



ПРОЕКТ
"ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА"

В старшей группе

Руководитель проекта:
Воспитатель Казанцева Е. Н.
Ермакова О. А

г. Артемовский
2021г.

Проект «Хлеб – всему голова» с детьми старшей группы

Вид проекта: экологический, познавательно-исследовательский.

Продолжительность проекта: среднесрочный.

Участники проекта: дети старшей группы, воспитатели, родители.

Сроки реализации проекта: 20.09.21г.- 09.10.21г.

Актуальность: у современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. И чтобы его вырастить необходимо, приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

Ожидаемые результаты:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитывать бережное отношения к хлебу.

Цель: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Задачи:

Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

Развивающие:

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

Этапы проекта.

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;
- определение уровня знаний детей о хлебе;
- постановка целей и задач проекта.

Основной этап.

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта. Непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

Познавательное развитие:

Беседы:

- «Как на наш стол хлеб пришел»;
- «Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»
- «Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»
- «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»
- «Какой бывает хлеб»;
- «Как испечь хлеб в домашних условиях»;
- «Хлеб – наше богатство!»
- «Пшеница – спутница и кормилица человека»

НОД. Ознакомление с окружающим «Хлеб – всему голова»

Рассматривание иллюстраций и репродукций:

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;

Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

Просмотр видеофильмов, презентаций:

Презентация «Как появляется хлеб на нашем столе»

«Как растет пшеница»;

«Труд комбайнера»;

«Как печется хлеб!» Передача для детей «АБВГ Дейка».

Просмотр мультфильмов:

«Золотые колосья» белорусская сказка;

«История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена;

«Колобок» русская народная сказка;

«Хлеб» белорусская сказка;

«Чудо – мельница!» русская народная сказка.

Знакомство с профессиями:

- Агроном;
- Комбайнер;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Продавец.

Исследовательская деятельность:

Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, ячменя, овса).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;

Опытно – экспериментальная деятельность:

Преобразование зерна в муку (кофемолка ручная, электрическая).

Выращивание семян (ржи, ячменя, овса).

Замешивание теста.

Замешивание теста и выпекание хлеба в электро-хлебопечке, выпекание кондитерских изделий (с помощью родителей).

Речевое развитие.

НОД. Пересказ: Я. Тайц «Все здесь»

Грамота. Словесные игры:

«Образование относительных прилагательных» (упражнение в словообразовании прилагательных от слов пшеница, рожь по данному образцу, согласование их с существительными),
«Образование родственных слов».

Чтение художественной литературы о хлебе:

- Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»
- М. Глинская «Хлеб»;
- В. Ремизов «Хлебный голос»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», «Хлеб хлебу брат», сказка «Сто колобков», «Какой хлеб лучше», «Сказка о пшеничном зернышке»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- С. Погореловский «Вот он хлебушек душистый»
- С. Михалков «Булка»
- Я. Аким «Хлеб»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»;
- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры:

«Семья»;

«Булочная»;

«Кулинария».

Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Что, где растет»;
- «Что из какой муки испекли?»;
- «Четвертый лишний»;
- «Что сначала, что потом»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Как превратить муку в тесто?»;
- «Назови ласково».
- «Чудесный мешочек»;
- «Угадай на ощупь»;
- «Из чего сварили кашу?».

Художественно-эстетическое развитие:

Изобразительная деятельность:

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;
- Рисование с натуры хлебобулочных изделий.
- НОД. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми;
- Конструирование «Мельница»;
- НОД. Рисование «Золотые колоски»

Физическое развитие:

Пальчиковые игры: «Копна», «Как у деда Ермолая»

Физкультурные минутки: «Каравай», «Колосок и зернышки»

Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- выставка детских рисунков, поделок;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом;
- Создание кулинарной книги «Хлеб – всему голова»;
- выставка фотографий кондитерских изделий, созданных родителями совместно с детьми.

Список используемой литературы:

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.
3. Сайт: «Родная тропинка: развитие ребенка от рождения до школы»
4. Комарова ТС, Зарянова ОЮ, Иванова ЛИ, Карзина ГИ, Милова ОМ «Изобразительное искусство детей в детском саду и школе» - М.2000
5. интернет ресурсы.

Приложения.

