

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 25 с. Великовечного муниципального образования  
Белореченский район

## Проект

### «Хлеб – наше богатство»



Автор – составитель : воспитатель МБДОУ Д/С №25  
Гончаренко Н.Н.

Актуальность проекта:

В настоящее время дети недооценивают значимость бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям, не могут объяснить откуда появляется хлеб, какой путь он прошел перед тем как попасть к нам на стол.

Цель проекта: расширение знаний детей о хлебе.

Задачи проекта:

Образовательные:

- продолжать формирование представлений о процессе изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- дать представления о том, как выращивали хлеб в старину;

Развивающие:

- развитие умения называть последовательность выращивания хлеба -пахота, боронование, посев, рост, жатва, молотьба, выпечка.

Воспитательные:

- . воспитывать бережное отношение к хлебу ;
- воспитывать уважение к людям вырастившим его.

Участники проекта:

- воспитатель
- дети старшей группы
- родители

Ожидаемый результат:

Дети будут более бережно относиться к хлебу, не будут им играть; смогут назвать все этапы превращения от зерна до хлеба; будут уважительно относиться к людям выращивающим хлеб.

Срок реализации проекта: две недели.

Автор-составитель проекта:

Гончаренко Н.Н.- воспитатель старшей группы.

Реализация проекта:

Первый день.

1.Беседа «Хлеб - всему голова!».

Второй день.

1.Экскурсия в мини-музей хлеба.

Третий день.

1.НОД познание «Откуда пришел хлеб?»

Четвертый день.

1.Беседа «Интересные факты о хлебе».

Пятый день.

1.НОД рисование «Пшеничное поле».

Шестой день.

1.Экскурсия в хлебный магазин.

Седьмой день.

1.Рассматривание репродукции картины  
И.И.Машкова «Снедь Московская: хлебы».

Восьмой день.

1.НОД лепка «Мы - юные пекари».

Девятый день.

1.Организация выставки совместных с родителями работ.

Десятый день.

1.Досуг «Хлеб – наше богатство».

Также на протяжении всего проекта:

1.Отгадывание загадок о хлебе.

2.Чтение стихов, произведений о хлебе.

3.Заучивание пословиц о хлебе.

4. Дидактические игры.

### Список используемой литературы:

1.Алешина Н.В. «Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. Старшая группа». Издательство «Эли зе Трейдинг»,2001г.

2. «Занятия по развитию речи в старшей группе Д/с. Пособие для воспитателей Д/с». Москва , Просвещение 2006г.

3. «Знакомим с натюрмортом». Автор-составитель: И.А. Курочкина Санкт-

Петербург «Детство - Пресс» 2005г.

4.Интернет ресурсы.

5.Н. Е. Веракса пособие к общеобразовательной программе «От рождения до школы»; издательство «Мозаика-синтез» 2014год.

# Беседа

«Хлеб – всему голова»!



## **Задачи:**

### **Образовательные:**

- Углубить и расширить знание детей о хлебе.
- **Развивающие:**
- Совершенствовать умение размышлять, делать выводы, анализировать.
- **Воспитательные:**
- Прививать навыки бережного и экономного отношения к хлебу..

## **Оформление**

Выставка хлебобулочных изделий; репродукции картин художников о хлебе; выставка детских рисунков.

### **Ход беседы.**

Мы встречаемся с ним каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный стол. Он сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого произносят с любовью и теплотой люди на всех языках.

Хлеб всегда считается символом благополучия и достатка. Этот продукт питания - самое надежное средство защиты людей от голода.

Как появился хлеб на земле? Этому открытию свыше 15 тыс. лет. Давным-давно люди ели просто зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камней и смешивать с водой. Самый первый хлеб был в виде жидкой каши.

Когда люди научились добывать огонь, то стали поджаривать раздробленные зерна с водой.

В древности очень почитался хлеб, он считался отдельным блюдом.

В средние века во многих европейских странах свежеспеченный хлеб могли есть только члены королевской семьи, хлеб вчерашний предназначался для

окружения короля (высшего общества), хлебные изделия выпеченные два дня назад ели помещики и дворяне, хлеб трехдневной давности служил пищей для монахов и школьников, а хлебом, испеченным четыре дня назад, кормились крестьяне и мелкие ремесленники.

На Руси выпечка хлеба считалась делом ответственным и почетным. Пекли хлеба с медом, маком, творогом, ковриги, пироги, сайки, калачи. Пекари подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников.

О хлебе в народе говорили как о живом существе: хлеб-кормилец, хлеб-батюшка. Так же как и к хлебу, испокон веков относился народ и к труду тех, кто создавал его. На Руси пекари пользовались особым уважением, их никогда не называли Ивашка, Федька, Петрушка - величали уважительно, полными именами Иван, Федор, Петр. Высоко ценили хлеб на Руси. Уважали людей, которые растят и убирают хлеб.

Во все времена хлеб был и остается продуктом, способным прокормить человека в самую черную годину жизни.

В одном из своих стихотворений В. Солоухин вспоминает:

*Минуту я запомнил ту  
Из детства озорного  
Вдруг скучно сделалось во рту  
От хлеба аржанова,  
И бросил наземь я кусок  
От бабушки украдкой  
И наступил я на кусок  
Босой чумазой пяткой.  
И растоптал. И весь как был  
Зарылся носом в пыль я  
А раньше дед меня не бил  
И вообще не бил.*

Есть только одно слово равнозначное слову “хлеб” - это слово “жизнь”.

Сейчас я расскажу сказку о девочке которая не ценила хлеб.

Жила на свете девочка по имени Инге. Была она прехорошенькая, но гордая и жестокая. Однажды мать испекла хлеб и сказала: “Доченька, отнеси этот хлеб нашей бабушке”. Инге надела лучшее свое платье и нарядные башмачки и отправилась в путь.

Дорога проходила через болото. Жалко стало Инге своих нарядных башмачков. Бросила она хлеб в грязь и наступила на него, чтобы перейти через лужу. Но только Инге наступила на хлеб, как хлеб вместе с нею стал стремительно погружаться в болото. И оказалась Инге в зловонном подземелье у ядовитой старухи - болотницы. Злая болотница превратила девочку в истукана. Руки и ноги ее окаменели, жирные пауки оплели ее своей паутиной.

Пастухи видели, что случилось на болоте, и вскоре повсюду узнали историю о девочке, которая наступила на хлеб.

Однажды горячая слеза упала на голову окаменевшей Инге. Это плакала ее мать. “Какой толку, что мать теперь хнычет обо мне”, - подумала Инге, и душа ее от этих мыслей становилась еще грубее.

Эту историю услышала маленькая девочка. “Бедная, бедная Инге! - заплакала она, - как бы я хотела, чтобы Инге попросила прощения и ей позволили вернуться на землю”.

Слова эти дошли до самого сердца Инге. И она залилась слезами раскаяния.

В тот же миг луч света проник в зловонное подземелье, и Инге маленькой птичкой вылетела на волю. Она вернулась в родительский дом. Инге и ее мама снова стали счастливыми, потому -что девочка научилась ценить хлеб. Никогда не забывайте, что случилось с девочкой, наступившей на хлеб.

У нас в стране изобилие хлеба и хлебных изделий. И нередко можем видеть брошенный на землю ломоть хлеба, недоеденные батоны, буханки в

мусоросборниках, беззаботных школьников, кидающих друг в друга оставшиеся от обеда булочки или горбушки хлеба.

Во все времена неуважение к хлебу приравнялось к самому страшному оскорблению, какое может нанести человек.

Его сравнивали с золотом, с солнцем, самой жизнью. Недаром у многих народов в древности хлеб, как солнце и золото, обозначался одним символом - кругом с точкой посередине.

Хлеб берегли, в честь хлеба слагали гимны, хлебом-солью встречали гостей.

Хлеб - практически единственный продукт, который не теряет своей привлекательности, сохраняет способность оставаться полезным и самым необходимым продуктом.

