с сахаром, замораживает. Печёт вкусные пироги с малиной. Мама готовит из свежей малины компот, морс. Я в любое время года употребляю малину, особенно, когда болею. Желаю всем быть здоровым!

**5. Приготовление малинового морса**

Для приготовления малинового морса понадобится:

1. Малина - 150 г

2. Сахар - 100 г

3. Вода кипяченая - 1 л

**Рецепт приготовления малинового морса**

Из малины отжать сок, залить выжимки литром горячей кипяченой воды и оставить на 45 мин, отжать выжимки, отвар процедить.

В отвар добавить сахар, перемешать, влить отжатый из ягод сок и дать морсу настояться перед подачей.

**5. Список литературы и Интернет-ресурсов**

1. Плешаков А.А. Мир вокруг нас: учебник для 3 класса четырехлетней начальной школы.- М.: Просвещение, 2014.

2. Плешаков А.А. От земли до неба: атлас – определитель для начальной школы.- М.: Просвещение, 2014.

3. [ru.wikipedia.org](https://ru.wikipedia.org/)

4. [images.yandex.ru](http://images.yandex.ru/)

**IV. Закрепление полученных знаний**

**1. Игра «Приготовь компот «Ассорти»**

*(На экране ягоды и овощи: малина, картофель, смородина, лук, крыжовник, морковь.)*

- Ребята, давайте поиграем в игру «Приготовь компот «Ассорти». Для этого нужно выбрать, какие продукты понадобятся нам для компота.

*(Дети отгадывают ягоды)*

*(На экране появляется изображение ягод: малина, смородина, крыжовник.)*

**2. Практическая работа. Приготовление салата из ягод и напитка из малины**

- Брусника, клюква, клубника и другие ягоды обладают универсальным оздоравливающим эффектом. Они легко расправляются с вирусами, служат для профилактики опухолей, укрепляют сердце и улучшают показатели холестерина. Все эти свойства свежие ягоды проявляют и в салатах.

- Сейчас мы приготовим два блюда. Для этого разделимся на две группы.

- 1-ая группа будет готовить салат из ягод, о которых вы узнаете из отгадок к загадкам.

- 2-ая группа будет готовитьнапиток из ягоды, о которой вы узнаете из её описания.

**1) Отгадывание загадок**

1. Что за ягода в красной тунике?

Это сочное чудо … *клубника*.

2. Такой я сочный, сладкий,  
Очень вкусный, ароматный.  
Гроздь мою съесть каждый рад.  
И зовусь я … ***виноград.***

3. Черный жемчуг на нитях висит,  
Сквозь зеленые листья блестит.  
Хорошо, когда часть лета пройдена,  
И в садах поспевает … *смородина*.

**2) Отгадывание ягоды по описанию**

- Плод - ягода шаровидная, малиново-красная, изредка желтая, мелкие костянки покрыты ворсинками. Это сладкая, нежная, полезная во всех отношениях ягода. Она помогает работать нашему сердцу, сосудам, улучшает состав крови. Чай с этой ягодой незаменим при простуде. Из этой ягоды варят варенье, делают джемы, сушат, изготавливают сок. Ее можно заморозить и засахарить. Кулинары рады представить сладкоежкам желе и коктейль.

**3) Повторение этапов приготовления салата**

- Давайте повторим этапы приготовления салата.

1. Выбрать, какой салат будешь готовить.

2. Приготовить продукты.

3. Промыть ягоды, если нужно – почистить.

4. Порезать ягоды на кусочки.

5. Сложить всё в салатник, перемешать.

6. Заправить любой заливкой (йогуртом, сгущёнкой, фруктовым соком).

7. Разложить в креманки, рядом с которыми лежат столовые приборы, салфетки.

**4) Повторение техники безопасности**

- Ребята, прежде чем приступить к практической работе, давайте повторим правила безопасности труда.

Техника безопасности:

1. Проветрить помещение.

2. Ягоды резать на доске, не отрывая высоко нож от нее.

3. Ножи и вилки передавать ручкой вперед.

