

Хлеб - всему голова

Богданчикова Юлия Александровна
воспитатель, методист
КГУ "Рудненский детский дом"

Цель: Активизация знаний воспитанников о хлебе, как основе жизни человека.

Задачи: Познакомить воспитанников с историей появления хлеба, его ценностью, разнообразием хлебобулочных изделий.

Закреплять представления о долгом пути хлеба от поля до стола человека, о тяжелом труде хлебороба. Развивать познавательную активность воспитанников.

Воспитывать чувство бережливого отношения к хлебу;

Оборудование: видеоматериал о хлебе, плакаты с цитатами о хлебе, иллюстрации, различные виды хлеба, колосья пшеницы; музыкальное сопровождение мероприятия.

Предварительная работа: дети получают задание, найти к мероприятию пословицы разных народов мира о хлебе.

Ход мероприятия:

I. Вступительная часть. Сообщение темы мероприятия.

Воспитатель вносит коробку, в которой находится неизвестный предмет.

В загадке скрыто название этого предмета.

Вырос в поле дом,
Полон дом зерном,
Стены позолочены,
Ставни заколочены,
Ходит дом ходуном,
На столбе золотом.
Золотист он и усат,
В ста карманах —
Сто ребят. (Колос)

– Какой дом вырос в поле? С позолоченными стенами, со ставнями заколоченными?

– Почему «дом ходуном» ходит?

Дети рассматривают колосья хлеба.

Сегодня наше мероприятие посвящено хлебу, именно с колоса, наполненного золотым зерном, начинается изготовление хлеба. Вы узнаете, как появился первый хлеб, как люди всего мира бережно и трепетно относились к нему. Как любовь к хлебу передавалась от поколения к поколению.

Как выпекается хлеб, из чего он замешивается, почему одни хлебные изделия белые, а другие черные?

А в конце мероприятия, мы с вами будем учиться печь хлеб.

II. Основная часть.

Хлеб - это не только продукт питания. Это символ родной земли, труда, доброты, дружбы. Его именем люди клялись, краюху материнского хлеба брали с собой в дорогу как благословение. Хлебом и солью люди и в наше время встречают и провожают дорогого и любимого человека.

А что такое хлеб? Известно ли нам что-либо о происхождении слова «хлеб»? (этимология и толкование слова).

«Новый толково – словообразовательный словарь» Т.Ф. Ефремовой: Хлеб – Продукт, выпекаемый из муки. Изделие из муки определенной формы (буханка, батон, каравай и т.п.).

Хлеб – Зерно, которое перемалывается в муку для выпечки таких изделий. Хлеб – Растения на корню, из зерен которых изготавливаются мука и крупы; злаки.

Хлеб – Пропитание, пища. // перен. содержание, иждивение. [2, стр.349]

По мнению ученых, слово «хлеб» восходит к праславянской форме «хлѣбъ».

Как появился хлеб. Первое упоминание о хлебе появилось в египетских рукописях. По мнению археологов, первый хлеб был изготовлен из желудей. Впервые злаки были использованы в пищу около 15 000 лет до нашей эры в Средней Азии.

Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно начинает расти, что на рыхлой и влажной земле вырастает больше зерен. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить её. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши.

Она и является прародительницей хлеба.

Случайно человек обнаружил, что, если перегревшиеся зерна, то есть поджаренные, раздробить и смешать с водой, каша получается гораздо вкуснее той, которую он ел из сырых зерен. Это и было вторым открытием хлеба.

Примерно шесть с половиной — пять тысяч лет назад человек научился возделывать и культивировать пшеницу и ячмень. В то время изобрели ручные мельницы, ступки, родился первый печеный хлеб.

Археологи предполагают, что однажды, во время приготовления зерновой каши, часть её вылилась и превратилась в румяную лепешку. Своим

приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки.

Плотные не разрыхленные подгорелые куски бурой массы мало напоминали современный хлеб, но именно с того времени и возникло на земле хлебопечение. Когда древний человек с великим трудом взрыхлил землю, посеял зерно, собрал урожай и испек из него хлеб, тогда он обрел и Родину.

Прошло ещё много времени и свершилось ещё одно чудо. Древние египтяне научились готовить хлеб из сбреженного теста. Считают, что по недосмотру раба, готовившего тесто, оно подкисло и, чтобы избежать наказания, он все же рискнул испечь лепешки. Получились они пышнее, румянее, вкуснее, чем из пресного теста.

