

«Как выращивают хлеб» (знакомство с народными промыслами)

ЗАДАЧИ:

- Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей,
- Закреплять знания о хлебе как об одном из величайших богатств на земле; названия профессий людей, выращивающих хлеб. Рассказать, как на столах появляется хлеб, какой путь он проходит, прежде чем мы его съедаем.

Хлеб – всему голова.



Ход беседы

Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. Мы с Вами не можем себе представить обеденный стол без белого и черного хлеба. Многие из Вас любят кушать сушки, печения, баранки, пироги, и пирожки. А Вы знаете, из чего делают эти продукты питания? (Ответы детей) Правильно из муки. А что такое мука? Из чего ее получают? (Ответы детей)

Хотите узнать, какой большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе. Когда то очень давно первобытный человек заметил, что созревшие семена диких растений разносятся с помощью ветра или птиц, и попадают в почву, дают всходы, вырастает новое растение со множеством семян. Древний человек попробовал на вкус семена диких растений, и они ему понравились. С тех пор человек начал сам не только собирать эти семена, но и сеять их в обработанную землю. Первой мотыгой для обрабатывания земли, стала деревянная палка, потом человек догадался насадить на палку отесанный камень. С помощью таких приспособлений люди разрыхляли почву, затем сажали в нее семена. Собранные семена человек молотил с помощью камня, превращая их в муку. Затем из муки он выпекал на огне хлеб.



Считалки о хлебе.

Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай.

Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки.

Катилась торба с высокого горба.

В этой торбе хлеб, соль, пшеница.

С кем ты хочешь поделиться?

Шло время и люди стали использовать в земледелии прирученных животных для рыхления земли. Появился деревянный плуг, с помощью которого почва подрезалась, переворачивалась и взрыхлялась.



В наше время на помощь земледельцам пришла техника. Назовите, какую сельскохозяйственную технику Вы знаете? (ответы детей)

Правильно, на полях трудятся сеялки, с помощью которых семена попадают в землю. Комбайны, которые срезают растения, обмолачивают колосья, очищают зерно и погружают его в грузовую машину. Трактора, которые складывают зерновые стога для просушки.

Зерновые хлебные культуры:



1 – остистая
мягкая пшеница;

2,3 – твёрдая
пшеница;

4 – безостая
мягкая пшеница;

5 – рис;

6 – ячмень;

7 – рожь;

8 – овёс;

9 – просо;

10 – сорго;

11 – гречиха.

Наши предки уважали, берегли и почитали хлеб!
По русскому обычаю, если нечаянно уронишь хлеб, его нужно поднять, и не только бережно обтереть, но, и поцеловав, попросить прощение. Хлеб – дар Божий, говорили люди. Они считали хлеб главным богатством.

Русские поговорки о хлебе.

- Хлеб да вода – богатырская еда.
- Хлеб батюшка, водица матушка.
- Хлеб - кушай, добрых людей слушай.
- Худ обед, коли хлеба нет.
- Работай до поту, поешь хлеба в охоту.
- Пот на спине – так и хлеб на столе.



Вырастить хлеб тяжелая работа. Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет. Ранней весной люди сеют зерна в землю. Через время ростки прорастают, напиваются дождевой воды и тянутся к солнцу. За лето колоски окрепнут, наберутся жизненных сил и полезных веществ. Осенью, когда зерно созревает, колос приобретает желто-золотистый цвет. Наступает время собирать урожай. На поля выходит техника и люди. Начинается кропотливая работа. После того, как комбайны аккуратно срежут колосья, их погрузят на грузовые машины и повезут на мельницу. Там зерно перебирают, растирают и мелют до состояния муки.

**Колоски жнут и обмолачивают,
вытряхивают из НИХ зернышки.**



**Зерно везут на
мельницу.**



Дальше мука отправляется на хлебозаводы. Из пшеничного зерна получается пшеничная мука, из нее получается белый хлеб, баранки, печенье, булки, сушки, пирожки и другие изделия. А из ржаных зерен получают ржаную муку, и пекари выпекают ржаной хлеб.



Круглые сутки грузовые машины доставляют горячий хлеб в магазины и детские сады, что каждый из нас мог отведать вкус настоящего хлеба.

Загадки о хлебе.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый. (Хлеб)

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)

Мнут и катают,

В печи закаляют.

Потом за столом
Режут ножом. (Хлеб)

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

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)

Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают? (Блины)



В России есть традиция встречать дорогих гостей хлебом и солью. На красивое расшитое вручную хозяйками полотенце кладут хлебный каравай, в центре которого находится солонка и соль. Этот обычай выражает гостеприимство и радушие русских людей. Гостей, на Руси, окружали почетом и уважением. Считалось, что заглянувший в дом путник много повидал на своем пути, многое знает, у него есть чему поучиться.



Хлеб - символ достатка и благополучия, а соли приписывались свойства «оберега», то есть способность оберегать от злых сил. Встретить гостя «хлебом-солью» означало призвать на него божью милость, выразить свое уважение и пожелать добра и мира. Хлеб являлся самым знатным угощением.

Чистоговорки о хлебе.

Жок-жок-жок - это пирожок.

Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.

Жок-жок-жок - кушай дочка пирожок.

Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.

Ач-ач-ач – вкусный будет наш калач.

Сегодня мы с Вами узнали какой долгий путь, проходит хлебное зернышко, до кого как оказаться у нас на обеденном столе. Теперь я думаю, каждый из Вас будет, бережно и уважительно относиться к хлебу. Человек,

который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих людей.

