

*Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение – детский сад № 472*

***Проект
«Хлеб хлебу брат»***



***Воспитатель:
Панкратова Елена Анатольевна***

г. Екатеринбург

2020г

Первый этап проекта



Тема проекта: «Хлеб хлебу брат»

Актуальность проекта.

С рождения дети являются первооткрывателями. Наилучшим образом решается задача поиска ответа на вопрос с помощью метода проектов, в основе которого лежит определенная проблема. При разработке и реализации проекта мы стремились к тому, чтобы дети воспринимали нужные им знания, изучаемая проблема бралась из реальной жизни и была значимой для детей, а ее решение должно требовать от них познавательной активности, проявлений творчества и умения использовать имеющиеся знания для получения новых. Я выбрала эту тему потому, что в жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилom нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрестанный труд. Чем больше дети будут знать о нем, тем дороже он станет им. Быть с хлебом - это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. Его земной заряд для всех - как энергия Солнца, как Свет и Воздух. Поэтому хлеб и бесценен. И вспоминать об этом надо не только в трудную годину, а помнить - всегда! Мы хотим воспитать детей, любящих, уважающих, знающих каким способом получают муку, хлеб и уважать труд хлеборобов, а также вызвать бережное отношение к хлебу. Ведь мы видим, как дети сейчас относятся к хлебу. Я надеюсь воспитать в детях уважение к

труду пекарей, хлеборобов через беседы, чтение художественной литературы, практическую деятельность. В сказках о хлебе авторы затрагивают все вопросы воспитания. Поэтому, мы считаем, что сказка самый первый и необходимый помощник для воспитания детей. Проектная деятельность позволяет проследить взаимосвязь в развитии познавательных творческих способностей детей и их коммуникативных навыков. У детей дошкольного возраста, в нашей группе в частности, словарный запас не богат, дети, как городские жители, в недостаточной степени имеют представление об зерновых культурах, о том, где и как они растут, как за ними ухаживают и т. д. Не всегда точно и полно могут объяснить значение знакомых слов, подобрать к существительным прилагательные и глаголы. Рассказы детей недостаточно полны, последовательны, состоят в основном из простых предложений и бедны эпитетами. Задания, сопряженные с рассуждениями, умозаключениями и опосредованными выводами вызывают у детей серьезные затруднения.

Участие детей в проекте «Хлеб хлебу брат» позволит максимально обогатить знания и представления детей об зерновых культурах, их свойствах, развить связную речь, творческие способности детей, поисковую деятельность.

Проблема: Как выращивают хлеб?

Быстро ли он растёт?

Какая бывает пшеница, рожь?

Как собирают пшеницу?

Цель проекта: Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу. Вовлечение каждого участника в активный познавательный и творческий процесс; формирование начал экологической культуры у детей старшего дошкольного возраста через различные виды деятельности: познавательную, творческую (художественно-эстетическую), коммуникативную.

Вид проекта: среднесрочный

Возраст детей: 6-7 лет

Задачи проекта:

- Развивать и обогащать знания детей о хлебе, труде людей;
- Формирование представлений о выращивании хлеба от зерна до колоска;
- Познакомить с процессом приготовления хлеба как полезного и необходимого продукта для жизни человека;
- Закрепление представлений о производстве хлеба в рамках образовательной деятельности по ручному труду, развитие мелкой моторики;
- Развивать у детей коммуникативные качества, активизировать и обогащать их словарь;
- Развивать художественно-творческих способностей в продуктивных видах детской деятельности;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду взрослых.
- Обогащать отношения родителей и детей опытом эмоционального общения,
- Способствовать установлению новых форм взаимодействия между детьми, родителями и педагогами.

Предполагаемый результат: Усвоение детьми необходимых знаний по теме «Хлеб». Формирование у дошкольников опыта познания процессов и явлений, происходящих в природе. Развитие логического мышления через осознание причинно-следственных механизмов экосистемы. Гармоничное формирование разных видов отношения детей к природе: познавательного, эстетического, гуманного. Развитие творческих способностей детей средствами разных видов художественно – продуктивной и театрализованной деятельности. Приобретение детьми опыта продуктивного взаимодействия друг с другом. Развитие коммуникативных навыков в общении с детьми и взрослыми. Вовлечение родителей в

педагогический процесс ДОУ, укрепление заинтересованности в сотрудничестве с детским садом.