4. Во время работы режущие инструменты держать лезвием вниз, не ходить по кабинету с ножом в руках.

5. По окончании работы инструменты сдать учителю или положить на определённое место.

**5) Приготовление блюд**

- Начинаем готовить блюда и не забываем о правилах техники безопасности.

Работа в группах

*(Дети, под руководством учителя и родителей, готовят блюда)*

**а) Приготовление салата учащимися 1-ой группы**

**Ингредиенты для приготовления салата из ягод (на 4 порции**):

1. Клубника - 200 г

2. Смородина черная - 100 г

3. Виноград зеленый (без косточек) - 100 г

4. Сок лимонный - 4 ст.л.

5. Йогурт - 1 б.

6. Сахарная пудра - 1 ст.л.

**Рецепт приготовления салата из ягод:**

*Шаг 1.* Ягоды тщательно промыть водой, обсушить на бумажном полотенце, очистить от плодоножек и веточек.

*Шаг 2.* Подготовленные ягоды перемешать, полить соком лимона, посыпать сахаром, снова размешать и оставить настаиваться на 15 минут.

*Шаг 3.* В йогурт всыпать сахарную пудру, взбить.

*Шаг 4.* Перед подачей десерта к столу, салат из ягод разложить по креманкам или бокалам и оформить взбитой сметаной. Салат из ягод готов!

**б) Приготовление напитка из ягод учащимися 2-ой группы**

1. Сок малины - 4 ст.л.

2. Молоко – 1 стакан

3. Кипяченая вода – 1/3 стакана

4. Сахар – 4 ч.л.

**Рецепт приготовления** **напитка из ягод:**

*Шаг 1.* Сок малины перемешать с молоком.

*Шаг 2.* Всыпать сахар, добавить воду, перемешать до растворения сахара.

*Шаг 3.* Разлить в бокалы и подать в охлажденном виде.

- Ребята, в чём же польза салатов и напитков из ягод?

**3. Работа с пословицами и поговорками**

- Ребята, мы уже знакомы с некоторыми жанрами устного народ­ного творчества. Давайте вспомним их. *(Сказки, пословицы, поговорки, приметы, скороговорки, загадки и т.д.)*

- Их рождение связано с практической деятельностью людей, главным образом - с познанием окружающего мира. Познакомимся с пословицами и поговорками о ягодах.  
**Пословицы**

*1. Красна ягодка, да на вкус горька.*

*2. Родная земля - земляника, чужая - черника.*

**Поговорки**

*1. В сентябре одна ягода, да и то горькая рябина.*

*2. Положи свежих ягод в рот, избавишься от хворей на целый год.*

**4. Работа с фразеологизмами**

- Названия ягод встречаются не только в пословицах и поговорках, но и во фразеологизмах. Фразеологизм - устойчивое словосочетание, имеющее определенное лексическое  значение, постоянный компонентный состав и наличие грамматических  категорий.

- Послушайте их и, если сможете, объясните, как вы их поняли.

*1. Одного поля ягода.*

(*О том, кто схож с кем-либо в поведении, взглядах, принадлежит к одной компании.)*

*2. Разлюли малина.*

*(Очень хорошо, замечательно.)*

**V. Итог мероприятия**

**1. Беседа по вопросам**

- Ребята, вот и подошло к концу наше мероприятие.

- Что нового узнали о ягодах?

- Чем полезны для нас ягоды?

- Как лучше готовить ягоды, чтобы при готовке сохранилось больше витаминов?

**2. Работа с карточками**

- Ребята перед вами лежат карточки. Нужно сложить из них предложение.

*(Дети складывают предложение)*

[*Медведя*](http://poslovicy.ru/pro-medvedey/) *бояться, так ягод не видать.*

- Как вы понимаете это высказывание?

- Если захотите устроить себе сладкий десерт без вредных синтетических сладостей - обязательно вспомните про ягоды. С ними и вкус, и польза еды станет значительно большей, чем с любыми кондитерскими изделиями.

**V. Рефлексия**

- Что вам запомнилось с этого занятия?