1. Памятка для родителей.

«Хлеб – всему голова»

Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!

Людей, какие пришли с чистым сердцем, хорошей миссией или хорошей новостью, на нашей земле всегда встречали хлебом солью.

Караваем благословляли молодых, без ковриги нельзя было зайти в новый дом, рождался ребенок — тоже шли с хлебом. Отдадим же почет тем, кто вырастил его, рукам, которые подарили душистые, похожие на солнце, караваи. Снимем перед ним шляпы, уклонимся, чтобы извечно он был на нашем столе, чтобы не черствел, потому что, как молвил народные уста, когда черствеет хлеб — черствеют души.

«Хлеб — всему голова, — так говорят у нас. Хлебом клянутся, как именем матери, Родины. Потому что хлеб — это жизнь, он вечен, как мать, как Родина.

Человек выращивает хлеб. А хлеб выращивает человека. Воспитывает и проверяет его на зрелость и мужество. И это также вечно, как мир. Хлеб нельзя заменить ничем. Старые люди любят говорить; «Хлеб — это святое». По-видимому, потому, что были на их судьбе годы, когда было слово «хлеб», но не было самого хлеба

Хлеб — это богатство нашей страны. И его нужно беречь и уважать. Ведь так приятно видеть на своем столе высокий, душистый каравай. В хорошей семье хлеб никогда не будет черстветь. Но есть люди, которые не уважают хлеб, выбрасывают его, когда он очерствеет. Они не уважают тот длинный путь, который прошел хлеб, прежде, чем попасть к столу, тот тяжелый труд, который вложен у него, самого человека. Поэтому берегите хлеб — мерило нашей воспитанности и духовности.

Хлеб – дар Божий, говорили наши предки. Они считали хлеб главным богатством.

Хлеб – это символ благополучия и достатка.

Давайте будем беречь хлеб и учить этому своих детей. Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих.

Загадки о хлебе:

1. Был крупинкой золотой, стал зеленою стрелой.
Солнце летнее светило, и стрелу позолотило. Что за стрела? (колос).
2. Какое море за селом волнует ветерок?
В нем волны можно собирать, укладывать в мешок (поле).
3. Сто братьев в одну избушку сомкнулись ночевать (зерна в колосе).
4. Загадаю загадку: заброшу за грядку, в год пуцу, в другой выпущу (озимь).
5. В землю крошки, из земли — лепешки (пшеница).
6. Мнут и катают, в печи закаляют,
А потом за столом нарезают ножом (хлеб).
7. Тарелка супа меж локтями, а он в руках у всех ломтями,
Без него, как видно, не вкусно и не сытно (хлеб).
8. Есть такие слова: «Он всему голова»
9. Хрустящей корочкой одет, мягкий черный, белый (хлеб).
10. Мы ржаные Кирпичи в жаркой испекли печи,
На машину загрузили - покупайте в магазине (хлеб).
11. На одном большом заводе, он - и не кирпичный вроде,
В огнедышащей печи выпекают кирпичи.
Я кирпич купил в обед, ведь к обеду нужен (хлеб).
12. Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок!
В землю теплую уйду, к солнцу колоском взойду.
В нем тогда таких как я, будет целая семья (зернышко).
13. Одно бросил - целую горсть взял (зерно).
14. В долг зерно возьмет - каравай вернет (хлебное поле).
15. Он на солнышке стоит и усами шевелит.
Разомнешь его в ладони – золотым зерном набит (колос).
16. Лежит мужичок в золотом кафтане, подпоясан, а не поясом,
Не поднимешь - так и не встанет (сноп).
17. Косою острой скошено, горой высокой сложено (сено).
18. Парикмахер необычный гладко чуб стрижет пшеничный,
И лежат за ним вразброс копны золотых волос (комбайн).
19. Вырос в поле дом, полон дом зерном.
Стены позолочены, ставни заколочены.
Ходит дом ходуном на столбе золотом (колос).
20. Зубья ходят, гребни машут, жатки по полю бегут,
Как мальчишку под машинку, поле наголо стригут (жатва).

21. Зубья имеют, а зубной боли не знают (грабли).

22. Зимой - бело, весной - черно,

Летом - зелено, осенью – стрижено (поле).