Создание условий для осуществления проекта:

- Оборудование уголка.
- Приготовить для просмотра с детьми презентацию «Откуда к нам хлеб пришел?».
- Подготовить подборку художественной литературы в книжном уголке, пополнить интересными яркими иллюстрациями про хлеб.
- Рекомендовать родителям приобрести для домашнего книжного уголка произведения малой фольклорной формы (загадки, пословицы, поговорки) о хлебе.

Второй и третий этап проекта

✓ Беседы с детьми о сборе урожая хлеба, о значении хлеба в жизни человека

✓ Заучивание с детьми загадок, пословиц, поговорок о хлебе.

✓ Рассматривание колосьев ржи и пшеницы.

✓ Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.

✓ Просмотр презентации «Откуда к нам хлеб пришел?».

✓ Чтение отрывка из произведения А. Мусатова «Кто в поле главный»

✓ Рассматривание картин, иллюстраций с изображением процесса выращивания, обрабатывания, сбора, сортировки, хранения зерновых культур.

✓ Заучивание стихотворений о хлебе.

✓ Дидактическая игра «Четвертый лишний», «Собери картинку», «Что сначала, что потом».

✓ Рассматривание картин, иллюстраций с изображением различных хлебобулочных изделий

✓ Выставка работ хлебобулочных изделий из соленного теста.

✓ Совместная работа и подборка материала с родителями для работы в центрах.

✓ Изготовление папки с подборкой стихов, пословиц, поговорок и загадок о хлебе.

✓ Просмотр мультфильма «Слово о хлебе»

Работа с родителями:

- Подборка пословиц, поговорок, загадок и стихов о хлебе.
- Рисунки совместно с детьми на тему «Хлеб».
- Изготовление атрибутов к сюжетно-ролевым играм «Хлебный магазин», «Кулинария».
- Подбор интересной информации о хлебе из книг, интернета, энциклопедий.

Четвертый этап проекта

- Изготовили хлебобулочные изделия из соленого теста для уголка.
- Организация и проведение на базе детского сада осеннего праздника «Славится он первым на земле!»
- Приготовление ребенком совместно с родителем своего любимого пирога или торта
- Провели посиделки с пирогами и тортами, приготовленными родителями со своими детьми.

Перспектива

- Беседа о национальных хлебобулочных изделиях.
- Презентация ребенком своей любимой выпечки.

*Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение – детский сад № 472*

*Приложение к проекту
«Хлеб хлебу брат»*



*Воспитатель:
Панкратова Елена Анатольевна*

г. Екатеринбург

2020г

Конспект НОД в подготовительной группе

Тема: «Каравай»

Раздел:

Формирование целостной картины мира.

Программное содержание:

- Продолжать расширять знания детей о произрастании хлебных злаков, знакомить и закреплять последовательность процессов выращивания хлеба;
- учить видеть взаимосвязь всех компонентов природы, замечать, что отсутствие одного из звеньев цепи ведёт к нулевому результату;
- расширять и уточнять знания о профессиях людей, занятых выращиванием и изготовлением хлеба, о механизации труда;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;
- формировать умение слышать и слушать.
- познакомить детей с русскими обычаями.

Материал и оборудование: Русские народные костюмы, каравай на подносе, хлебобулочные изделия, колосья пшеницы, музыка, иллюстрации.

Предварительная работа: Беседа о сборе урожая хлеба. Рассматривание иллюстраций. Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме. Рассматривание колосьев ржи и пшеницы. Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста, просмотр презентации «Откуда к нам хлеб пришел?».

Ход НОД:

Дети в русских народных костюмах встречают Гостя. Входит Гость, низко кланяется. У воспитателя в руках на подносе каравай.

Давным давно только на Руси гостей встречали с караваем. Чем лучше был выпечен каравай, тем больше будет достатка в доме. Достаток это – богатство.

Женщины одевали самый лучший русский наряд. Ребята, а чем отличается русский народный костюм от современных?

Вот и сегодня мы встретили нашу Гостью по русскому обычаю с караваем.

Я предлагаю вам сегодня отправится в необычное путешествие в страну.... А какую вы узнаете, если отгадаете мою загадку:

Рос сперва на воле, в поле,
Летом цвел и колосился,
А когда обмолотился
Он в зерно вдруг превратился,
Из зерна в муку и тесто,
В магазине занял место!
Что это?

Дети: Хлеб.

Воспитатель: Правильно, мы отправляемся в Хлебную страну.

Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете.

Дидактическая игра «А какой он, хлеб?»

