

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 4»
624440 Свердловская область, г. Краснотурьинск, ул.Базстроевская, 21

ДЕТСКИЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ

на тему «Домашний базилик: как вырастить
теплолюбивое растение в холодном климате»



Авторы:

Фазлиев Саша, Тараскина Таня

МА ДОУ № 4, старшая группа

Руководители:

Абубакирова Гулчехра Аблакимовна

Воспитатель МА ДОУ №4, ВКК

Кагилева Марина Вальеревна

воспитатель МА ДОУ 4

МО Краснотурьинск, 2025

Оглавление

1. Введение.....	3
Актуальность исследования.....	3
Проблема исследования.....	3
Объект исследования.....	3
Предмет исследования.....	3
Цель.....	3
Гипотеза	3
Задачи.....	3
Методы исследования	4
Практическая значимость и новизна.....	4
2. Основная часть.....	5
История возникновения базилика.....	5
Состав базилика и его полезные свойства.....	5
3. Практическая часть.....	6
Выращивание базилика в разных условиях.....	6
4. Заключение.....	7
Источники информации.....	9
Приложение	

Введение

Актуальность исследования

Однажды мама мне пожарила картошку, и у нее был необычный вкус. Оказалось, что она добавила туда базилик – ароматную траву. Мама сказала, что базилик растет в теплых странах. Мне стало интересно, можно ли вырастить его у нас, где холодно.

В детском саду я рассказал об этом, и Гуля Аблакимовна предложила провести эксперимент: посадить базилик в двух местах – на подоконнике и под лампой – и посмотреть, где он вырастет лучше.

Проблема исследования:

Базилик любит тепло и солнце, но на Урале климат не такой благоприятный для его роста. В холодное время года растениям не хватает света и тепла, поэтому они могут плохо развиваться. Мы решили узнать, можно ли вырастить базилик дома и какие условия ему нужны для хорошего роста.

Объект исследования: базилик.

Предмет исследования: условия, в которых базилик лучше всего растет на Урале

Цель: выяснить, можно ли вырастить базилик на Урале в домашних условиях и какие факторы влияют на его рост

Гипотеза: Если создать базилику нужные условия, то он будет хорошо расти и на Урале

Задачи:

- Узнать откуда родом базилик и какие условия ему нужны для роста;
- Изучить пользу базилика для здоровья
- Провести эксперимент по выращиванию базилика в разных условиях: на подоконнике и под лампой;
- Создать видео-дневник по выращиванию базилика;
- Составить буклет с рецептами с базиликом.

Методы исследования:

1. Сбор информации – поиск сведений о базилике в интернет-источниках, книгах и журналах.
2. Измерение и регистрация – наблюдение за изменениями базилика в разные дни, измерение его роста и фиксация изменений для оценки влияния условий выращивания на растение.
3. Эксперимент – выращивание базилика на подоконнике и под лампой
4. Сравнение – анализ, в каких условиях базилик растет быстрее и лучше

Практическая значимость и новизна:

Наш проект поможет узнать, можно ли вырастить базилик дома на Урале и какие условия для этого нужны. Теперь другие дети и их родители смогут попробовать посадить базилик и ухаживать за ним правильно.

Новизна проекта в том, что мы провели эксперимент, сравнив рост базилика на подоконнике и под фитолампой. В детском саду мы создали видео-дневник, где показали, как базилик растет каждый день. Это поможет другим увидеть, как изменяется растение и какие условия для него лучше.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

История возникновения базилика

Базилик — считается королем пряных трав. Его выращивали много сотен лет назад. Родиной базилика считаются восточная Индия и Иран, где всегда светит солнце, и очень тепло. Люди заметили, что свежие листья базилика не только придают еде особенный аромат. Его добавляют в салаты, соусы и многие другие вкусные блюда. Это растение считается королем специй и в переводе с греческого *basileus* означает «государь», «правитель»

Состав базилика и его полезные свойства

Базилик — это не только ароматная трава, но и настоящий кладезь полезных веществ. Его листья содержат большое количество витаминов и минералов, которые поддерживают здоровья сердца, костей, нервной системы и улучшают работу мышц.