Если хлеб зачерствеет, он все равно сможет служить людям добрую службу.

Никогда не выбрасывайте черствый хлеб. И в наши дни во многих семьях, где умеют бережно относиться к хлебу, где знают ему истинную цену, хозяйки могут приготовить блюдо, основу которого составляет черствый хлеб.

(Детям предлагается попробовать гренки.)

А теперь, ребята, скажите, вкусный хлеб?

## Экскурсия в мини-музей хлеба.



Цель: дать детям представление о том, что хлеб – основной продукт питания человека.

### **Задачи:**

#### *Обучающие*

Формировать представление детей о том, кто и как выращивает, печет хлеб.

Знакомить детей со злаковыми растениями. Совершенствовать умение сравнивать, анализировать, делать выводы, обобщения. Совершенствовать диалогическую форму речи педагога с детьми. Способствовать формированию у детей положительных эмоций, активности в самостоятельной двигательной деятельности.

#### *Развивающие:*

Развивать умение поддерживать беседу, поощрять стремление высказывать свою точку зрения, активизировать словарь детей. Развивать сенсорные навыки, мелкую мускулатуру рук.

#### *Воспитательные:*

Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду работников сельского хозяйства, о важности и значимости их труда.

**Словарная работа:** познакомить со словами: злаки, жито; активизировать в речи детей: зерновые растения, колосья, пшеница, рожь, гречневая, овсяная, рисовая

**Предварительная работа.** Разучивание стихотворений, пословиц и поговорок о хлебе, чтение отрывка из произведения А. Мусатова «Вот какой, каравай»; «Кто в поле главный», «Песня пахаря» А. Кольцова, «Земля на зёрнышке стоит» А. Владимирова, чтение сказок «Мальчик с пальчик», «Мужик и медведь», «Колосок», «Жерновцы», «Лёгкий хлеб», оформление мини-музея хлеба.

**Оборудование** колосья пшеницы и ржи, лупы, кусочки белого и ржаного хлеба, шапочки - маски колосков, гречневая, овсяная, рисовая крупа в прозрачных пакетах и тканевых мешочках, презентация «Какой разный хлеб», горшочки с песком опилками и землей, зерна пшеницы, отрывок из сказки «Колосок».

**Форма проведения:** совместная деятельность

**Ход :**

Дети вместе с воспитателем стоят в кругу

-Придумано кем-то просто и мудро:

При встрече здороваться: -Доброе утро!

-Доброе утро - солнцу и птицам

-Доброе утро - улыбчивым лицам!

И каждый становится добрым, доверчивым,

Пусть доброе утро длится до вечера!

**Улыбнитесь друг другу и пожелайте своим друзьям доброго утра.**

Воспитатель показывает отрывок из мультфильма «Колосок». Что нашли мышата во дворе?



Ребята, приглашаю вас совершить экскурсию по нашему музею хлеба. Его экспонаты помогут узнать много нового об этом продукте питания.

Колосок как будто дом,  
Много комнат в доме том.  
В каждой комнате - зерно,  
Спелой зрелостью полно.

(Дети рассматривают через лупы колосья пшеницы и ржи.)

Пшеницу, рожь и другие зерновые растения называют злаками. Как называют зерновые растения? Это колос пшеницы (показывает) – пшеничный колос. Как можно назвать колос ржи? Какой он? ( (ржаной колос) Мука из зерен пшеницы – какая ?(пшеничная мука).

Мука из зерен ржи – какая? (ржаная мука).

Тесто из пшеничной муки – какое? (пшеничное тесто)

Тесто из ржаной муки – какое? (ржаное тесто).

Ребята, как вы думаете, какой хлеб пекут из пшеничной муки? (Пшеничный белый). А из ржаной? (ржаной, черный).

В старину на Руси рожь называли житом. Вслушайтесь в звучание этого слова –«жито». Как вы думаете, почему люди дали ржи такое название? (дети высказывают свои предложения). Слово «жито» похоже на слово «жит». Хлеб – главный продукт питания, он ежедневно должен быть в рационе каждого человека, ведь «без хлеба нет обеда».

**Игра «Угадай на вкус».** Дети с закрытыми глазами пробуют кусочки хлеба, определяя по вкусу, белый он или черный.

Молодцы, хорошо знаете вкус и белого пшеничного хлеба, и черного ржаного.

**Этюд” Колоски”.**



А сейчас мы с вами превратимся в колоски. Дети надевают шапочки - маски.

Посажу я в землю хлебное зерно (дети присели)

Из земли поднимется колосом оно (дети поднимаются, поднимают руки).

Много, много зёрнышек в этом колоске (дети кружатся вокруг себя).

Вот уже лежат они на моей руке(протягиваем ладони вперёд)

Посажу их в землю, и пойдут ростки (дети присели)

Весело потянутся к солнцу колоски(потянулись, поднялись на носочки).

Не один уже, а вот сколько их растёт(взялись за руки в кружок)

Так и буду делать каждый, каждый год(подняли руки).

А однажды на поле гляну поутру (сделали круг большим),

Как один я, столько хлеба соберу? (развели руки в стороны).

На моей ладошке хлебное зерно...(показали на ладошке зёрнышко),

Посажу- ка в землю - пусть растёт оно! (присели на корточки).

Из зерен злаков люди научились не только выпекать вкусный и ароматный хлеб, но и готовить множество других блюд.

С давних времен на Руси употребляли в пищу разнообразные каши. «Хлеб да каша – пища наша», - говорили люди. И каких только каш не варили! Да и сейчас это вкусное и полезное блюдо варят и повара нашего детского сада, и мамы у вас дома.

**Игра « Из чего сварили кашу»**

Какую кашу варят из гречки? ( гречневую). Из овса – (овсяную). Из риса – (рисовую) и т.д.

Обратите внимание на то, как выглядят крупы. Чем они похожи и чем различаются? (ответы детей)

### **Пальчиковая гимнастика**

Каша в поле росла поочередно соединить все пальцы

К нам в тарелку пришла

Всех друзей угостим раскрыть ладони

По тарелке дадим поочередно загибать пальцы

Птичке– невеличке

Зайцу и лисичке

Кошке и матрешке

Всем дадим по ложке развести руки в стороны

**Игра «Угадай на ощупь».** Дети поочередно на ощупь определяют и называют крупы, которые находятся в тканевых мешочках.

В разных странах готовят и употребляют в пищу разнообразные, порой удивительные блюда. Но хлеб – продукт, который едят люди во всем мире.



(иллюстрации с изображением разных видов хлебобулочных изделий. Паляницу выпекают на Украине, лепешки – в Узбекистане (2), лаваш– в Армении (3), багет – во Франции (4), галеты – в Италии) (5)



Люди, которые знают, как трудно растить хлеб, понимают его истинную цену никогда не бросят кусок хлеба. Я надеюсь, что и вы, ребята, тоже будете хорошо, бережно относиться к хлебу, беречь его, ценить, ведь недаром в народе хлеб звали уважительно и ласково "батюшка", "кормилец".

Ребята, хотели бы вы сами попробовать вырастить злаки? Давайте представим, что вы превратились в ученых. Проведем эксперимент. Посадите зерна пшеницы в три горшочка – с песком, опилками и землей, и мы будем наблюдать в какой емкости быстрее и дружнее прорастут зерна. Дети выполняют задание.

Вот и закончилась наша экскурсия, чем она вам запомнилась? Куда бы вы ещё хотели отправиться на экскурсию?

НОД  
*«Откуда пришел хлеб»*



Тема: «Откуда пришел хлеб».

Цель: закрепление представлений детей о выращивание хлеба (зерновых культур); развитие связной речи .

Задачи:

Образовательные:

- расширить знания детей об истории появления хлеба, как продукта питания;
- совершенствовать умение детей составлять рассказ на заданную тему по опорной схеме, развивать умение подбирать для рассказа самое интересное и существенное.