- Какое задание было самым интересным?

- Сможете ли вы сделать такие блюда дома?

- А сейчас достаньте смайлики и сами оцените свою работу на нашем занятии.

**VI. Список литературы и Интернет-ресурсов**

1. Плешаков А.А. Мир вокруг нас: учебник для 3 класса четырехлетней начальной школы.- М.: Просвещение, 2014.

2. Плешаков А.А. От земли до неба: атлас – определитель для начальной школы.- М.: Просвещение, 2014.

3. Федоров А.И. Фразеологический словарь русского литературного языка.

М: Астрель: АСТ, 2008. - 828 с.

1. [ru.wikipedia.org](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1250.bY48vcR6AzY81BbklcyUYzYxw7Z3HBAiwSdPPD6WDKU-yzg57UC56jl7gV_OAysdYQsU1clfzceZyKJmKWiyWbWd3SDSK4FN1lumdzJkaz8ppqXshB_Zy72U_uBC1LY5.f608ea8a1781c0916ecd5674fa968c391e9edcb1&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtJXex15Wcbo_WC5IbL5gF2nA55R7BZzfUbx-UGhzxgeV&data=UlNrNmk5WktYejY4cHFySjRXSWhXQzdLY3hSTVNzV2ZCVXgzZzFIWmJXenZzcWVyWFlYWkdsT0dJZFJKams4V3lXdXc3OGNzZzYzVDRIVFA2S3hNTnZMQnFGNk1jZUt2SjRoYVpHdmJ5ek0&b64e=2&sign=d8cabee91d643514d3df1a18d3c98753&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNLESSMYYwPbnEqx7VA5rxAhNXyS616zr5GWm52xNVo1E8kHgYJekNZgQD9riXA7zM_0oiTojFY_b0tsjdX7JxYZr7xICSjy4J734V-Idse32SrVBnlyKK28WYxlVBZvkBnP8959Yndzg4TAJipNOOJJEkh8eiI9zUN5oS5gyD30LuLG0T-JS7K1HBrCPL5zBlMB9D6PzungcEtkhAZ4oYYse7sWVREgPX9kwJGY_0hCYNI5HttydhBwSq8NtCxFxYhWb-LAE1rc6m2gsJyqDI_DOmDpz5V0xTw9OdraqKhC9TS7F3ALIinw-cLPk6Uis61hrg6Tw4Z2SujZBFBPqC2E6qbyLtmuZeznu0FjzVyU55RoGVKgt8TC4ven9wxVOKOZNhF7EeUXn93SPpBVadXRlNIgFXEnJAcna3DPbfvYb0vt3HrsD1WvhFAmFTa4h3hfLEPhr5JYBPtM9T9dzVDvRb6ORhr30OOk0GPAD3VMzCQf2CtX1M3Q30yYMTPJnKkI9yamp8-XdJrJ0A_LAYHW_BJKWELFC33AbO2jG6Q7hlwiJ2NE6r-XZlK8RTbA57w&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpjnV1y5c9M3ZpiAObbxqRV1nDB1ykb6z9G3gepOMXfxZFF560Nmxl7qZt-hlVSbcLm3Fi-WVwwcD26lNmYdHfmAR7QrMORYz96Y7-2QLBx7s82hdgrm7WWb_6j6X27QjiViNb0HRRIY_7JOZRAzw8mCpz7s15zkETI6C7Cq1mrZyd75q5qURgP8iAlZcSWFwm1hfm32iBnbpmri0CnUQruStiAg9Zm4QfEmWdHyL3dwL9I98sczaVj1XndGmz2FWy8S7UjpVhO4e487VqWV2CKStz8B8DXDB_FnEoXll190g&l10n=ru&cts=1479993860242&mc=3.189275070710713)

