



**Пластилинография  
«Одуванчики»**

**Составили: педагоги Савченко Ю.В.,  
Лукина В.В.**

**2024 год**

## Загадка

Есть один такой цветок,  
Не вплетёшь его в венок,  
На него подуй слегка,  
Был цветок - и нет цветка.



## История создания Всемирного дня одуванчиков

13 мая – Всемирный день одуванчика. Забавное растение, которое называют «кусочком майского солнца», считается одним из самых загадочных.

Всемирный день одуванчика имеет свою историю. Ее корни следует искать во французском городе Ои. Жители небольшого местечка, являющиеся фанатами растения, решили увековечить его в памяти, придумав удивительный праздник.

Благодарность одуванчику – явление не случайное. Полезное растение издавна приходит на помощь, когда люди жалуются на плохое пищеварение, боли в желудке, перепады давления. Корнем одуванчика лечат гепатит.

В Китае растение считают полноценной овощной культурой, его используют в приготовлении изысканных блюд. В Италии еду из одуванчиков можно найти в меню самых престижных ресторанов. Посетители не скрывают удивления, увидев цены. Официанты разводят руками и поясняют: деликатес не только вкусен, но и очень полезен.



Растение семейства астровых пользуется в этих краях непререкаемым авторитетом. Его разводят как овощную культуру, отводя под эти цели огромные территории. Итальянцы знают: одуванчик, который полезен от вершков до корешков, обязательно отблагодарит. Здесь каждый взрослый помнит пословицу: «Если употреблять в пищу одуванчик, то болезнь проходит мимо дверей дома».

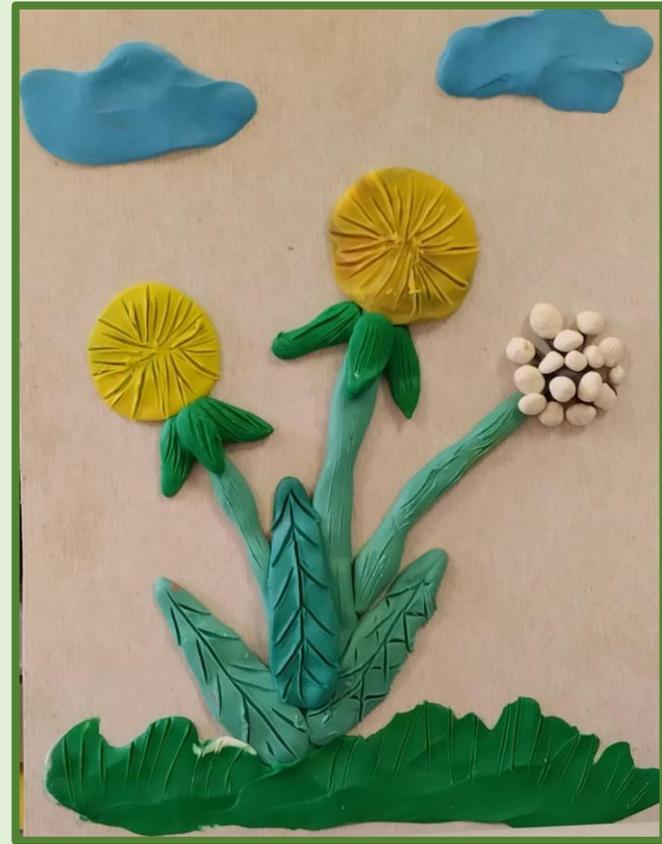
Жители Ои тоже используют одуванчик в лечебных целях и в кулинарии. Сиропом они лечат затяжную простуду, настоем – кашель. Из одуванчиков французы делают салаты, готовят супы, варят джемы, повидло и варенье. Одуванчики «участвуют» в приготовлении элитного сыра, листики растения добавляют в выпечку. Из поджаренных корней делают напиток, который может заменить кофе.

Всемирный день одуванчика – хороший повод сменить привычный рацион, разнообразив его знаменитым салатом, супом или вареньем. Сейчас одуванчиков много, но собирать их нужно вдали от дороги.

Перед приготовлением листики вымачивают 15–20 минут в соленой воде, которая удалит горечь. Правда, вместе с ней уйдут и витамины. К тому же гурманы как раз за эту горечь и ценят растение. Порадовать детей можно венком из одуванчиков. Забавный праздник запомнится надолго.

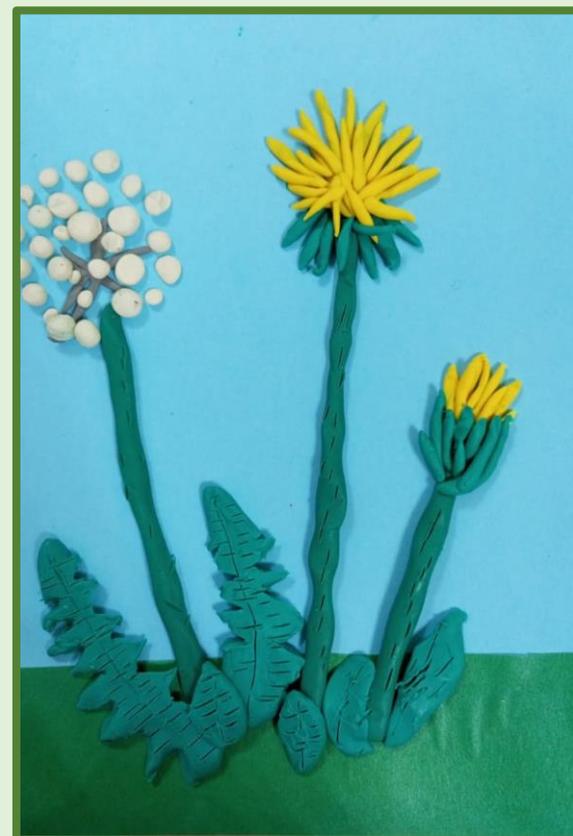


Примеры:





Илья Д.



Сергей К.

**Источники:**

Загадка про [«Одуванчик»](#)

Картинка [варенье из одуванчиков](#)

Картинка [салат из одуванчиков](#)

Картинка [кофе из одуванчиков](#)

Картинка [суп из одуванчиков](#)

[Фото одуванчика](#)

[Фон для презентации](#)