Развивающие:

- . развитие связной речи детей; активизировать в речи детей прилагательные, упражнять в образовывании однокоренных слов, обогащать словарь детей; упражнение в употреблении существительных Т.п., в падежном и предложном согласовании, образовании относительных прилагательных;
- развитие умения детей понимать значение и мудрость народных пословиц.

Воспитательные:

- Воспитывать уважение и благодарное отношение к труду людей участвующих в выращивании и в производстве хлеба; бережное отношение к хлебу, понимание недопустимости игры с едой.

Оборудование: «Чёрный ящик», хлеб ржаной и пшеничный, колосья ржи и пшеницы, початок кукурузы, метелка овса, тарелочки с зернами пшена для массажа.

Ход занятия:

-Ребята, сегодня к нам в класс попал загадочный черный ящик. Я только знаю, что там находится «чудо земли». Вы уже догадались, что это такое? (выслушиваются версии детей)

Посмотрите, к ящику прикреплена записка: «Эти подсказки помогут вам открыть ящик:

Отгадай легко и быстро: Рос сперва на воле в поле,  
Мягкий, пышный и душистый, летом цвел и колосился,  
А когда обмолотили— он в зерно вдруг превратился  
Из зерна—в муку и тесто,  
И его сперва месили, испекли—  
И в магазине мы его себе купили.

Он и черный он и белый,  
А бывает подгорелый. Что это?

Конечно это хлеб. Сегодня мы с вами поговорим о хлебе. В народе говорят  
«Хлеб—всему голова».

Мы знаем, что хлеб имеет очень длинную историю. Как пришёл к людям,  
хлеб?

Было это давным-давно. Как говорят учёные, более 15 тысяч лет назад.  
Первобытные люди ещё не умели приручать животных и выращивать  
растения. Постоянно бродили они по полянам и по лесам и собирали  
съедобные травы, корни и плоды, чтобы не умереть с голоду. И вот именно  
тогда человек впервые начал собирать и выращивать хлебные злаки, которые  
были предками наших современных ржи, пшеницы, ячменя и овса. Когда —  
то человек попробовал зерна, и они ему понравились. Первобытные люди ели  
зерновую кашу до тех пор, пока не научились печь пресный хлеб из густой  
каши-теста. Эти плотные куски зерновой массы мало были похожи на наш  
хлеб, но именно с них началась на земле эпоха хлебопечения. Человек стал  
растирать зерна камнями и так появилась мука. Затем человек научился печь  
из муки хлеб. Сначала хлеб был пресным, но однажды, тесто для хлеба  
случайно скисло. Лепёшка из него получалась особенно мягкой и вкусной —  
настоящий хлеб. С тех пор тесто стали заквашивать.

С древнейших времён к хлебу относились по-особому. Его сравнивали с  
золотом , солнцем и самой жизнью. Недаром у многих народов в древности  
хлеб, как золото и солнце, обозначался одним символом — кругом с точкой  
посередине. Хлеб берегли, хлебом — солью встречали самых дорогих гостей.

Раньше пекли только ржаной хлеб. Говорят: “Ржаной хлеб пшеничному родной батюшка”. Как вы понимаете смысл этой пословицы?

-Закройте глаза, вдохните аромат ржаного и пшеничного хлеба. Попробуйте их на вкус.

В нашем ящике, кроме хлеба ещё лежат колоски ржи и пшеницы, метелки овса, початок кукурузы.

Обратите внимание, как говорят о них: колосья ржи и пшеницы, метелка овса и проса, початок кукурузы. Что схожего в этих растениях? (ответы детей)

-Как вы думаете, почему эти растения положили вместе с хлебом? (ответы детей)

-Да, верно, все эти растения дают зерно и поэтому называются зерновыми культурами. . Из них тоже готовят хлеб. Основные наши кормильцы — пшеница, рожь и ячмень — имеют и особое название ЖИТО. Слово Жито народ произвел от слова ЖИТЬ.

«Будет ЖИТО и жить можно!» - как вы понимаете эту поговорку.  
(высказывания детей)

Рассмотрите. Как называются эти растения? Ответы детей.

Игра “Назови, какой, какая, какое?”

Хлеб из ржи — ржаной.

Хлеб из пшеницы — пшеничный.

Каша из пшена — пшенная.

Каша из овса — овсяная.

Каша из ячменя — ячневая.

Каша из кукурузы — кукурузная.

Каша из гречихи — гречневая.

Поле с рожью — ржаное.

Поле с пшеницей — пшеничное.

Поле с овсом — овсяное.

Поле с ячменем — ячменное.

Поле с кукурузой — кукурузное

Поле с гречихой — гречишное.

Поле с просом — просяное.

Беседа “Хлеб — наше богатство”.

Существует такая легенда: однажды заспорили пахарь, сеятель и пекарь.

Пахарь утверждал, что хлеб творит - земля. Сеятель говорил: что солнце, пекарь — огонь. Вы забыли о человеке, - сказал мудрец, - хлеб — дитя человеческого. Действительно, скольким людям нужно потрудиться, чтобы мы смогли отведать вкусного, ароматного хлеба. .

Игра “Доскажи словечко”

-Доскажите словечко, изменив слово «хлеб» по смыслу.

Я знаю пословицу о...

Мама купила пшеничный ...

Дети едят суп с ....

Ваня пошел в магазин за ....

Я не люблю есть суп без ....

У меня дома нет ....

А знаете ли вы, как хлеб на стол приходит? Непросто приходит хлеб на стол.

Недаром говорят, что для того чтобы маленькое зернышко стало хлебом, надо три силы: Земля, Солнце, Труд. . Хлебный каравай начинается с зернышка.

Хлеб — наше богатство, в него вложен труд многих людей. .

Психогимнастика. Представьте себе, что вы маленькие зернышки, брошенные в землю. Лежит зернышко в земле — темно, сыро, мягко.

Пригрело солнышко, прошел дождь. Зернышко набухло, лопнуло, и показался первый росток. Пробил росток землю и дотянулся к солнышку. Качается на ветру, тянется. Прошло время — росток окреп и появился колосок. Колосок из зернышка ржи какой? (Ржаной.) Из зернышка пшеницы, какой?

(Пшеничный.)

Хлеб — это дело тысяч и тысяч рук. Посмотрите на картины. Какой путь

прошел хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный каравай на нашем столе.

1.Весной на поля выходят машины .

А путь его начинается ранней весной, когда на поля выходят машины. У человека, ведущего машину, у пахаря много работы: нужно поле вспахать, разрыхлить землю — быстро подготовить её для посева семян. Пословица гласит: день — год кормит. Через некоторое время на поле работают другие машины. Чтобы быстро засеять огромные поля используют сеялки.

Всему начало плуг и борозда,

Поскольку борозда

Под вешним небом

Имеет свойство

Обернуться хлебом.

На поле зерна прорастают, появляются всходы. Летом все поле в колосьях.

Когда приходит осень, колосья становятся золотыми. Хлеб созрел. Пришла пора собирать урожай. И снова в поле вышли машины. Это комбайны. Кто работает на комбайне? (комбайнер)

Физминутка «Колоски» Дети встают в круг и показывают то, о чем говорится в стихотворение:

Вырос в поле дом

Полон дом зерном

Стены позолочены

Ставни заколочены

Ходит дом ходуном

На столбе золотом.

А потом на машинах везут зерно на элеватор, где зерно сушат и очищают от семян сорняков.

Дальше зерно отправляется на мукомольные заводы и мельница а оттуда

муку везут на хлебозаводы и пекарни. А пекари пекут хлеб. Какие продукты ещё требуются для выпечки хлеба? (ответы детей). Из пекарни на специальных машинах везут хлеб в магазины. - Как называется магазин, в котором продаются хлебобулочные и мучные изделия. В магазинах люди покупают на выбор хлеб и хлебобулочные изделия.