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный).

Воспитатель:

Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

Дети:

Его покупают в магазине.

Воспитатель:

А хотите я расскажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне кто знает, из чего делают хлеб?

Дети:

Пекут из муки.

Воспитатель:

А что такое мука, из чего её получают?

Дети:

Из зёрен.

Воспитатель:

Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?

Дети:

Да хотим.

Воспитатель:

Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттаяет и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его ...

Дети:

Тракторист.

Воспитатель:

Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница возшла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы сами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

Психогимнастика под музыку.

Дети вместе с воспитателем садятся на пол. Дети изображают зёрнышки, воспитатель проговаривает: зёрнышки набухают во влажной тёплой земле, появляется росток, который тянется к солнышку, ветерок нежно колышет молодые зелёные колоски, они шелестят, будто разговаривают друг с другом и т. д. – дети выпрямляются и тянутся руками вверх, наклоняя туловище в стороны.

Воспитатель:

Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

Дети:

Комбайнёр.

Воспитатель:

Что же делает комбайн?

Дети:

Собирает колосья.

Воспитатель:

Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы.

Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна. А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети:

На мельницу.

Воспитатель:

Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети:

На хлебозавод, пекарню.

Воспитатель:

Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравай, вставайте в круг.

Физкультминутка «Каравай»

(Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто).

Мешу, мешу тесто,

Есть в печи место,

Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)

Переваливай, валяй. (2 раза)

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб и спечется, его грузят на машины и везут в магазины. А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Дети:

Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.

Воспитатель:

А как все эти продукты называются одним словом?

Дети:

Хлебобулочные изделия.

Воспитатель:

Какие вы молодцы. Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно

говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?

Дети:

(Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).

Пословицы и поговорки про хлеб

«Без хлеба – нет обеда». «Хлеб – батюшка, вода – матушка». «Будет хлеб – будет и песня». «Много свету – много хлеба». «Хлеба надо брать столько, сколько съешь». «Хлеб надо всегда доедать». «Хлеб нельзя бросать на пол». «Не велик кусок пирога, а стоит много труда».

Воспитатель:

Дети, скажите пожалуйста какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?

Дети:

Пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.

Воспитатель:

Какие машины помогают хлеборобам?

Дети:

Трактора, комбайны, грузовые машины.

Воспитатель:

Как нужно относиться к хлебу?

Дети:

Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.

Воспитатель:

Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.

Конспект интегрированного НОД в подготовительной группе

Тема: «Как хлеб на стол пришел?»

Интеграция:

«Речевое развитие», «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное развитие», «Художественно-эстетическое развитие», «Физическое развитие».

Задачи:

Речевое развитие:

Обогащать словарь детей существительными- названиями профессий.

Побуждать к связному монологическому высказыванию, развивать слуховое внимание.

Развивать грамматический строй речи (образованию родственных слов к слову «хлеб»)

Обогащать словарь детей.

Познавательное развитие:

Продолжать расширять знания детей о произрастании хлебных злаков, знакомить и закреплять последовательность процессов выращивания хлеба;

Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом питания.

Познакомить с разнообразием хлебобулочных изделий.

Закрепить знания о долгом пути хлеба от поля до стола.

Социально- коммуникативное развитие:

Побуждать детей активно и доброжелательно взаимодействовать с педагогом и сверстниками в решении игровых и познавательных задач.

Продолжать накапливать опыт доброжелательного отношения детей друг к другу.

Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Художественно- эстетическое развитие:

Учить лепить из соленого теста различные хлебобулочные изделия

Приобщать детей к словесному искусству.

Физическое развитие:

Побуждать координировать речь с движениями, развивать творческое воображение и подражательность.

Развивать мелкую моторику через пальчиковые игры.

Материал и оборудование: хлебные колосья, ноутбук, презентация: «Откуда к нам хлеб пришел?», хлебобулочные изделия.

Предварительная работа: Чтение отрывка из произведения А. Мусатова «Кто в поле главный», разучивание с детьми загадок, пословиц, поговорок о хлебе. Рассматривание картин, иллюстраций с изображением процесса выращивания, обрабатывания, сбора, сортировки, хранения зерновых культур. Заучивание стихотворений о хлебе.

Ход НОД:

Воспитатель:

Посмотрите, как красиво сервирован стол и уставлен различными яствами. Чего здесь только нет... Что вы здесь видите?