Таким образом, базилик не только придает блюдам вкус и аромат, но и является ценным источником полезных веществ для поддержания здоровья.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Выращивание базилика в разных условиях

Мы решил проверить, можно ли вырастить базилик дома на Урале и какие условия для него лучше. Для этого провели эксперимент: посадили семена базилика в два контейнера и поставили их в разные места — один на подоконник, а другой под фитолампу.

Этап 1: Подготовка

Сначала выбрали два одинаковых контейнера и наполнил их землей. Затем посадили семена базилика на одинаковую глубину, полили их водой и поставил в теплое место.

Этап 2: Начало эксперимента и наблюдение за ростом растений.

На третий день появились маленькие ростки. Одни контейнер поставили на подоконник, другой под фитолампу. Мы каждый день смотрели, как растут наши растения, и записывали изменения в дневник наблюдений.

- Базилик на подоконнике получал только солнечный свет. Когда дней было мало солнечных, ростки тянулись к свету и выглядели слабее.
- Базилик под лампой получал дополнительный свет каждый день. Он рос быстрее, стебли были крепкими, а листья – яркими и фиолетово-зелеными.

Этап 3: Сравнение результатов

Через несколько недель мы заметили, что базилик под лампой вырос выше и выглядел крепче, гуще и выше, чем тот, что стоял на подоконнике. И он уже был очень ароматным

Вывод: для хорошего роста базилику нужно много света, и в холодное время года лучше использовать фитолампу.

Заключение

В ходе эксперимента мы убедились, что базилик можно вырастить дома даже на Урале, но для этого ему нужно создать подходящие условия.

Базилик, который рос под фитолампой, вырос быстрее и крепче, чем тот, что стоял на подоконнике. Это значит, что в холодное время года ему не хватает естественного света, и дополнительное освещение помогает ему лучше развиваться.

Теперь мы знаем, как правильно выращивать базилик дома, и можем поделиться этим с другими. А свежий базилик можно использовать в еде, ведь он не только вкусный, но и полезный!

Источники информации

Сеть Интернет

<https://yandex.ru/video/preview/11625729577108910886> - Базилик от А до Я

<https://yandex.ru/video/preview/1285760315086270495> - Базилик - король
пряных трав.

<https://yandex.ru/video/preview/4490414934966924236> - Базилик: выращивание,
применение и полезные свойства.



Знакомство с базиликом



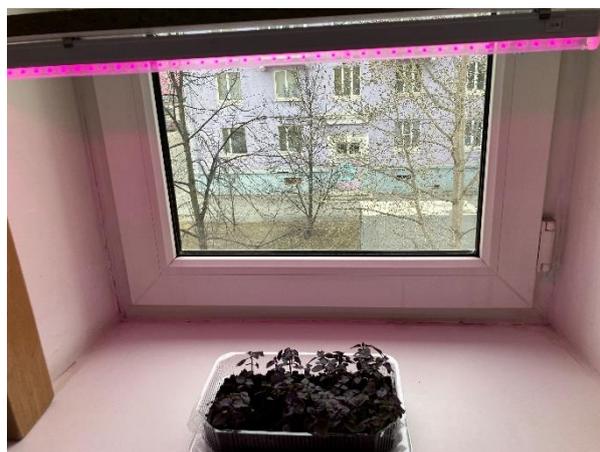
Посадка базилика



Наблюдение и уход за растениями



Запись изменений роста растений в дневник наблюдений



Сравнение растений в разных условиях

Буклет с рецептами блюд с базиликом

Ароматный базилик дополняет собой выпечку, супы и салаты. Отлично подходит для напитков и заготовок на зиму

Салат с базиликом, черри и креветками

Ингредиенты

- 150 г креветок;
- ½ чайной ложки соли;
- 300 г помидоров черри;
- пучок зелёного или фиолетового базилика;
- 3 столовые ложки оливкового масла;
- чёрный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Посолите воду и отварите креветки. Когда остынут, отправьте их в салатник вместе с разрезанными пополам томатами и крупно порезанными листками базилика.