Дидактическая игра «Аукцион».

-Кто больше вспомнит и назовет мучных и хлебобулочных изделий. (ответы детей). Закончи пословицу о хлебе и труде .

Кто не работает — (тот не ест.)

Не трудиться — (хлеба не добиться.)

Хочешь есть калачи — (не лежи на печи.)

-Объясни, как ты понимаешь их смысл.

Действительно:

Хлеб ржаной, батон и булки

не добудешь на прогулке

Люди хлеб в полях лелеют

Сил для хлеба не жалеют.

-Ребята, вспомните и расскажите по схемам, как хлеб пришел к нам на стол? (составление рассказа по опорным схемам).

Длинен и труден путь хлеба к нашему столу, поэтому нам всем очень надо бережно относиться к хлебу.

Хлеб является основным продуктом питания. А как же необходимо обращаться с хлебом?(ответы детей)

-Всё верно вы сказали.

- хлеб надо беречь, брать столько, сколько необходимо.

- хлеб нужно обязательно доедать, старые люди говорят, что оставляя кусочек хлеба, ты оставляешь своё здоровье

- хранить хлеб, надо отдельно от других продуктов питания.

- хлеб нельзя бросать на землю, на пол, если хлеб случайно роняли на пол, его поднимали и просили прощения за это.

- хлеб — главное богатство нашей страны и его нужно беречь.

Необходимо всегда всем помнить, что бы вырастить урожай зерновых культур, надо много трудиться, любить родную землю, ценить труд хлебороба.

Воспитатель: А теперь давайте сделаем массаж рук с помощью пшена. Для того, чтобы оно поделилось с нами энергией солнца и подарило нам бодрость, солнечное настроение и здоровье.

Дети подходят к столу, становятся вокруг него. На столе стоят тарелочки с пшеном. Дети вместе с воспитателем.

- Берём в руку пшено, пересыпаем из руки в руку.
- Расправив ладошки, надавливаем на пшено.
- Взяв в руки немного пшена, трём ладошки друг о друга. Работаем аккуратно, над тарелочкой.
- Взяв в обе руки немного пшена, развернув руки ладошками вверх, сжимаем ладошки в кулачки, разжимаем. 10 раз.
- Взяв в одну руку немного пшена – щепотку, сыплем пшено в тарелочку.

Ритуал окончания занятия. «Спасибо за занятие».

Дети встают в круг, воспитатель в центре круга. Воспитатель подходит к одному из детей и благодарит его за занятие: «Спасибо, мне было приятно с тобой заниматься». Этот ребенок входит в круг и вместе с воспитателем благодарит следующего ребенка, теперь в кругу четыре человека и т.д.

## Беседа

# «Интересные факты о хлебе»

Цель: развитие любознательности у детей, ознакомление с интересными фактами связанными с хлебом.

### Ход беседы.

Наши предки говорили, что хлеб – всему голова, считая его важнейшим атрибутом застолий. И были правы: даже если ваш обед будет состоять только из хлеба, вы гарантированно наедитесь. Ведь в этом продукте содержатся все необходимые организму крахмалы, жиры и белки .

Отношение к хлебу всегда было очень уважительным. У многих народов до сих пор существует традиция съедать весь хлеб до крошки и находить применение даже очерствевшим кусочкам, так как выбрасывать хлеб – грех. С хлебом связаны и многие народные приметы. Считается, что нельзя оставлять на столе кусок хлеба, лежащий коркой вниз, — отпугнешь удачу. А древние скандинавы верили, что если парень и девушка случайно откусят от одного куска, то непременно свяжут себя брачными узами. Хлеб в том или ином виде присутствует в рационе всех народов мира. Только выглядит и называется по-разному. У русских это каравай, у кавказцев – лаваш, у евреев – маца, у немцев – брецель. Продолжать этот список можно очень долго. Самый первый хлеб был изготовлен не из злаков, а из желудей. А там, где не росли дубы, муку делали из орехов.

С хлебом связано много необычных рекордов из Книги Гиннеса. Например, самый настоящий гигант среди булок появился в 1996 году в мексиканском Акапулько. Местные пекари испекли чудо-изделие длиной более девяти километров. А булочка на самую скорую руку была изготовлена всего за восемь с небольшим минут. Этого времени хватило не только на готовку: авторы рекорда начали с того, что собрали растущую в поле пшеницу и размололи зерна в муку. История булочки с изюмом заставляет нас и

брезгливо поморщиться, и улыбнуться. Известно, что одним из самых известных хлебопеков времен Николая Второго считался некто Филиппов. Однажды знаменитый булочник сильно оконфузился: в тесто, предназначенное для саечек, которые очень любил один высокопоставленный военный чиновник, случайно попал таракан. Беднягу-хлебопека вызвали «на ковер» и с негодованием предъявили ему испорченное изделие. Филиппов не растерялся: он заявил, что темно-коричневый «сюрприз» в сдобе – обыкновенная изюминка. И тут же доказал свои слова делом: съел злополучную булку, уничтожив тем самым улики. А когда гроза миновала, подумал, почему бы действительно не попробовать класть в булочки изюм. Примерно половина хлеба, который каждый день съедается во всем мире, идет на приготовление бутербродов. Кстати, ежедневно человечество «уничтожает» более 9 миллионов буханок.

Из зернышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется 10 тысяч зерен. Хлеб дает нашему организму белки, углеводы, обогащает его магнием, фосфором, калием, что необходимо для работы мозга. Хлеб содержит витамины. Ученые-медики считают, что взрослый человек должен съедать в сутки 300-500г хлеба, при тяжелой работе все 700г. Детям, подросткам нужно 150-400г хлеба. Почти половину своей энергии человек берет от хлеба. Самыми популярными злаками для хлеба являются пшеница, рожь и ячмень. Для выпекания «хлебоподобных» изделий могут использовать также муку из овса, кукурузы, риса, гречи.

### **Национальные сорта хлебобулочных изделий**

У каждого народа существует исторически сложившийся ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, разнообразных по форме и составу. На Украине очень популярны паляница, арнаут киевский, калач, булочки дарницкие, рогалики закарпатские.

На территории России издавна большим спросом пользуются калачи — уральский, саратовский и другие, хлеб московский, ленинградский, орловский, ставропольский из ржаной, ржано-пшеничной и пшеничной муки. В центральной части и северо - западных районах предпочитают ржаной и пшеничных хлеб, в восточных, южных и юго-западных — в основном пшеничный. Белорусские хлебные изделия в своем составе содержат молочные продукты. Широко распространен подовый белорусский хлеб из смеси ржаной сеяной муки и пшеничной муки второго сорта, минский хлеб, белорусский калач, молочный хлеб, минская витушка и др. Хорошей плотностью, чудесным сильным хлебным ароматом и ярко выраженным вкусом обладает молдавский серый пшеничный хлеб, выпекаемый из муки простого помола.

# НОД

## *« Пшеничное поле »*



**Цель:** Обучение детей нетрадиционным способам рисования пшеничного колоса.

**Задачи:**

### **Образовательные:**

-продолжать расширение представлений о злаках, о строении колоска.

### **Развивающие:**

-продолжать развивать умение аккуратно пользоваться кисточкой.

**Рисовать** путем примакивания ворса кисти.

### **-Воспитательные задачи:**

- воспитывать самостоятельность и целенаправленность в работе, умение доводить начатое дело до конца, аккуратность при работе с красками.

Воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Оборудование:** музыкальное сопровождение, иллюстрации на тему «Хлеб - всему голова», пшеничные колосья, сундучок.

### **Ход деятельности.**

**Воспитатель рассказывает древнюю легенду о хлебном колосе:**

- В далекие времена, когда сам Бог ходил по земле, жизнь людей была легкой и сытой. Круглый год стояло лето. Когда нужно шел дождик, когда нужно – светило солнце. В лесах росли плодовые деревья. Звери были смирными, и все кормились травой. Люди не знали ни болезней, ни бед, ни голода.