Скороговорки и чистоговорки о хлебе:

Хорош пирожок - внутри творожок.

Саша любит сушки, Сонюшка – ватрушки.

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

Женя - жница в поле, жнет она пшеницу.

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Шла Саша по шоссе и сосала сушку.

© Дегтярёва Юлия Владимировна

«Хлебные» чистоговорки

Жок-жок-жок —это пирожок.

Шки – шки - шки - мама жарит пирожки.

Шки – шки - шки– все мы любим пирожки.

Жок – жок – жок – Женя кушай пирожок.

Ач-ач-ач– вот у нас калач.

Чи – чи – чи – пекутся в печке калачи.

Чи – чи – чи – все мы любим калачи.

Чи – чи – чи – на праздник будут калачи.

Жок – жок – жок – это с мясом пирожок.

Жок – жок – жок – с капустой кушай пирожок.

Шки – шки–шки – вот с повидлом пирожки.

Шки – шки–шки – любим с маком пирожки.

Ач-ач-ач – держи бублик и калач.

Чи – чи – чи – у нас с начинкой калачи.

Ча – ча – ча -нет вкуснее калача.

Чу – чу -чу – слава, слава калачу.

Пословицы и поговорки о хлебе:

Зимой снег глубокий, летом хлеб высокий.

Хлеб — всему голова.

Будет хлеб, будет и обед.

Пот на спине, так и хлеб на столе.

Без соли невкусно, а без хлеба несытно.

Хлеб - дар божий, отец, кормилец.

Черная земля дает белый хлеб.

И обед — не обед, коли вдоволь хлеба нет.

Рада скатерть хлебушку, он на ней как солнышко.

Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош.

Покуда есть хлеб, да вода - все человеку не беда.

Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь.

Без хлеба и медом сыт не будешь.

Всякий хлеб ест, да не всякий его сеет.
Без соли стол кривой.
Была бы мука да сито, и сама б я была сыта.
Вода вымоет, хлеб выкормит.
Голодной куме все хлеб на уме.
Горькая работа, зато сладок хлеб.
Как хлеба край, так и под елью рай, а хлеба ни куска, так везде тоска.
Как хлеба кусок, так разинул роток.
Калач приестся, а хлеб никогда.
Лиха беда хлеб нажить, а с хлебом можно жить.
Ржаной хлебушко — калачу дедушка.
Рыба не хлеб, сыт не будешь.
Свой хлеб сытнее.
Свой хлеб хоть ночью ешь.
Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.
Сытый считает звезды на небе, а голодный думает о хлебе.
У кого хлебушко, у того и счастье.
Умный детина: знает, что хлеб — не мякина.
Хлеб — батюшка, вода — матушка.
Хлеб в пути — не тягость.
Хлеб в человеке — воин.
Хлеб вскормит, вода вспоит.
Хлеб да вода — молодецкая еда.
Хлеб да вода — то наша дворянская еда.
Хлеб дорогой, да не дороже нас с тобой.
Ешь пироги, а хлеб вперед береги!
За хлебом-солью всякая шутка хороша.
И пес перед хлебом смиряется.

Приметы о хлебе:

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.
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.
Если солнышко закатилось – «не починай новой ковриги», а то хлеб будет нехорош, да и все хозяйство может прийти в упадок.
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.

Стихи о хлебе

Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют.

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.
(Орлов В.)

Самый вкусный, несравненный,
Всем знакомый с детских лет -
Это наш обыкновенный
И любимый русский хлеб:

Каравай пахучий, знатный,
Кренделя и калачи,
Бублик с маком ароматный,
А на Пасху куличи.

Можно с мёдом есть и с маслом,
С сыром, рыбой, ветчиной
И с икрой, кружком колбасным
Белый хлеб или ржаной.

Пироги же - хлеб особый,
Их на праздник подают,
А готовят всё со сдобой
И с начинкою пекут.

Пышки, пончики, ватрушки
Спрыгнуть с противня хотят -
Это хлебные игрушки,

В праздник радость для ребят.

Или пряники, печенье -
То, что мама испечёт,
Для детишек объеденье,
Разевай пошире рот!