П.2. Откуда хлеб пришел. Какой же путь проходит хлеб прежде, чем он попадет к нам на стол? Давайте узнаем.

Еще зимой хлеборобы начинают думать о будущем урожае, они делают на полях снегозадержание, чтобы в почве было больше влаги и выросло больше хлеба. Агрономы выбирают подходящие сельскохозяйственные культуры для посева, планируют, когда сеять и убирать урожай. Трактористы и водители машин заранее готовят сельскохозяйственную технику к полевым работам. Обработка земли. Ранней весной, как только снег сошел с полей, трактористы вспахивают земли на полях. Землю очищают от растительных остатков после прошлогодней уборки урожая. Во время вспашки вносят в почву удобрения. Если на поле будет расти яровая культура, весной почву нужно прорыхлить, если же там будут расти озимые — должна быть проведена культивация. Яровые растения высевают весной, за летние месяцы они проходят полный цикл развития и осенью дают урожай.

Озимые растения сеют осенью, до наступления зимы они прорастают, а весной продолжают свой жизненный цикл и созревают несколько раньше, чем яровые.

Посадка семян. Посадка производится в заранее подготовленную распаханную землю. Семена для посадки выбирают самые сильные, не поврежденные насекомыми. Чтобы не произошло заражения семян, их протравливают. Поля огромные и быстро засеять их можно только с помощью техники. На поле выезжают специальные машины — сеялки, которые сеют пшеницу сразу в три ряда. Семена ложатся в землю ровно. После посева семена прикапывают для достижения максимального контакта зерна и земли.

Идет время, зерна прорастают из земли, и вот уже все поле в золотых колосьях. Хлебные поля похожи

на море, подует ветер и колосья качаются как волны.

Уход. Для получения хорошего урожая, зерновые культуры нуждаются в постоянном уходе. Для этого земледельцы проводят следующие мероприятия:

Защищают зерновые от болезней или повреждений вредителями при помощи обработки химическими препаратами.

Своевременно удаляют сорняки при помощи гербицидов.

Удобрение зерновых составами, которые содержат азот.

Уборка урожая. Наступает осень. Пшеница созрела, ее колосья стали желтыми. Пришла пора убирать пшеницу с полей. Медлить нельзя: колосья могут осыпаться и зерна упадут в землю — и урожай будет потерян. В поля выходят комбайны, которые срезают колосья, обмолачивают, отделяют зерна от колосьев. Спешат комбайнеры собрать урожай, пока стоит хорошая погода.

Урожай собран и машины везут зерно на элеватор, где оно будет храниться.

Убран хлеб и тише стало,

Жарко дышат закрома

Поле спит. Оно устало.

Приближается зима.

Элеватор. Здесь зерно, с помощью специальной техники — сепараторов, очищают, сортируют, испорченные или зараженные зерна убирают, часть зерна откладывают на семена на следующий год. По мере надобности, чистое, здоровое зерно отправляют на мельницу, где из него получают муку. Мукомольный завод. С элеваторов пшеницу везут на мукомольные заводы, где его перемалывают с помощью электрических мельниц. Затем, полученную муку в специальных машинах везут на хлебозаводы и в пекарни.

Хлебозавод. На хлебозаводе и в пекарнях пекари из муки замешивают тесто. Затем раскладывают тесто в специальные формы, и ставят их в печь. В пекарнях выпекают хлеб, батоны, булки, ватрушки и многие другие изделия.

Магазин. Готовый хлеб с хлебозаводов в специальных машинах привозят в магазины. В магазины приходят люди и покупают хлеб.

Рос сперва на воле в поле,

Летом цвел и колосился,

А когда обмолотили

Он в зерно вдруг превратился.

Из зерна - в муку и тесто,

В магазине занял место.

Вырос он под синим небом,

А пришел на стол к нам хлебом.

П.3. Игра: «Назови больше».

Детям дается задание: назвать, как можно больше наименований хлебобулочных изделий. Побеждает тот, кто назвал больше всех изделий.

Хлеб ржаной, батон и булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

Вот такой долгий путь проходит хлеб, прежде чем попасть к нам на стол.

Хлеб – величайшее творение рук человека. Результат труда земледельца, выращившего золотой колос с драгоценным зерном. Каждое крохотное зернышко вмещает в себя много полезных для человека минеральных веществ, витаминов, белка, углеводов.