2. [TheDifference.ru](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1250.bY48vcR6AzY81BbklcyUYzYxw7Z3HBAiwSdPPD6WDKU-yzg57UC56jl7gV_OAysdYQsU1clfzceZyKJmKWiyWbWd3SDSK4FN1lumdzJkaz8ppqXshB_Zy72U_uBC1LY5.f608ea8a1781c0916ecd5674fa968c391e9edcb1&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtJXex15Wcbo_PN27SaXvvNSrjOss3Xh6TRkVp9nw1WgJ&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1LdmtxaXpmR2x0M05sMUJaeXJabl9MQjVtWTM2TnZFS2hGVFR1WGlEVzFHVUhnY1JKLWJ0OGJuVjA5eFBrZ19zT1RSaW9xbnVGRDlvMTl2eV81eWpHUEJUTDg&b64e=2&sign=d7d1affd62ef98a543b676183569f3cd&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNLESSMYYwPbnEqx7VA5rxAhNXyS616zr5GWm52xNVo1E8kHgYJekNZgQD9riXA7zM_0oiTojFY_b0tsjdX7JxYZr7xICSjy4J734V-Idse32SrVBnlyKK28WYxlVBZvkBnP8959Yndzg4TAJipNOOJJEkh8eiI9zUN5oS5gyD30LuLG0T-JS7K1HBrCPL5zBlMB9D6PzungcEtkhAZ4oYYse7sWVREgPX9kwJGY_0hCYNI5HttydhBwSq8NtCxFxYhWb-LAE1rc6m2gsJyqDI_DOmDpz5V0xTw9OdraqKhC9TS7F3ALIinw-cLPk6Uis61hrg6Tw4Z2SujZBFBPqC2E6qbyLtmuZeznu0FjzVyU55RoGVKgt8TC4ven9wxVOKOZNhF7EeUXn93SPpBVadXRlNIgFXEnJAcna3DPbfvYb0vt3HrsD1WvhFAmFTa4h3hfLEPhr5JYBPtM9T9dzVDvRb6ORhr30OOk0GPAD3VMzCQf2CtX1M3Q30yYMTPJnKkI9yamp8-XdJrJ0A_LAYHW_BJKWELFC33AbO2jG6Q7hlwiJ2NE6r-XZlK8RTbA57w&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpjnV1y5c9M3ZpiAObbxqRV1nDB1ykb6z9G3gepOMXfxZFF560Nmxl7qZt-hlVSbcLm3Fi-WVwwcD26lNmYdHfmAR7QrMORYz96Y7-2QLBx7s82hdgrm7WWb_6j6X27QjiViNb0HRRIY_7JOZRAzw8mCpz7s15zkETI6C7Cq1mrZyd75q5qURgP8iAlZcSWFwm1hfm32iBnbpmri0CnUQruStiAg9Zm4QfEmWdHyL3dwL9I98sczaVj1XndGmz2FWy8S7UjpVhO4e487VqWV2CKStz8B8DXDB_FnEoXll190g&l10n=ru&cts=1479993887866&mc=3.8401568604088587)

