



# ДЕТСКИЙ КАЛЕЙДОСКОП

Детская газета МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка».  
Выпуск №47 июль 2019г.



*Этот месяц самый яркий,  
Самый пестрый, самый  
жаркий.  
Луна сладкая цветет,  
Первый боровик растет*

## «Чудо – камешки»

Воспитанники второй младшей группы «Почемучки» в процессе кружковой деятельности познакомились с нетрадиционной техникой рисования – росписью на камешках. Такое искусство учит детей



видеть прекрасное вокруг себя. Воспитывает интерес и любовь к родному краю, природе. Учит фантазировать и передавать свои фантазии в процессе рисования. Подобное творчество не требует много материалов для работы, служит развитию мелкой моторики и цветового восприятия, а кроме того, связано с изучением окружающего мира.



Начинаем работу с подбора камешков для росписи, рассматриваем форму и решаем, что это будет, на что похоже. Для пчёлки, божьей коровки камни окрашиваем в красный, оранжевый и жёлтый цвета. Рисование на камнях - это прекрасное занятие не только для детей, а для всех, кто любит рисовать, от малышей до взрослых. Это занятие можно проводить в любое время года, как дома, так и на улице: в теп



лое время года рисовать на камнях можно на даче, на пикнике, на берегу моря.

*Воспитатель: Г.В. Уварова*

## «ЧЕЛВЕРТЫЙ РАЗ В УВАРОВО СПАРТОВАЯ ВИШНЁВЫЙ ФЕСТИВАЛЬ»

В Уварово с размахом прошёл фестиваль «Вишневарово». Активное участие приняли в нём сотрудники и дети группы «Почемучки» МБДОУ «Золотая рыбка». В рамках фестиваля прошёл показ мод для собак «ВИШНЯПЁС». Йоркширский терьер Чейси воспитателя Г.В. Уваровой стал победителем в номинации «Самый креативный пес». Он заслуженно получил диплом победителя и подарки. Вишнёвый фестиваль продолжился конкурсом «Вишня-КРАСА – длинная коса». Свою прическу на этом конкурсе представила Мананникова Алина, воспитанница группы «Почемучки». Ещё один яркий момент фестиваля - «ВишняСветский раут». Его открыло дефиле шляп. В нём приняла участие воспитанница этой же группы Смыкова Дарина. Сертификат за участие в конкурсе «Барышня Вишенка» получила и Мещерякова Алина. Фантазии на фестивале не было предела. Все участники получили бурю аплодисментов и незабываемые эмоции.



## *Фестиваль «Вишневарово».*

12 и 13 июля в Уварово проходил 4-й Открытый Летний гастрономический фестиваль «Вишневарово», в котором приняли участие воспитанники старшей группы «Росинки».

На конкурсе талантов «Вишнёвая карусель» Алёна Б. прочитала стихотворение, посвященное фестивалю «Вишневарово», автором которого стала её бабушка. Юлиана Ж. участвовала в конкурсе «Вишня - КРАСА - длинная коса».

Её вишнёвый

кокошник из волос сразу выделялся, поражал выдумкой и манерой подачи данной ягоды.

Фееричным зрелищем стал «ВишняСветский раут». Его открыло дефиле шляп. Вера К. представляла шляпку «Приятного чаепития». В конкурсе «Барышня Вишенка», «Сударыня Вишенка» участвовали:

Валерия Н., Александра Н.,

Алёна Б., Юлиана Ж. Все участницы прошли по красной дорожке и получили бурю аплодисментов и сертификаты.

*Воспитатель: Г.Ю. Фокина*

*В Уварово прошёл фестиваль*

*«Вишневарово».*

12 и 13 июля в Уварово прошёл фестиваль «Вишневарово». Коллектив детского сада «Золотая рыбка» принял активное участие в программе праздника.



А программа фестиваля была очень насыщенной и разнообразной.

Официальная церемония открытия фестиваля. Шествие участников фестиваля – делегаций организаций и учреждений города, гостей из городов и районов Тамбовщины. Красивой, яркой, эстетной, вишнёвой, нарядной была делегация детского сада «Золотая рыбка». Вишнёвый сквер превратился в огромную площадку, где развернулось красочное и захватывающее действо. «Город мастеров» - так называлась наша демонстрационно-игровая площадка. На фестивале «Вишневарово» сварили более 100 литров вишнёвого варенья.

Наш детский сад

представил на суд жюри и гостей свой неповторимый рецепт сладкого блюда. Фестиваль закончился, но яркие эмоции, сладкое послевкусие и вишнеулётный заряд, который он подарил, останутся с нами ещё надолго.



*Воспитатель: Е.А. Подъяблонская*

*Шоколадно – вишневое варенье*

Вишня и шоколад - это как луна и звезды.

### Продукты

Вишня без косточек – 500г.

Сахар – 1 стакан

Сок лимона – 1 столовая ложка

Шоколад горький черный – 1пл.

Вода – 50 мл.

Вишню без косточек высыпать в кастрюлю. Добавить воду, лимонный сок, сахар. Помешивая довести до кипения. Варить на небольшом огне 20-25 мин. Снять кастрюлю с огня и добавить поломанный на кусочки шоколад. Перемешать до полного растворения шоколада. *Приятного аппетита!*



**Ответственный редактор: Попова Н.Т.**

**Выпускающий редактор: Харитоновна О.В.**