Дети: Батон, буханка, баранки, печенье, булки, пироги, блины, крендель

Воспитатель: Как можно назвать все это одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия

Воспитатель: А вы знаете, что хлеб имеет очень длинную историю. Много – много лет назад люди начали собирать и выращивать хлебные злаки. Они заметили, что брошенное в землю зерно прорастает и возвращается большим количеством. Но долгое время люди употребляли в пищу сырые зерна. Затем научились растирать их между камнями, получали крупу и варили ее. Камни, которым растирали зерно, были первыми жерновами, а крупа являлась первой мукой. Так появился первый хлеб, похожий на жидкую кашу. Позже люди научились печь хлеб. На стол клали

куски черствого хлеба, которые служили тарелками. Они впитывали влагу. После еды эти тарелки съедались или отдавались бедным. Хлебом очень гордились.

Посмотрите: Это хлебные колосья. Внутри колоса находятся зерна. А это зерно – рожь и пшеница. Давайте их сравним. Похожи они?

Дети: Похожи.

Воспитатель: А чем отличаются? (Ответы детей).

Воспитатель: Колосья и зерна – это еще не хлеб. Зерно проходит долгий путь, прежде чем стать хлебом. Садитесь на стульчики поудобнее и посмотрите на экран.

Презентация «Откуда к нам хлеб пришел».

Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся. (2 раза)

Воспитатель:

Весной в поле выезжают трактора. Ими управляют... (Ответ: трактористы). Трактора пахут землю. К трактору прикрепляют плуг, и он тянет его, а плуг переворачивает землю. Она ложится большими плотными комками. А можно в такую землю класть зерно? (Ответ: нет).

Нужно сначала разрыхлить и взбороновать. Борона – это орудие труда похожее на грабли, только очень большие с острыми зубьями. (показ иллюстрации). Трактор тянет за собой борону, она рыхлит землю.

За ростом и развитием ростков наблюдает агроном, человек, знающий, как правильно выращивать хлеб, как уберечь колоски от болезней и от вредителей.

Хлеб созрел. Пора косить. Срезают колосья специальные машины, которые называются комбайны. Зёрна собирают и отвозят на мукомольную фабрику, где их перемалывают в муку. Из нее потом на хлебопекарнях готовят различные изделия: хлеб, булки, батоны, багеты, калачи, кренделя, сушки, баранки, торты и пирожные и еще много, много всего.

Воспитатель: А я предлагаю и вам стать пекарями и приготовить угощение.

Но перед началом работы давайте разомнем наши пальчики

Пальчиковая гимнастика

Муку в тесто замесили, (Сжимают и разжимают кулачки)

А из теста мы слепили: (Прихлопывают ладошками, «лепят»)

Пирожки и плюшки, (Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи –

Всё мы испечём в печи. (Обе ладошки разворачивают вверх).

Лепка изделий из соленого теста.

Воспитатель: Одевайте фартуки и колпаки, будем лепить угощения. Ребята перед вами в мисках соленое тесто. Возьмите кусочек теста, какое оно?

Дети: Мягкое, нежное, легко лепится.

Дети лепят различные изделия по своему выбору, соблюдая чистоту и порядок на столе. Педагог оказывает помощь по необходимости. По окончании лепки педагог опрашивает детей, о том какие изделия они слепили. (Дети отвечают полным предложением на поставленный вопрос).

Воспитатель: Молодцы! Как же красиво у вас получилось. Куклам очень понравится. Давайте соберем их на поднос. Пусть они как следует подсохнут.

История хлеба

Ученые полагают, что хлебу свыше 15 тысяч лет, его знали уже в Неолите. Правда, хлеб в те давние времена мало чем напоминал нынешний. Первый хлеб представлял собой подобие запечёной кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой.

В древнем Египте 5-6 тысяч лет назад произошло как бы второе рождение хлеба. Там научились разрыхлять тесто, способом брожения, используя чудодейственную силу микроскопических организмов – хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий. Искусство приготовления “кислого хлеба” от египтян перешло к грекам. Большим лакомством считался разрыхленный пшеничный хлеб и в Древнем Риме. Там появились довольно крупные пекарни, в которых мастера выпекали многие сорта хлеба.

На Руси владели секретом приготовления дрожжевого теста с незапамятных времен. Пекарни когда-то назывались избами. Но пекли хлеб практически в каждом доме. Лишь несколько веков назад возникла специализация хлебных дел мастеров. Появились хлебники, пирожники, пряничники, блинники, ситники, калачники. С ростом благосостояния населения страны доля потребления самого хлеба немного падает, но, тем не менее, это еще основной продукт на столе рабочего, крестьянина, на солдатском столе. Со временем возникает все больше блюд с использованием муки.