(И. Коньков)

БУЛКА

Три паренька по переулку,
Играя будто бы в футбол,
Туда-сюда гоняли булку
И забивали ею гол.

Шел мимо незнакомый дядя,
Остановился и вздохнул
И, на ребят почти не глядя,
К той булке руку протянул.

Потом, насупившись сердито,
Он долго пыль с нее сдувал
И вдруг спокойно и открыто
При всех ее поцеловал.

- Вы кто такой?- спросили дети,
Забыв на время про футбол.
- Я пекарь!- человек ответил
И с булкой медленно ушел.

И это слово пахло хлебом
И той особой теплотой,
Которой налиты под небом
Моря пшеницы золотой.

(С. Михалков)

Запомните как дважды два
Народной мудрости слова:
Кто хлебушком не дорожит,
Тот мимо жизни пробежит.

Вы вспомните мои слова,
Проснувшись утром на рассвете.
Ведь ничего дороже в жизни нет,
Чем свежий хлеб на этом белом свете.

И, если каждый из вас не глух, не слеп.
Цените родной народный хлеб.
Ведь прав был пекарь – мудрый человек -
Дороже хлеба в жизни нет!

ХЛЕБ

Хлеб зреет на земле, где солнце и прохлада,
Где звонкие дожди и щебет птиц в кустах.
А под землей, внизу, поближе к недрам ада
Железо улеглось в заржавленных пластах.

Благословляем хлеб! Он — наша жизнь и пища,
Но как не проклинать ту сталь, что наповал
Укладывает нас в подземные жилища?..
Пшеницу сеял бог. Железо черт ковал!
(Дмитрий Кедрин)

ИЗ ЧЕГО ПЕЧЕТСЯ ХЛЕБ

Из чего печётся хлеб,
Что едим мы на обед?
Хлеб печётся из муки,
Что дают нам колоски.
Рожь, пшеница в век из века
Щедро кормят человека.
Плюшки с маком, кекс сметанный,
Чёрный с тмином, пеклеванный,
Калачи, батоны, халы...
Хлеб для маленьких и старых,
Для Танюшек и Наташ.
Добрый хлеб – кормилец наш!
(Лаврова Т.)

* * *

С белым хлебом положили

Черный хлеб мне на обед.
Удивить меня решили?
Черный? В чем его секрет?
Видно, пекарь с неохотой
Пек и хлеб в печи забыл?
Или же перед работой
Чисто руки не помыл?
Мама тут же объяснила,
Что мука ржаная есть:
«Черный хлеб прибавит силы».
Съел. И завтра буду есть!
Г. Стеценко

Старинные рецепты выпечки хлеба и хлебобулочных изделий



№ 718. Симбирскіе блины.

Взять $2\frac{1}{2}$ ф. гречневой муки, 5 стакановъ (среднихъ чайныхъ) теплой воды (какъ парное молоко) и $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей на 5 копѣекъ. Все смѣшать и такъ оставить, накрывъ холстиной. За $1\frac{1}{2}$ часа до печенья влить 5 стакановъ крутого кипятку, размѣшать хорошо и прибавить $2\frac{1}{2}$ стакана крупичатой муки, ложку мелкаго сахару и ложку соли. Размѣшать хорошенько, вбить 5 яицъ одно за другимъ и 5 ложекъ масла, выбить хорошенько лопаткой и оставить такъ до печенья, и тогда, не безпокая тѣста, печь блины.

ТЕСТО СЛОЕНОЕ ДЛЯ ПИРОГОВ, КУЛЕБЯК И ПИРОЖКОВ



Мука — 800 г; масло — 200 г; яйца — 5 шт.; сахар — 50 г; соль — по вкусу; молоко — по усмотрению; дрожжи — 25 г.

Подогреть стакан молока, чтобы оно было теплое, положить в него дрожжи, размешать, всыпать немного муки, перемешать, чтобы тесто было некрутое, затем накрыть его сверху пленкой и полотенцем, чтобы не заветрилось, и поставить в теплое место подняться. Когда опара поднимется, разбить в нее яйца, положить растопленное масло, сахар, соль, влить часть подогретого молока и размешать. Потом высыпать муку, постепенно прибавляя молока, замесить не очень крутое тесто и поставить подняться в теплое место. Если же тесто нужно, например, на другой день, то можно оставлять и в прохладном месте. Когда тесто поднялось, его можно разделять на пироги, пирожки и кулебяки. Сделанным пирогам или пирожкам с фаршем дать еще раз подняться, смазать яйцом и сажать в печь.