II.4. Профессии людей. В изготовлении хлеба и его появлении на нашем столе участвует много людей самых разных профессий. Давайте, перечислим профессии тех людей, без труда которых, на наших столах не было бы вкусного и полезного хлеба.

Селекционеры – благодаря их работе появляются новые сорта зерновых.

Агроном – выбирает подходящие сельскохозяйственные культуры для

посева с учётом экологических и географических особенностей местности.

Он наблюдает за ростом и развитием растений, обеспечивает подкормку и защиту растений. Агроном планирует, когда сеять и убирать урожай, управляет другими работниками на полях.

Комбайнер – водитель сложной сельскохозяйственной машины – комбайна. Он участвует в сборе урожая хлебных культур.

Водитель – помогает перевезти на хлебозавод муку и другие продукты, необходимые для изготовления хлеба. Кроме того, именно он развозит готовый хлеб по магазинам, торговым палаткам и другим местам.

Тракторист – водитель трактора, который пашет и выполняет другие виды работ по подготовке, посеву и выращиванию пшеницы и ржи.

Мукомол – общее название нескольких профессий людей, занимающихся очисткой, сортировкой, кондиционированием, помолом зерна.

Пекарь – строго по технологии выпекает различные виды хлеба и полуфабрикаты для кондитерских изделий.

Тестовод – готовит из муки тесто, управляет тестомесительными установками, определяет степень готовности.

Формовщик – придает тесту форму привычных нам хлебных батончиков, буханок и булок.

Укладчик – отбраковывает некондиционную продукцию, а качественную, готовит продукцию для удобной перевозки от хлебозавода по магазинам и столовым.

Упаковщик – помещает готовые изделия в полиэтиленовую упаковку, на неё наклеивает этикетку с информацией о продукте (название, производитель и его адрес, состав, сроки и условия хранения, масса изделия и др.).

Грузчик – загружает хлеб в специальные машины для доставки его в магазины и выгружает его в магазине.

Всех представителей профессий, связанных с хлебом, отличает любовь и интерес к своему делу, ощущение его важности. Ведь свежий и вкусный хлеб на столе – радость и уют в каждом доме.

Склонила тяжелую голову рожь.

Спасибо вам, солнце и ласковый дождь.

Спасибо земле, что была моим домом,
И сильным рукам, моим старым знакомым.

Я помню, как руки трудились упорно,
Чтоб в землю посеять янтарные зерна.

А нынче они урожаем соберут.

Спасибо вам, руки, за добрый ваш труд!

II.5. Физкультурная пауза.

Вырос в поле колосок, (Дети сидят на корточках)

Он не низок, не высок. (Постепенно поднимаются)

Налетел ветерок, (Поднимают руки вверх, раскачиваются)

Закачался колосок.

Мы в поле придем, (Ходьба на месте)

Колоски соберем, (Наклон)

Муки натолчем, (Кулаком одной руки стучат по ладони другой)

Каравай испечем, (Сжимают кисти рук)

Гостей приглашаем,

Караваем угощаем. (Вытягивают руки вперед, ладони вверх)

Выставка изделий их муки. Вы назвали много хлебобулочных изделий. А какие изделия еще изготавливают из муки? (торты, пирожные, булочки, кексы, печенье, вафли, баранки, бублики, баурсаки, десерты, макароны, крупы - манка и булгур и т.д.)

Воспитатель обращает внимание детей на стол, где выставлены мучные изделия, предлагает их рассмотреть. Сколько разных мучных изделий из муки выпекли руки пекаря. Здесь и каравай, и булочки, и сдобные калачи, и ватрушки. Оказывается, как много всего можно испечь из муки!

Слава тем, кто хлеб растил!

«Вот он, хлебушек душистый,

Вот он, тёплый, золотистый,

В каждый дом, на каждый стол»

К нам «пожаловал, пришёл».

«Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!»

«В нём – здоровье»,

В нём – и сила,

«В нём — чудесное тепло,

Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!»
«Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!»
Слава тем, кто хлеб растил,
Не жалел трудов и сил!
Наш душистый каравай,
Как награду принимай!
«Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!»
С. Погореловский.