Привычка и любовь к черному кислому хлебу у русского народа была настолько сильна, что даже имела серьезные исторические последствия. Как утверждает авторитет в области истории поваренного искусства Вильям Похлебкин, один из важнейших в истории Европы расколов – разделение церквей на западную и восточную, католичество и православие – произошел в значительной степени из-за хлеба. В середине 11 века, как известно, в христианской церкви разгорелся спор о евхаристии, то есть о том, следует

ли употреблять квасной (кислый) хлеб, как это делалось в Византии и на Руси, или пресный — согласно практике католической церкви. Византия, стоявшая во главе восточной церкви, вынуждена была выступить против запрета папы Льва 9-го употреблять кислый хлеб, так как не сделай она этого, то лишилась бы союза и поддержки Руси. В России же, как мы уже говорили, кислый хлеб воспринимался как символ национальной самобытности, и отказ от него для русских был невозможен.

Русские всегда ели больше хлеба, чем мяса, что отмечали практически все иностранные путешественники.

В средневековой Англии черный хлеб ели разве что бедняки, а представители состоятельных сословий использовали его, главным образом, в качестве тарелок: большие буханки хлеба, выпеченные несколько дней назад, нарезались крупными ломтями, в середине куска делали небольшое углубление, в которое клали еду. После обеда эти «тарелки» собирали в корзину и раздавали беднякам.

Пословицы, поговорки о хлебе

- ✓ Без хлеба – не будет и обеда.
- ✓ Без печки холодно – без хлеба голодно.
- ✓ Хлеб ногами топтать – народу голодать.
- ✓ Много снега – много хлеба.
- ✓ Хлеб бросать – силу терять.
- ✓ Хлеб- всему голова
- ✓ Худой обед, коли хлеба нет
- ✓ Будет хлеб- будет и обед
- ✓ Хлеб на столе, так и стол- престол, а хлеба ни куска, то и стол-
доска
- ✓ Без хлеба куска везде тоска
- ✓ Не красна изба углами, а красна пирогами
- ✓ 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.

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.

Загадки о хлебе.



1. Рос сперва на воле, в поле,
Летом цвел и колосился,
А когда обмолотился
Он в зерно вдруг превратился,
Из зерна в муку и тесто,
В магазине занял место!
Что это?
(Хлеб)
2. Ходит полем из края в край, режет черный каравай
(комбайн).
3. Всю жизнь крыльями машет,
А улететь не может.
(Ветряная мельница).
4. Вырос в поле дом.
Полон дом зерном.
Стены позолочены.
Ставни заколочены.
(Зерно)
5. Корабль- великан по земле идет.
Поле пройдет – урожай соберет.
(Комбайн).
6. На просторе в море хлеба
Замок с башнями до неба,

Сохранит все море хлеба.
(Элеватор).

7. Встанем мы, когда вы спите,
И муку просеем в сите,
Докрасна натопим печь,
Чтобы хлеб к утру испечь.
(Пекари).

8. Комковато, ноздревато,
И губато, и горбато, и твердо,
И мягко, и кругло, и ломко,
И черно, и бело, и всем мило.
(Хлеб)

9. Всем нужен, а не всякий делает
(Хлеб)

10. Бьют меня палками, жмут меня камнями,
Держат меня в огненной пещере,
Режут меня ножами.
За что меня так губят?
За то, что любят.
(Хлеб)

10. Круглобок и маслян он,
В меру крут, посолен, —
Пахнет солнечным теплом,
Пахнет знойным полем.
(Хлеб)

11. Мнут и катают,
В печи закаляют,
Потом за столом
Режут ножом.
(Хлеб)

12. 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)

13. Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье...
Ну и объеденье!
(Баранка или бублик.)

14. Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают?
(Блины.)

15. В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят.
(Пирог.)

16. 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)

Пальчиковые игры и упражнения

Пальчиковая гимнастика:

Мышка зёрнышко нашла
И на мельницу снесла.
Намолочила там муки,
Испекла всем пирожки:
Мышонку – с капустой,
Мышонку – с картошкой,
Мышонку – с морковкой,
Мышонку – с морошкой,
Для большого толстяка,
Аж, четыре пирожка:
С капустой, с картошкой,
С морковкой, с морошкой. (Дети поочередно загибают пальцы рук).