Хлебный колос был очень большим – стебля почти не было, зерна начинались от самой земли, и каждое зерно было размером с боб. Хлеба было так много, что его никто не ценил. Один раз Бог ходил по земле и увидел, как мать подтерла краюшкой только что испеченного хлеба обмаравшегося ребенка и при этом отказала в пище страннику. Бог рассердился, поднялся на небо и лишил людей хлеба. Стала земля как камень, реки высохли, трава завяла. Наступил голод. Тогда кошка и собака пошли к Богу просить хлеба. Тот сжалился и выделил на кошачью и собачью долю маленький колос на длинном стебле. Бог сделал так, что лето стало занимать только половину года. Зима – для людей, а лето – для зверей. Люди, выпекая свежий хлеб,

первый кусок отдавали кошкам и собакам. А теперь скажите, чему учит легенда?

**Воспитатель:** ребята, отгадайте загадку, «вырос в поле дом, полон дом зерном» (колос). Вот колосок у нас сегодня в гостях, давайте расскажем, что мы про него знаем. Где растет колосок? Какие растения еще растут в поле, у которых есть колоски?

**Дети:** пшеница, рожь, ячмень.

**Воспитатель:** ребята, давайте посмотрим на картинку, где изображено поле пшеницы. Что находится на колоске?

**Дети:** зерна (воспитатель демонстрирует натуральный пшеничный колос)

**Физминутка под музыку:**

В землю зернышко попало (дети приседают),

Прорасти на солнце стало (руки над головой).

Дождик землю поливал, и росточек подрастал (дети медленно встают).

К свету и теплу тянулся, и красавцем обернулся.

**Воспитатель:** дети, давайте присядем за стол и попробуем нарисовать пшеничное поле (сначала рисуем стебелек, а затем примакиванием ворса кисточки – колосок, в этот момент звучит спокойная мелодичная музыка).

**Рефлексия:**

Воспитатель просит детей представить, что он – колосок, а они – зернышки.

Дети медленно собираются в кружок на ковре, в центре находится воспитатель.

- Ребята, скажите, что делают из пшеничных зерен? (муку разных сортов)
- Что делают из муки? (хлебобулочные изделия)
- Сегодня наш колосок приготовил для вас угощение в виде баранок.
- Когда будете кушать, вспомните легенду о хлебном колосе.



# *Экскурсия*

## *в хлебный магазин.*



Цель: показать разнообразие хлебобулочных изделий , познакомить с трудом продавца.

Задачи:

Образовательные:

- Расширять представления детей о разнообразии хлебобулочной продукции, о труде продавца.

Развивающие:

- Развитие умения отвечать на вопросы воспитателя полными предложениями.

Воспитательные:

- Воспитывать уважение к труду продавца, бережное отношение к хлебу, дисциплинированность во время экскурсии .

Методы и приёмы:

\*Вопросы: — Как называется этот магазин?

— Кого мы здесь видим?

— Какую выпечку мы здесь видим?

— Откуда в магазин привозят хлеб?

\*Чтение стихотворения: «Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют»

(Я.Аким)

# *Рассматривание репродукции картины*

*И. И. Машкова*

*«Снедь Московская:хлебы».*

Цель: познакомить с репродукцией картины И. И. Машкова «Снедь Московская: хлебы».

Задачи:

Образовательные:

-ознакомление с репродукцией картины , расширение представлений о художественном искусстве.

Развивающие:

- развитие любознательности , интереса к рассматриванию художественных произведений.

Воспитывающие:

-воспитание художественно-эстетического вкуса.

Ход беседы:

Воспитатель: - Сегодня я познакомлю вас с художником, который ценил и уважал труд людей выращивающих хлеб. Это - Илья Иванович Машков. Однажды утром он пришел в булочную, чего только там не было! И хлеб, и булочки, и пирожные, и крендели – всего не перечислишь. И все такое свежее, ароматное, аппетитное! И захотелось ему нарисовать все это богатство, чтобы и другие люди удивились и порадовались этой красоте и изобилию. Он накупил всяких изделий, принес их домой и стал красиво раскладывать на столе, чтобы составить натюрморт. Посмотрите, что у него получилось.

Показ слайда репродукции картины.

Воспитатель: Давайте внимательно рассмотрим натюрморт И. И. Машкова а называется он «Снедь московская: хлебы» и расскажем, какие здесь

нарисованы хлебные и кондитерские изделия. Дети, что находится в самом центре стола?

(ответы детей)

- Белая ваза, а на ней маленькие булочки, сухари, пирожные. Справа около вазочки еще несколько сухариков, на белой салфетке – облитый сахарной глазурью кекс, румяная плетеная булочка, а за ней два калача. У самой стены – булка с поджаристой хрустящей корочкой и большой рулет с изюмом. Слева от вазы маленькая коробочка с пирожными, а за ней пышная плетенка с маком.

Воспитатель. Кто из вас расскажет, что он видит на заднем плане картины?

(ответы детей)

- На полке красиво расположены: круглый белый каравай, ржаной «кирпичик», замысловато сплетенный крендель, маленький хлебец. Слева красуется большой бублик, а справа заманчиво свешивается связка золотистых баранок.

Воспитатель. Как много всего, какие разные все эти изделия по форме, по цвету, по вкусу, запаху. Большие и маленькие, белые и черные, квадратные и круглые, высокие и плоские. А какое разнообразие оттенков цвета!

Коричневато-золотистые, ржаво-красные, светло-охристые, румяно-розовые, беловато-коричневые – все эти булки и булочки кажутся такими свежими и теплыми. Чтобы ярче высветить теплоту хлеба, художник нарисовал свешивающуюся со стены изумрудно-зеленую, темно-холодного тона ткань. Она создает ощущение цветового контраста с теплыми тонами хлеба.

Воспитатель: Как вы думаете, прочему художник поместил все эти предметы на темно-бордовую полированную поверхность стола?

(ответы детей).

-Художник подчеркнул аппетитную поджаристость, шершавую поверхность хлебных корочек по контрасту с гладкой поверхностью стола.

Воспитатель. Хлебы красуются, привлекают внимание, манят, дразнят своим видом и запахом. Ну как, понравилась вам картина? Картина Ильи Ивановича Машкова посвящена не только хлебу, но и человеку – хлеборобу, землепашцу, пекарю. Потому, что хлеб – это, прежде всего труд, который в него вложили сотни людей в городе и на селе.

Воспитатель. Ребята, я предлагаю вам нарисовать натюрморт. А кто из вас желает поиграть, берите игрушки, играйте тихо, и не мешайте другим детям. Самостоятельная работа детей. Совместное рассматривание и анализ.

Итог. Сегодня вы, познакомились с репродукцией картины художника И. И. Машкова «Снедь Московская: хлебы». Узнали, как художники придумывают свои репродукции и пишут их. Я думаю ребята, что после нашей беседы, вы тоже будете ценить, любить наш плодородный край, уважать людей, которые каждый день прикладывают много сил и здоровья, чтобы вы кушали вкусный ароматный хлеб с хрустящей корочкой. А теперь я угощу вас очень вкусным караваем.

*НОД*

# ***«Хлебушек душистый, теплый, золотистый».***



НОД «Хлебушек душистый, теплый, золотистый».

Цель: закрепление умения самостоятельно создавать хлебобулочные изделия из соленого теста.

Задачи:

Образовательные:

-закрепление знаний о труде взрослых, формирование положительного отношения к труду пекаря.

Развивающие:

-развитие умения использовать разные приемы лепки, пользоваться дополнительными материалами.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу.

Материал: иллюстрации по теме, соленое тесто, дощечки для лепки, стеки, скалки.

Ход НОД :

Загадывание детям загадки:

«Вырос в поле дом, полон дом зерном.

Стены позолочены, ставни заколочены.