Поперчите и заправьте оливковым маслом.



БАЗИЛИК — пряное растение, считается королем специй и в переводе с греческого *basileus* означает государь, правитель.



Базилик богат содержанием витаминов А, Р, С, В2, К; макро и микроэлементы (кальций, магний, калий, натрий, железо, марганец, цинк и др.); аминокислот; эфирных масел; рутина, фитонцидов, гликозидов и танинов.

Благодаря составу, он оказывает положительное влияние на организм:

- повышает иммунитет;
- обладает противовирусным и бактерицидным действием;
- улучшает работу ЖКТ;
- способствует снижению уровня сахара в крови и плохого холестерина;
- действует, как успокоительное.

Капрезе с базиликом

Ингредиенты

- 3 помидора;
- 200 г моцареллы;
- 15 листов зелёного базилика;
- 1 чайная ложка сушёного базилика;
- 1 столовая ложка бальзамического уксуса;
- 2 столовых ложки оливкового масла;
- соль и чёрный молотый перец — по вкусу.

Приготовление

Помытые помидоры нарежьте на кружки толщиной около 5 миллиметров. Сыр порежьте ломтиками — не толще 7 миллиметров. Базилик промойте и разделите на листочки.

Выложите всё это поочередно на большое блюдо, посыпьте солью, перцем и сушёным базиликом. Полейте оливковым маслом и сбрызните бальзамическим уксусом.



Суп с авокадо и базиликом



Ингредиенты

- 4 спелых авокадо;
- 2 лимона;
- пучок зелёного базилика;
- 4 пера зелёного лука;
- ½ л бульона;
- 130 г натурального йогурта;
- соль и чёрный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Снимите с авокадо кожуру и удалите косточку. Превратите мякоть в пюре с помощью блендера. Сразу же полейте лимонным соком, чтобы не потемнело. Помойте базилик, удалите стебли и отправьте в блендер его вместе с зелёным луком. Пару листиков базилика можно оставить для украшения.

Влейте бульон и йогурт, посолите, поперчите и ещё раз взбейте до однородности. Отправьте суп охлаждаться в холодильник на один час. Подавайте со льдом, украсив свежим базиликом.

Брускетта с базиликом, помидорами и чесноком

Ингредиенты

- 4 куска багета;
- 1 столовая ложка оливкового масла + для смазывания;
- 50 г фетаксы;
- 5 томатов черри;
- пучок фиолетового базилика;
- 1 чайная ложка прованских трав;
- ½ чайной ложки бальзамического уксуса.

Приготовление

Застелите противень пергаментной бумагой, выложите на него хлеб и слегка подсушите в духовке. После этого смажьте каждый ломтик оливковым маслом и выложите на них разрезанный на тонкие пласты сыр.

Томаты разрежьте пополам, смешайте с измельчённым базиликом, травами, оливковым маслом и бальзамическим уксусом. Выложите получившуюся заправку на бутерброды поверх сыра. Отправьте брускетту в разогретую до 180 °С духовку ещё на 5–7 минут.



Базиликовый тартар



Ингредиенты

- 1 лук-шалот;
- 3 столовые ложки каперсов;
- 1 пучок фиолетового базилика;
- 1 лимон;
- 200 г майонеза;
- чёрный свежемолотый перец — по вкусу.

Приготовление

Мелко порежьте лук-шалот, каперсы (можно заменить на корнишоны) и рубленый базилик. Последний предварительно промойте и удалите стебли. Залейте всё лимонным соком и уберите в холодильник на 15–20 минут.

Когда зелень отдаст аромат, добавьте перец и смешайте с майонезом. Лучше — с домашним.

МА ДОУ № 4»