Пальчиковая гимнастика:

Пекарь, пекарь из муки
Испеки нам колобки.
Да сушки – Ванюшке,
Да баранки – Танюшке,
Да бублики – Гришке,
Да крендель – Маришке.

Упражнение «Мукомол».

Дети встают в круг.

Мукомол, мукомол ты нам зерна молот (круговые движения перед собой).

А теперь из муки все что хочешь пеки (сыплют руками муку сверху)

Мишке – пышки, зайке – сайки (показывают руками пышные булки).

Для ежа отличные бублики пшеничные (показываем пальчиками бублики).

Всех порадовали нас, веселимся и сейчас (хлопаем в ладоши).

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 утрам 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,
Толи 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
Врачует, 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

Радо 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

О хлебе

Я видела однажды, по дороге.
Подбрасывал мальчишка хлеб сухой.
И ловко били хлеб шальные ноги.
Играл, как мячиком, мальчишка озорной.

Тут подошла, старушка и, нагнувшись,
Взяла батон, заплакав вдруг, ушла
Мальчишка в след глядел ей, улыбнувшись.
Решил, что это нищенка была.

Тут дед, сидевший на скамейке, рядом.
Поднялся и к мальчишке подошел
«Зачем — спросил он, голосом усталым —
-Ты, мальчик поступил нехорошо»

А утром, в день победы, ветераны.
Все при параде, в школу, ту, пришли.
Мальчишке показалось очень странным,
Что ветераны хлеб, с собой, несли.

Узнал мальчишка, в старом ветеране.
Седого старика, на той скамье.
Он замер, тишина стояла в зале.
И хлеб душистый на большом столе.

И та, старушка, что ушла с батоном.
Сидела рядом, грудь вся в орденах.
В глазах мальчишки голубых, бездонных.
Вдруг, со слезами появился страх.

Она, разрезав хлеб, взяла горбушку.
Мальчишке, нежно, в руки подала.
И был, рассказанная, той старушкой.
Его в блокадный Ленинград перенесла.

.
Вот перед ним возник холодный город.
Во вражеском кольце, кругом бои.
Свирепствует зима и лютый голод.
И тот батон, что поднят был с земли.

Прижав батон, он мчится по дороге.
Он знает, мать его, больная, ждет.
Торопится он к ней, замерзли ноги.
Но счастлив он, он хлеб домой несет.

А дома, бережно, батон он режет.
Куски считая, чтоб хватило им.
Пусть он сухой и пусть не очень свежий.
Он был единственным и очень дорогим.

Нарезав хлеб, считает крошки в руку.
И матери, ее кусок, несет.
В глазах ее он видит боль и муку.
И тот немой вопрос «Ты ел, сынок»

Но, вспомнив, как он бил батон ногою.
Он выхватил, тот хлеб, у ней из рук
Мать закричала «Что, сынок, с тобою.
Дай хлеба, я умру от этих мук»

Он зарыдал и вновь перед глазами.
Старушка, что батон с земли берет.
Она стоит и нежными руками.
Мальчишке, хлеб душистый, подает.

Берет, он хлеб и к сердцу, прижимая.
Бежит домой, там, мать больная, ждет.
Боль матери всем сердцем понимает.
И оправданий он себе не ждет.

Он входит в дом, сидят в нем ветераны.
Все в зале замерло, лишь слышен сердца стук.
Все сном прошло, остались только раны
От боли той, в глазах стоял испуг.

Он понял цену, тем слезам и хлебу.
Который, дерзко, превратил он в мяч.
На землю, вновь его вернули с неба.
Слова старушки « Ешь, сынок, не плачь»

Стоит она и гладит по головке.
В глаза глядит, так, как глядела мать.
Ему, вдруг, стало стыдно и неловко.
« Простите» — только это смог сказать.

Я видела, как тихо, по дороге.
Идет мальчишка, голову склонив.
И дед седой все курит на пороге.
Всю боль души, молчаньем сохранив.

Автор: Нина Самкова

«Булка»

Три паренька по переулку,
Играя будто бы в футбол
Туда-сюда гоняли булку
И забивали ею гол.
Шёл мимо незнакомый дядя,
Остановился и вздохнул,
И на детей почти не глядя,
К той булке руку протянул.
- Ты кто такой? – спросили дети,
Забыв на время про футбол.
- Я - пекарь! – человек ответил
И с булкой медленно ушёл.

С. Михалкова