Ходит дом ходуном на столбе золотом» (Колос)

- Рассматривание с детьми колосков ржи и пшеницы.
- Физкультминутка «Каравай».

Взрослый говорит слова, дети выполняют определённые движения.

В землю зёрнышко посадим,

Слишком малое оно.

Дети приседают, обхватывают колени руками, голову прячут.

Землю солнышко согреет,

Быстро прорастёт зерно.

Дети очень медленно начинают подниматься, вытягивая руки вверх.

Будет ветер тучки гнать,

Дождик землю поливать.

Дети выполняют наклоны в стороны, с поднятыми вверх руками.

По полю комбайн пройдет,

урожай наш соберет.

Дети шагают на месте.

Мельник смелет нам муки,

Ну а пекарь из муки

Испечёт нам пироги.

Дети имитируют движения пекаря: месят тесто, пекут пироги.

Всем на радость раздавай

Пышный, вкусный каравай!

Дети разводят перед собой руками, как бы раздавая каравай и приглашая всех к чаю.

- Ознакомление детей с правилами выпечки вкусного хлеба: тесто не любит суеты, пустословия, да и со злыми помыслами к печи лучше не подходить; тесто, приготовленное с любовью и душой, всегда добрее, выпечка из него получается нежнее, пышнее и вкуснее.

- Демонстрация способов и приемов лепки калачей, хлебов, караваев, батонов и т. д.

- Мотивация творческой деятельности: «слепим хлебобулочные изделия для игры «Булочная».
- Лепка детьми хлебобулочных изделий из соленого теста, оформление готовых изделий, раскладывание их на одноразовые тарелочки.

Рефлексия:

- Подведение итогов занятия (презентация вылепленных изображений, оценка результатов деятельности).

*Досуг*

***«Хлеб-наше богатство»!***

Цели мероприятия:

- Закрепить значение хлеба в жизни человека, важность труда земледельцев;
- Закрепление знаний полученных в ходе реализации проекта.
- Формировать у учащихся нравственные ценностные ориентации.
- Воспитывать чувство патриотизма, чувство уважения к труду хлеборобов, бережное отношение к хлебу.

-Показать, какой сложный путь проделывает хлеб, прежде чем попасть к нам на стол;

Оформление: на вышитом полотенце, каравай, солонка, изделия из муки (призы); стенд, оформленный рисунками детей о хлебе.

Оборудование: проектор, презентация, картинки с этапами полевых работ.

На центральной стене цветная иллюстрация, на которой изображены солнце, каравай, колосья пшеницы, на полу стоят снопы: на полках-витринах и столе хлебобулочные изделия.

В зал под звуки народной мелодии входят дети и хозяйка с караваем на расшитом полотенце.

Хозяйка. Здравствуйте! Вот и снова мы встретились! А за окном осень, золотистая – хлебом колосистая!

Если мы хотим кого-то

Встретить с честью и почетом.

Встретить щедро от души.

С уважением большим.

Мы гостей таких встречаем

Круглым пышным караваем!

Он на блюде расписном

С белоснежным рушником.

С караваем соль подносим,

Поклонясь, отведать просим:

Дорогой наш гость и друг,

Принимай хлеб-соль из рук!

Хозяйка подходит к гостям с караваем, поклонившись, просит отведать хлеб-соль.

Хозяйка. Хлебом-солью встречали жениха и невесту на пороге их дома, новорожденного, дорогих и

уважаемых гостей. Это символ благополучия и гостеприимства. Сегодня мы будем прославлять с вами чудо земли - хлеб. В его честь слагались гимны,

песни, совершались обряды, устраивались праздники, приуроченные к посевной страде и сбору урожая.

1-й ребенок.

У народа есть слова:

«Хлеб всей жизни голова»

Славится он первым на земле

Славится он первым на столе.

Хозяйка. Чтобы был хлеб, сеют рожь и пшеницу. Из маленьких зернышек вырастают хлебные колоски. А когда сеют хлеб? Правильно, весной. На поля выезжают трактора, сеялки, всюду кипит работа. На Руси пели песни, в которых

звучали особые пожелания: чтобы колосья росли спелыми, наливными, чтобы урожай был богатым. Вы знаете такие песни?

Дети исполняют песни-попевки «Нива-золотая», «Расти, рожь».

«Нива золотая»

Нива золотая,

Добрая медовая.

Принеси нам хлеба,

Стебелек до неба.

«Расти, рожь»

Расти, рожь, большая!

Вот такая!

Расти, копна, золотая!

Вот такая!

Хозяйка. В наш век, век техники и электроники, хлеб вырастить все равно непросто: добывается он в поте лица, и хлебная страда всегда тяжела. А теперь послушайте, как приходит хлеб к нам на стол.

Дети читают стихи Т. Шарыгиной.

2-й ребенок.

За лесами, за лугами

Раздается в поле гром  
Это трактора плугами  
Пашут легкий чернозем.  
3-й ребенок.

На широкие долины  
Вышли новые машины.  
Глянь в раскрытое окно  
Сеют сеялки зерно.

4-й ребенок.  
Сколько в это зернышко  
Вложено труда  
Знают только солнышко,  
Ветер да вода.

5-й ребенок.  
Он не падает к нам с неба.  
Появляется не вдруг.  
Чтобы вырос колос хлеба,  
Нужен труд десятка рук.

6-й ребенок.  
Посеяли хлеб  
Хлеборобы весною,  
Созрел он и встал  
Золотистой стеною,  
И слышит страна:

За уборку пора.  
Для хлеба комбайны  
Нужны трактора.

7-й. ребенок.  
Каждому знакомы  
Мудрые слова:

Хлеб хозяин дома,  
Всему он голова!  
8-й ребенок.

Крепкою державой  
Его звали встарь,  
Хлебушек по праву  
В государстве царь!

Звучит песня «Русское поле» (муз. Я. Френкеля, сл. И. Гофф). На экране  
слайды на тему «Хлебные поля».

Хозяйка. Созрели колосья, наступила пора жатвы. В наше время хлеб  
убирают огромные машины - комбайны.

А в старину колосья срезали серпами, жали, поэтому уборка хлеба и  
называется жатвой.

9-й ребенок.

Солнце поднимается,  
Заря загорается.  
А наши жницы в поле идут.

Поют, заливаются.

«Обрядовая урожайная» русская народная песня

Девочка-жница.

А мы жито жали,  
Во снопочки вязали,  
На ток возили,  
Цепами молотили,  
Будем тесто месить,  
Пирогам всем кормить.

Девочки-жницы исполняют русскую народную прибаутку «Бай-качи, качи,  
качи!» (Обработка М. Магиденко).

Выходит Тит с большой ложкой, к нему подходят девочки-жницы.

Тит.

Где баранки, калачи?

1-я жница.

Не колода лодырь, а пень,

Пролежал целый день.

2-я жница.

Не жнет не косит,

А обедать просит.

3-я жница.

Тит, иди молотить!

Тит.

Живот болит.

4-я жница.

Тит, иди молотить!

Тит.

Спина болит.

5-я жница.

Тит, иди мед пить!

Тит.

Дай скорее шапку схватить.

Жницы. (все).

Хочешь есть калачи

Не сиди на печи!

1-я жница.

Хорошо лентяю жить:

Ему не о чем тужить.

2-я жница.

Лентяй пашенку не пашет.

Сеть шелковую не вяжет.

3-я жница.

И в избе не прибирает,

Как испечь калач не знает.

4-я жница.

С зарей рано не встает,

С косой в поле не идет!

Пожелания для гостей и детей.

1-я девочка. Что посеешь, то и пожнешь!

1-й мальчик. Что пожнешь, то и смолотишь!

2-я девочка. Что смолотишь, то и смелешь!

2-й мальчик. Что смелешь, то и съешь!

3-й мальчик.

Золотистый колосок,

Кто расти тебе помог?

Теплый ветер, майский гром,

Солнце в небе голубом.

А еще людские руки,

Что в труде не знали скуки.