II.5. Пословицы и поговорки о хлебе. В каждой стране, людьми разных национальностей, создано много произведений о хлебе. Люди воспевают хлеб в песнях, о нем пишут стихи, снимают фильмы, о хлебе написано много пословиц и поговорок.

Какие пословицы и поговорки о хлебе вы знаете? О чем они нам говорят? (Дети получили задание к мероприятию, найти пословицы разных народов мира о хлебе. Дети зачитывают пословицы, объясняют их значение, обсуждают. Если дети не справляются, воспитатель помогает им разобраться со значением пословиц).

Русские пословицы

Хлеб дороже золота.

Без хлеба куска везде тоска.

Без хлеба сыт не будешь.

Пот на спине, так и хлеб на столе.

У кого хлебушко, у того и счастье.

Не всяк пашню пашет, а всяк хлеб ест.

Хлеб от земли, сила от хлеба.

Казахские пословицы.

Нан болса, эн де болады. Будет хлеб – будет и песня.

Жұмыс ауыр болса да нан тәтті. Трудна работа, да сладок хлеб.

Жаксы еңбектенсең – ауызың нанға тиеді,

Ерініп еңбектенсең – ауызың тасқа тиеді.

Поработаешь усердно – губы к хлебу прикоснутся,

Поработаешь лениво – губы к камню прикоснутся.

Арабская пословица. Если на хлеб с маслом сам работаешь, то вареньем бог сам угостит.

Английская пословица.

Bread is the staff of life. Хлеб - опора жизни.

II.6. Чтение стихотворения С. Михалкова «Булка».
– Какое впечатление произвело на вас это стихотворение?

– Можно ли так обращаться с хлебом?

– Как вы думаете, почему мальчики так поступили с булкой хлеба?

– Как поступил с хлебом пекарь?

– Что значит бережно относиться к хлебу?

Герои этого стихотворения, поступили так с хлебом потому, что не знали ему цены, они не уважают труд людей, вырастивших и изготовивших хлеб.

Сколько человеческого труда вложено в хлеб. Каждый человек должен ценить, беречь хлеб и уважать труд людей, которые работают круглый год, не жалея сил, чтобы у каждого из нас на столе всегда был свежий, ароматный хлеб.

Хлеб – это дар Земли! В голодные годы ВОВ людям приходилось беречь каждую крошку хлеба, в день они получали небольшой кусочек хлеба на 125г и еще 3 макаронины, но люди были рады и этому. Поэтому, что они голодали. В музее истории Санкт – Петербурга хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец. Таким был дневной паёк на человека во время блокады города. А людям нужно было работать, нужно было жить, нужно было выжить и победить – назло фашистам. И эти крохи помогали людям выжить в суровое время войны и тяжелых испытаний. Мы не знаем, что такое голод. Нам должно быть стыдно, когда несъеденные кусочки хлеба, выбрасываются в мусор. С хлебом так поступать нельзя. Нужно научиться использовать черствый хлеб, а остатками подкармливать животных и птиц.

II.7. Составление памятки.

Правила бережного отношения к хлебу:

Не покупай в магазине лишнего хлеба.

За столом бери хлеба столько, сколько сможешь съесть.

Во время еды не допускай шалости с хлебом.

Никогда не выбрасывай хлеб!

Научись использовать черствый хлеб.

Всегда и везде уважительно относись к хлебу!

Хлеб – символ народного благополучия. Хлеб всегда был главным угощением на любом пиршестве. Хозяин разрезал хлеб на ломти и подавал гостям вместе с солью. Хлеб также означал почет и уважение. С тех давних пор и вошло в обиход выражение «хлебосольный хозяин». Существует древний русский обычай приветствовать друзей, дорогих, почетных, знатных гостей, молодоженов, новоселов хлебом и солью. Каравай выносят на полотенце или с солонкой. Хлеб означает полный стол, а соль является древним, уже позабытым символом охраны, оберега дома. По обычаю, принимая в дар такой хлеб и соль на рушнике, хлеб следует поцеловать. Затем каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. III. Заключительная часть. Рефлексия. Бережное отношение к хлебу и уважение к нему должно быть у каждого человека. Каждый день, когда вы кушаете хлеб, вспомните добрым словом всех тех, кто его создает. Подумайте о том, каким великим богатством вы владеете и как его надо беречь.

– Интересным ли было мероприятие?

– Что нового узнал на мероприятии?

– Что пригодится в жизни?