3. [ped-kopilka.ru](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1251.pkVWu_fq3gjjeKe7uVaay-o0xlFNbSKdAj7VyOFf3fnQg_Ff3UASHYUqxrMszyJzZqpFlYj10w88WPDb4mLHzcE1mMJMJdQ2m_Vb5-Z_ePBHyHiVVJVjJkajMWia2bSA.c880dcb21f90a739741e28eaadcced1f354f7592&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtJXex15Wcbo_WC5IbL5gF2nA55R7BZzfUbx-UGhzxgeV&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1Ldmtxc0oyc2N2d0gtUENneGVCSW50NU41S05LNkExZWp3eG9mTmFYNnE4RlFac05Pc3QyWmtFYkEtaE9uMXBRdnZ2X3dMRTVmQkcxTFk1&b64e=2&sign=9d898b45d90a644e4405023928fe6389&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNLESSMYYwPbnEqx7VA5rxAhNXyS616zr5JmURC0Ww_gBfW2gUAR2gaRhh3_0LinH1ZB_FreCf1dYsdCB8o_5H3YquNL7PRLcCCYawstiuwv_dLjPEmKXIaUWyvoaSkNidKAy9B4Wq3SSOo9UOy1GV1Qc10s8lE9kN5FfVCjVRKJwdXfchBClAypWE1jPyOq0GesxtyDwt7tcvVvHf1uAx4jYHRQW-IL_Y0QCgGRG7oEciJwuttvuhTtqJbsTuIJdU9ErWBpFD_ytqtZHoLKMB_dvDBV6fH6mkZQj8PcebPwtJgT_7bGh5fXX0YGcqk6zsC6b7OF-grWm-F7XZVC42UCS0wA5uOytUmi-TdUnr2HSWeeHV0e5NyzFpg6nIiHb9RuPs5jwJnZ75lP1VPaPfI8W0-GkyDoZcuvD6eJwkIgpfbXIEQJkEbWAUgWEDy4xWP5C510RoUy1xC_FLmF9b1vc2ibGxYdq8KuUQhC3LG7LDWGNvCaj-VOolKUAVh0aw7cw-9CLZnRVvcUYutM-L_BXauvl6PYaQRT9qrvP6s4dZrGCsA0neNNLFX2fxps1gpEadRKfxg7Fvjwmyscz4uY&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kp1cjDUfZd85HqNNSsWPfsrZWBgkoOQTPslyCHW6PJDR82bPm02D9dt-pBhvqZG885dMGSFO0GNo1bxTy68uiJATobraIN7Et2l0PPjVQQtuGJXGfgsPHlBW2HD_4dFxYEuM8L3f-Vp-3CQfgejpwK9NpcVmrvU5kyruO9FG40ogqSqE0-dlcKSrOdrFpYAUz3ziBvYowuPB1RRypyy3FnudDfeLX7RfcHigd2gCG5kfIUJlQjiRba8E_R0Lhm2eLWyoK01i2uIwrBk9JuIo1LaIk52grHIVPsKDptl4BrjSn0IYLT1E3gON6_PNmx1DnvECZUWPU6dsv0_O4O2HjKdXXmwblwwW8mBDvyi_wtvx-kNj-GimVUNW2v_T9WfjPFyS2veRwh-f_xvDYo9wmVng3aIG2Trv4Sb6UtmmEpPqSb_57xwB9qbnzkaRBjWxADRsDSGgmrVlZ5J4tP0YnUygvlzAS8q_T54zpI7XeV8o4HoJDou6pICbmeqPs3M-FYbzXPlsxXf6xVLgc9hWwa88gSZ8mCKsrV0LGDeOvQHsfONO_6qXiFB_XgFtzShZ1tFmvQWIzt37ppBz7zAbgPO2I0V-gkbD2y7Rrq8J8QqqAaGFxCSXq11pQvrbgkjVJHWxPXk8jxL50&l10n=ru&cts=1480091378517&mc=4.147788904744257)

4. [nsportal.ru](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1251.5JLDAAyOyqEIKLtoGlatfVs_ydRvr4ts6Ss5IBhk1VHIqYfdmo5XFwDxHGLecHP4.4edc1ceddb3b9d0962fd542a7c2857e2840c3824&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtB2i7c0_vxGdKJBUN48dhRaQEew_4vPgtaHQTbCUXI3yXF7gMIt8Es9RFLtOmtvshg&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1Ldmtxc3Q2MzdXOFJ0SHVmRGQ5a19hZElRSVJta25RWlNqeVh5WXJWWFFRTm5xdXZGbDlzQXZWVDUteDhZQlc2RlNmNkFXZnVISURBTGln&b64e=2&sign=ce36eb905503be54fda8942e40cff124&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNLESSMYYwPbnEqx7VA5rxAhNXyS616zr5JmURC0Ww_gBfW2gUAR2gaRhh3_0LinH1ZB_FreCf1dYsdCB8o_5H3YquNL7PRLcCCYawstiuwv_dLjPEmKXIaUWyvoaSkNidKAy9B4Wq3SSOo9UOy1GV1Qc10s8lE9kN5FfVCjVRKJwdXfchBClAypWE1jPyOq0GesxtyDwt7tcvVvHf1uAx4jYHRQW-IL_Y0QCgGRG7oEciJwuttvuhTsO_Rtb2vnEl7ZPDEymZx-3rcKiAVUmqWyV31FaZTNBtRbs7P4J6dw-sG53W0yuols2jc6V6XXpt7y1mRfVgCJIEqj85Ya9zWSCBcHPakvvsdNb2UPHSVHoRWA0od2mC8RfVQQsMFb02SELlxI--As3lRTyceUl5-ZgflYUKF2_VIwdaL63CJ5g5hG2KEz0-gfbRnlMM8n8wEx2iMu_MBTx4-o8IoFB-GRsC6b5BQ5TbiRoDnPN4RGKTmXm6zH9k8KayPj_xib6R_ucsestVVzfjhQZw_CeMEOlGtGBdCj1cdTboy6CmKYimz3c_fou3C7qLXZNsSxgd1yM_mWb0LOoDN4HARd3CYQ&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpjnV1y5c9M3bd-7sR3tYj_qNAuBK0YZOwhesFhJbZ3JP7a84begixSUxzfMyshuaqFrU6_jQKiV_kmMeSyfjnfDDEu7XboXJpPJMqIj2wjjw&l10n=ru&cts=1480091753494&mc=0.9182958340544896)