(Н. Красильников.)

Дети исполняют «Танец с колосьями».

Хозяйка. У всех народов хлеб пользуется особым уважением, его почитали с древних времен и складывали о нем мудрые изречения. Сейчас мы их вспомним.

Дети (поочередно).

Не красна изба углами, красна пирогами.

Был бы пирог, найдется едок.

Без теста пирога не испечешь.

Без соли не вкусно, без хлеба не сытно.

Хлеб – всему голова.

Длин не клин, брюха не расколет.

В Москве калачи, как огонь горячи.

Хозяйка. О хлебе народ сложил не мало пословиц. Уважаемые наши

родители, закончите, пожалуйста, пословицы.

Горька работа...да хлеб сладок.

Хочешь есть калачи...не сиди печи.

Пироги не ...растут на кустах.

В землю положишь...и с земли не возьмешь.

Не ленись с лужком...будешь с пирожком.

На чужой каравай... рот не разевай.

Пот на спине... так и хлеб на столе.

Доплясались, что... без хлеба остались.

Каравай хлеба не... свалится с неба.

Хозяйка. Мука на мельнице смололась, её нужно перенести.

Игра с родителями «Кто быстрее перенесет мешок?» По сигналу взрослый взваливает мешок на спину. На одной ноге он должен проскакать вокруг мельницы и передать мешок следующему.

Хозяйка. Что нужно для того, чтобы замесить тесто?

Дети. Мука и тесто.

Хозяйка.

Ой, захотелось пирожка!

У нас есть масло и мука.

Вы бы тесто замесили

Да гостей бы угостили.

Девочки-хозяйюшки исполняют частушки.

1. Тесто я месить пойду

Отходите дале.

Неужели вы меня

Раньше не видали?

2. Хоть месить мне тесто лень,

Все же потружуся,

А когда я подрасту.

Бизнесом займуся.

3. Разрешите помесить,

Разрешите топнуть,

Неужели в этом зале

Половицы лопнут.

После исполнения частушек девочки несут кастрюлю, ставят её на стол, начинают месить тесто. Затем вытирают пот со лба и садятся на скамеечку Хозяйка. Из полученного теста испечем пирожки.

Игра «Печем пирожки»

Дети: (хором).

Засучим рукава, вымоем руки.

Точим ножи (трут ребра ладоней друг о друга, произносят «вжик-вжик!»)

Рубим капусту (стучат ребром одной ладони по другой: «тук-тук!»).

Просеиваем муку (выполняют движение «сито», произносят «шик-шик!»).

Разбиваем яйцо («бим-чпок!»).

Сыплем соль и сахар («пыш-пыш!»).

Греем молоко (поднимают сцепленные перед собой руки до уровня груди).

«Ш-ш-ш-ш!» (Дуют на руки, опускают их).

Выливаем молоко («буль-буль»).

Хозяйка выходит с пирогами.

Хозяйка. Как много вы приготовили пирогов! Всех сможем угостить.

Расскажите, как из зерна получают хлеб.

1 -й ребенок. Зерно измельчают в муку на мельнице. Затем везут на хлебозаводы и пекарни, где выпускают хлеб, булки, калачи, а мы их покупаем в магазине.

Хозяйка. Посмотрите на стол. Сколько разных изделий из муки выпели руки пекаря! Что еще можно сделать из муки?

Дети. Кексы, рулеты, пельмени, вареники, макароны, лапшу, вермишель...

Хозяйка. Хлеб - один из самых распространенных продуктов питания. Во многих странах существуют свои национальные рецепты его приготовления.

Лаваш делают на Кавказе, мацу – в Израиле, пиццу – в Италии, а в нашей

стране пекут калачи, ватрушки, знаменитый черный хлеб, булки с изюмом.

Масленица ассоциируется с блинами, а пасха с куличами.

Хозяйка. Пора у нас осенняя. Предлагаю исполнить танец «У калинушки»

Хозяйка.

Нужно бережно относиться к хлебу.

Научитесь его ценить с детства.

Вы запомните, дети,

Золотые слова:

Хлеб – всему голова!

Слава миру на Земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем, кто хлеб растил,

Не жалел трудов и сил!

2-й ребенок.

Взрослым и детям – Хлеб и мир!

Пусть начнется дружный пир

Крикнуть нам сейчас пора

Хлебу дружное УРА!

Хозяйка. Гостей и детей приглашаем в группу на чаепитие у самовара с пирогами, пряниками, сушками, ватрушками

Звучит песня «Ой, ты, рожь» (муз. А. Долуханяна, сл. А. Пришелеца ).

*Дидактические игры,*

*загадки, пословицы, стихи о хлебе.*

Д/И «Что сделано из муки?»

Задачи: развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание.

Ход игры: дети отмечают фишками только те продукты питания, в состав которых входит мука.

2. «Что из какой муки испекли»

Задачи: закреплять знания детей о злаковых культурах, о типах муки, хлебобулочных изделиях, которые из них делают; развивать зрительные функции; способствовать накоплению зрительных образов.

Ход игры: дети соединяют линиями изображения колосков пшеницы и ржи с хлебобулочными изделиями из ржаной и пшеничной муки.

3. Игра с мячом «Скажи, какой» или «Подбери признак» (Хлеб какой? Мука какая?)

Задачи: обогащать словарный запас детей, развивать речь.

Ход игры: дети встают в круг, передают друг другу мяч и подбирают слова-признаки к заданным словам.

4. «Назови профессию»

Задачи: Расширить представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба, расширять словарь.

Ход игры: педагог начинает предложение, дети заканчивают (например: на комбайне работает ... комбайнер; на мельнице работает ... мукомол и т.д.)

5. «Что сначала, что потом»

Задачи: закрепить последовательность действий в процессе выращивания хлеба, развивать умение понимать причинно-следственные связи, связную речь.

Ход игры: дети рассматривают картинки, изображающие разные этапы выращивания хлеба, раскладывают их в правильной последовательности, составляют по ним рассказ.

6. «Разложи блинчики»

Задачи: развивать восприятие формы, величины, упражнять детей в умении визуально определять размеры в порядке возрастания (убывания), развивать глазомер, зрительное восприятие.

Ход игры: дети пронумеровывают изображенные на карточке блины по порядку (от 1 до 10) от самого маленького до самого большого и наоборот.

7. «Разрезные картинки»

Задачи: учить составлять целое из частей, развивать восприятие цвета, формы, величины, пространственного расположения предметов и их деталей, логическое мышление, самоконтроль, умение концентрировать внимание.

Ход игры: дети складывают картинки из частей.

#### 8. «Что нужно для работы хлебороба»

Задачи: закреплять знания детей о сельскохозяйственной технике, орудиях труда хлебороба, развивать зрительное восприятие, внимание, память.

Ход игры: дети отбирают картинки с изображением сельскохозяйственной техники, орудий труда хлебороба.

#### 9. «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

Задачи: развивать познавательный интерес, память, обогащать словарный запас.

Ход игры: дети, стоящие по кругу, называют различные хлебобулочные изделия; победит тот, кто назовет больше таких изделий.

### **Пословицы и поговорки о хлебе.**

В устном творчестве русского народа, упоминание хлеба встречается часто.

Это неудивительно, с давних пор он употреблялся в пищу, от того, насколько богат был урожай, зависела судьба людей до следующей жатвы.

-Береги хлеб для еды, а деньги для беды.

-Сеем, пашем, руками машем, о межи тупим, а хлеб круглый год купим. -Тот счастлив, у кого есть хлеба с душу, платья с тушу, денег с нужу

-У голого порой бывает пир горой, да горько после пиру – ходить за хлебом по миру

-И богат мужик, да без хлеба — не крестьянин

-У нищего хлеб на уме, у скупого и корочки на счету

-Всяк на себя хлеб добывает.

-Невеяный хлеб не голод, а посконная рубаха не нагота.

