

Домашние заготовки для сытной зимовки.

Осень — традиционная пора заготовок. Чтобы хватило на долгую зиму, хозяйки запасают урожаи с дачных участков и огородов: варят варенье и делают соленья. Заготовки, консервы, сделанные своими руками, не могут сравниться с покупными.

В этом году природа подарила нам большой урожай осеннего сорта яблок.

27 сентября наши дети проявили желание научиться варить варенье из яблок. Ребята приняли участие в мастер-классе и научились варить яблочное варенье.

Самое важное правило: во время варки нужно точно соблюдать пропорции сахара и фруктов. А иначе варенье может засахариться или закиснуть.

Варенье — это очень полезный витаминный десерт.

Яблоки, плоды здоровья, они содержат большое количество витаминов С, В1, В2, Р, Е, в том числе марганец и калий.

У ребят получилось очень вкусное варенье, с которым мы все пили ароматный чай и еще оставили прозапас на долгие зимние вечера.



**Информацию на сайт подготовил воспитатель воспитательной группы №2:
Н.И. Шипилова**