Это тесто можно выпекать и в формах с добавлением изюма; форма должна быть хорошо смазана маслом. Положив тесто в форму, дать подняться и тогда выпекать.

* См. «Слоеное тесто», с. 32.

№ 1040. Сухарный квасъ.

5 ф. сухарей изъ чернаго хлѣба запарить въ кадкѣ 4-мя ведрами кипящей воды. Сдѣлать это часовъ въ 12 дня. Покрѣть салфеткой и когда остынетъ, какъ парное молоко (что случится около 10 часовъ вечера), влить 3 стакана дрожжей и испичать туда же одну французскую булку. На утро (часовъ въ 7) слить квасъ на сито, положить 2½ ф. мелкаго сахару, размѣшать и *сейчасъ же* разливать въ бутылки, кладя въ каждую по кусочку лимона (не болѣе ¼ кружка) и по 2 изюминки, закупорить хорошо и обвязать пробку веревочкой. Оставить съ ½ дня въ кухнѣ, а потомъ выносить. Этотъ квасъ очень хорошъ, если въ точности брать пропорцію, здѣсь указанную.

№ 1041. Сухарный квасъ безъ лимона.

4 ф. черныхъ сухарей облить 1½ ведрами кипятку, дать настояться въ кухнѣ сутки и процѣдить. Положить туда 2 ф. сахару-песку, дрожжей ⅓ стакана, которыя развести стаканомъ процѣженнаго сусла, мяты немного (щепотъ), которую заварить, какъ чай. Когда заиграетъ и поднимется вся пѣна кверху, осторожно слить, а потомъ процѣдить черезъ салфетку и разлить въ бутылки. Закупорить, завязать бечевкой, подержать съ ½ дня въ кухнѣ и вынести на ледъ.

Пирожки «КАК ПУХ»



1 стакан кефира

0,5 стакана подсолнечнаго масла

1 ст. ложка сахара

3 ст. муки, 0,5 ст. ложки соли, ваниль. 50 гр. дрожжей

Нагреть кефир с маслом, добавить сахар, соль,

Ваниль, хорошо перемешать,

Добавить муку и дрожжи, подходит 30-35 минут

Игра «Договори пословицу»

Горька работа... (да хлеб сладок)

Хочешь есть калачи (не сиди на печи)

Пирог не растут... (на кустах)

В землю не положишь (и с земли не возьмешь)

Догулялись мужики (нет ни хлеба, ни муки)

На чужой каравай (рта не разевай)

Пот на спине (так и хлеб на столе)

Проверка и оценивание. Дети отвечают на вопросы по сказкам.

В какой русской народной сказке пекут хлебное изделие? («Колобок»)

Что несла Красная Шапочка бабушке? (Пирожок)

Что съедала за день Дюймовочка, живя у мыши? (Зернышко)

В сказке «Маша и медведь» Маша приготовила своим бабушке и дедушке гостинец из муки. Какой? (Пирожки).

Игра « Назови профессию»

Кто работает на тракторе – (тракторист)

Кто работает на комбайне - (комбайнер)

Кто выпекает хлеб – (пекарь)

Кто следит за урожаем – (агроном)

Кто перемалывает муку – (мельник)

Кто продает хлеб – (продавец)

Он науку изучил.

Землю — словно приручил,

Знает он, когда сажать,

Сеять как и убирать.

Знает всё в краю родном

И зовётся ...(Агроном)

Упрятав чёлку под фуражку,

Веду я с папой в поле вспашку.

Я горд работой на земле,

От пота вымокла рубашка.

Зато ладони – на руле. (Тракторист.)

В поле вызреет пшеница,
день и ночь уборка длится.

Дорог очень каждый день,
всем трудиться там не лень.

Кто в уборке хлеба скор?

Дети это -...(комбайнер)

Встанем мы, когда вы спите,

И муку просеем в сите,

Докрасна натопим печь,

Чтобы хлеб к утру испечь. (Пекари)