-Хлеб – батюшка, вода – матушка.

-Хлеб хлебу брат.

-Худ обед, когда хлеба нет.

-Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.

-Хлеб да вода – мужицкая еда.

-Хлебушко – калач дедушка.

-Хлеба нет – корочка в честь.

-Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.

-Человек хлебом живет, а не промыслом.

-Покуда есть хлеб да вода, все не беда.

-Без хлеба, без соли худая беседа.

-Палата бела, а без хлеба в ней беда.

-Плевать на обед коли хлеба нет.

-Хлеб – дар божий, отец, кормилец.

-Хлеб да соль, и обед пошел.

-Без хлеба, без соли никто не обедает.

-Не в пору и обед, коли хлеба нет.

-Хлеб черствый – обед честный.

-Был бы хлеб, а зубы сыщутся.

-Бел снег, да по нем собака бежит, черна земля, да хлеб родит.

-Была бы голова на плечах, а хлеб будет.

### **Загадки о хлебе.**

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый. (Хлеб)

Комковато, ноздревато,

И губато, и горбато, и твердо,

И мягко, и кругло, и ломко,

И черно, и бело, и всем мило. (Хлеб)

Всем нужен, а не всякий делает (Хлеб)

Бьют меня палками, жмут меня камнями,

Держат меня в огненной пещере,

Режут меня ножами.

За что меня так губят?

За то, что любят. (Хлеб)

Круглобок и маслян он,

В меру крут, посолен, —

Пахнет солнечным теплом,

Пахнет знойным полем. (Хлеб)

Мнут и катают,

В печи закаляют,

Потом за столом

Режут ножом. (Хлеб)

Вот он —

Тёплый, золотистый.

В каждый дом,

На каждый стол —

Он пожаловал — пришёл. В нем —

Здоровье, наша сила,

В нем –

Чудесное тепло.

Сколько рук

Его растило,

Охраняло, берегло! (Хлеб)

Кольцо не простое,

Кольцо золотое,

Блестящее, хрустящее,

Всем на загляденье...

Ну и объеденье! (Баранка или бублик.)

Что на сковородку наливают

Да вчетверо сгибают? (Блины.)

В печь сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят!

По кусочку все съедят. (Пирог.)

Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.

В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.

В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)

Вырос в поле дом.

Полон дом зерном.

Стены позолочены.

Ставни заколочены.

Ходит дом ходуном на столбе золотом (Зерно)

### **Считалки о хлебе.**

"Дождик, дождик, поливай — будет хлеба урожай

Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки".

"Катилася торба с высокого горба. В этой торбе хлеб, соль, пшеница.

С кем ты хочешь поделиться?"

### **Чистоговорки о хлебе.**

Жок-жок-жок — это пирожок.

Шки-шки-шки — мама жарит пирожки.

Шки-шки-шки — мы любим пирожки.

Жок-жок-жок — кушай Женя пирожок.

Ач-ач-ач — вот калач.

Чи-чи-чи — пекутся в печке калачи.

Чи-чи-чи — мы любим калачи.

Чи-чи-чи — на праздник будут калачи.

### **Приметы:**

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

При молодом и стареющем месяце нельзя было начинать посевов: “Добро сеять при полном месяце!” Хотя хлеб, посеянный в новолуние, растет и зреет скоро, но колос не будет богат зерном. И наоборот: “полнолунный хлеб” растет тихо и стеблем короткий, но зато обилен полновесным зерном.

Если солнышко закатилось – “не починай новой ковриги”, а то хлеб будет нехорош, да и все хозяйство может прийти в упадок. Ну, а если очень нужно отрезать хлеба, то горбушку не ели, а отрезав, сколько нужно, горбушку приставляли к ковриге.

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

### **Стихи про хлеб.**

#### **Хлеба пекутся.**

Тонкой струйкой сытной

Змеится теплый запах по углам.

Вдыхаю мир отрадный, самобытный

С любовью и слезами пополам.

Как просто пониманье Мирозданья,

Когда, проснувшись по утру в тепле,

Под солнечное лучика лобзанье,

Домашний хлеб увидишь на столе.

\*\*\*

В каждом зёрнышке пшеницы

Летом и зимой

Сила солнышка хранится

И земли родной.

И расти под небом светлым,  
  
Строен и высок,  
  
Словно Родина бессмертный,  
  
Хлебный колосок.

Автор: В. Орлов

\*\*\*

## **Пшеница**

Положит в землю Человек зерно,  
Прольётся Дождь- зерно орошено.  
Крутая Борозда и мягкий Снег  
Зерно укроют на зиму от всех.  
Весною Солнце выплывет в зенит  
И новый колосок позолотит.  
Колосьев много в урожайный год,  
И человек их с поля уберёт.  
И золотые руки Пекарей  
Румяный хлеб замесят поскорей.  
А женщина на краешке доски  
Готовый хлеб разрежет на куски.  
Всем, кто лелеял хлебный колосок,  
На совести достанется кусок.

Автор: Аким. Я.

\*\*\*

Зёрна наших дней, светитесь  
Позолотою резной!  
Говорим мы: «Берегите.  
Берегите Хлеб родной...  
Не мечтали мы о чуде.  
К нам с полей живая речь:  
«Берегите хлеб, вы –люди!  
Научитесь хлеб беречь».

Автор: Н Тихонов

\*\*\*

### **Пахнет хлебом**

На пустых полях стерня  
Жухнет и сереет.  
Солнце только среди дня  
Светит, но не греет.  
По утрам седой туман  
Бродит по болотам,  
То ли что-то прячет там,  
То ли ищет что-то.  
После сумрачных ночей  
Выцветает небо.....

А в деревне из печей

Тянет свежим хлебом....

Пахнет домом хлеб ржаной,

Маминым буфетом,

Ветерком земли родной,

Солнышком и летом.

Нож поточен о брусочек.

-Папа, дай кусочек!

( Перевод И. Токмаковой)

\*\*\*

Вновь возвращено и обмолочено,

Вновь в закрома течёт оно.

Ладонь натруженную дочерна

Врачуется, падая, зерно.

Мы им во сне коротком бредили.

И вот он, труд наш, на виду.

Забыто всё, что недоедено

И что не доспано в страду.

Автор: В. Буданов

\*\*\*

Радó солнцу небушко, полюшко подсолнушку.

Рада скатерть хлебушку: он на ней как солнышко.

Автор: Г.Виеру.

\*\*\*

Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют.

Автор: Я.Аким.

\*\*\*

Васильки, как капли брызнули, будто небо пролилось.

Набежала туча издали, промочила лес насквозь.

Солнце чертит в небе полосы, птицы песню завели-

Созревай же, колос к колосу, сладкий хлеб моей земли!

Автор: Я. Дягутите.

\*\*\*

Вот он Хлебушек душистый,

Вт он теплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол,

он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

В нем — земли родимой соки,

Солнца свет веселый в нем...

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

Автор: С. Погореловский

\*\*\*

Гнули колос злые ветры, и дожди на колос шли,

Но сломить его за лето так они и не смогли.

Вот какой я! — он хвалился — с ветром справился, с водой!

До того он загордился, вырос кверху бородой.

Автор: С. Погореловский

\*\*\*

Вот и лето пролетело, тянет холодом с реки.

Рожь поспела, пожелтела, наклонила колоски.

Два комбайна в поле ходят. Взад-вперед, из края в край.

Жнут — молотят, жнут — молотят, убирают урожай.

Утром рожь стеной стояла. К ночи — ржи как не бывало.

Только село солнышко, опустело зернышко.

Автор: Воронько

\*\*\*

Вешний день, пахать пора. Вышли в поле трактора.

Их ведут отец мой с братом, по холмам ведут горбатым.

Я в вдогонку им спешу, покатасть меня прошу.

А отец мне отвечает: — Трактор пашет, не катает!

Погоди-ка, подрастешь, сам такой же поведешь!

Автор: В. Воронько