5. [KakieVitaminy.ru](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1251.ic6Ix2Dnzu73wAxk-lxZlGXCTIRM88rdyLD-D64KtdI3sVWoOIM16FPRx2GwHwp1sq0vBYxZhDTz6WybNp20Cw.7db138fea173e11829facb3230cc0be21c779b46&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtJXex15Wcbo_WC5IbL5gF2nA55R7BZzfUbx-UGhzxgeV&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1LdmtxcTZ6SUR4TDRjZF9RNzBpMFFOSVh6LTBoWmJrQjlDeXBaZ3B3REpESUdqcUIxaVI2MGFESVo2X1BONzd0UFA2Tmtac2hLQl9TMkJSWXBVU05WUGRUaVk&b64e=2&sign=e67cc5703c4af7535cd01240f04e82f5&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNLESSMYYwPbnEqx7VA5rxAhNXyS616zr5JmURC0Ww_gBfW2gUAR2gaRhh3_0LinH1ZB_FreCf1dYRb0TWZcKDqzRBa3UfqQSt7xyiHPYafH4_EZqGjjGL3_-TVGBFwe1WkMlLmSuokv9A7k22zpbaRjGuuoYZggFbSgcIvU_f-sqBV30vBVhx41AdBN7EsfAKfOon2EnerXhosUYrffd0XVnsrikkvyFf-jkQl_acXiZ79G1n6-LU-pmSTBFqFJye0OAoOWumw7fcDLR7tqyiPAB5Ap8tkjYnRNpWccAGnJptUFgaMFm7jV6wDWXqCJxj8tKSWrFNi2rwPcSvkuItbwv4o94_H59s_svmIeaBKK3E4RCC4kkwvv6GZJFI4duOIn2qdsREMkE28jXZJh3ObY1oegozNs2i2gZqGDIiuv0h9mwb-aKW3yq_m9ipMRztKXU7gJUcCyNu1S2ghbyW8N9frXlBJBdH0kW-PxozvIk_a1Mn8_0HriTScvPet0ETHmPj6pbXp7xMHMCGBCxuEloofST8OmC39K42zDm54KlYs_BgCWdzZ1f2lWjQRJUzkB9Me9CVMKkIy_-vuuxK8k&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kp1cjDUfZd85HqNNSsWPfsrZWBgkoOQTPsHNHVGL7gCjRe6iXeid7BJBRk8rzJ9kIg1DwDhxQ1jIFuzHA1lAIMnzEWuJldyLZmUZa4O_g5fGkAVboo6lV465ZQ9x8XTnA5LLRYN4q0cppJOMpL3en1K42-TbEF2m0LKWiabUHpmfsIEzH5JeqsTWEK_JoKPq4JI5GfN0P2wYo&l10n=ru&cts=1480093982959&mc=3.484274620711059)