Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад комбинированного вида

 № 67 г. Сочи

 

**ПРОЕКТ НА ТЕМУ:**

**«ХЛЕБ КУБАНИ»**

Воспитатель:

Марчук Е.В.

Сочи, 2013г.

**Актуальность проблемы**

За время работы в логопедической группе я, к сожалению, столкнулась с безразличным отношением многих детей к хлебу. Дети могут пройти мимо кусочка хлеба, который кто-то уронил на пол и не поднять его, с легкостью недоеденный кусочек могут выбросить в корзину с мусором (вместо того, чтобы этот кусочек во время прогулки отдать птицам или бездомным животным). Часто на вопрос, знают ли дети, как хлеб попадает к нам на стол, отвечают: «В магазине купили. Его там много». К сожалению, и родители (особенно, молодые), не прививают детям уважение к труду хлеборобов, мало беседуют о том, какой путь должен пройти хлеб, прежде чем попадет на стол в каждый дом.

Мы живем в Краснодарском крае и Кубань – житница нашей страны. Дети должны знать и понимать, почему так называют Кубань и что хлеб, который дает наш край стране является самым главным продуктом. Как педагог, считаю своим долгом сформировать у детей осознанно-правильное отношение к хлебу и к людям, которые выращивают его.

**Цель:** уточнить представления детей о том, какой путь проходит хлеб, прежде чем попадет к нам на стол, о том, почему Кубань называют житницей России.

**Задачи:**

1. Формировать знания о том, как попадает хлеб к нам на стол.
2. Учить с уважением относиться к людям, которые выращивают хлеб.
3. Формировать представление о том, почему Кубань называют житницей России.
4. Развивать исследовательские умения.
5. Воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Длительность:** 6 месяцев.

**Срок реализации:** 6 месяцев.

**Предполагаемый результат:** сформированность представлений детей о том, какой путь проходит хлеб, прежде чем попадет к нам на стол, почему Кубань называют житницей России.

**Диагностика:** конец октября, 2-я неделя февраля.

**Форма работы:** беседы, чтение стихов, рассказов, сказок о хлебе, загадывание загадок, разучивание песен, ИЗО-деятельность, просмотр документальных фильмов от труде хлеборобов, экскурсия на кухню, замешивание теста детьми на каравай, разучивание пословиц и поговорок о хлебе.

**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПЕДАГОГА**

**ДЛЯ УСПЕШНОЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Содержание* | *Сроки* | *Выход* |
| 1. | Вхождение в проблему. Изучение литературы. | Сентябрь-октябрь | Список литературы |
| 2. | Составление перспективного плана проекта. | Конец сентября-октябрь | План |
| 3. | Изготовление пособий и дидактического материала. | Октябрь-ноябрь | Дидактический материал |
| 4. | Составление конспекта. | Октябрь-ноябрь | Конспекты |
| 5. | Реализация проекта с детьми. | Ноябрь-февраль | План работы |
| 6. | Диагностика. | Конец октября-конец января | Материалы по проекту |
| 7. | Написание отчета, оформление материалов по проекту. | Февраль | Материалы по проекту |

ПЛАН РАБОТЫ С ДЕТЬМИ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Этапы* | *Содержание работы* | *Задачи* | *Срок реализации* | *Время в течение дня* | *Место и способ проведения* |
| **1-й установочный** | 1. Вхождение в проблему.
2. Знакомство с героем сказки Незнайкой.
 | 1. Воспитывать в детях уважение к труду хлеборобов, бережное отношение к хлебу.
2. Формировать знания о народных традициях.
 | 1-я. 2-я неделя ноября. | 2-я половина дня. | Группа |
| **2-й организационный** | 1. Встреча со сказочным героем Незнайкой.
2. Беседы о хлебе.
3. Дидактические игры.
4. Экскурсия на кухню в детском саду (наблюдение за выпечкой хлебобулочных изделий).
5. Просмотр видеофильмов о выращивании хлеба на Кубани.
6. Работа в уголке экспериментирования.
 | 1. Учить бережному отношению к хлебу.
2. Формировать у детей знания о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания в России.
3. Развивать исследовательские умения.
4. Воспитывать желание побольше узнавать о Кубани, как о житнице России.
5. Познакомить детей с разнообразными хлебобулочными изделиями.
6. Развивать связную речь у детей.
7. Активизировать словарь детей.
 | 3-я, 4-я неделя ноября. | 2-я половина дня. | Группа, участок. |
| **3-й практический** | Детская продуктивная деятельность: разучивание песен, стихов о хлебе;- чтение сказок, рассказов о хлебе;- составление описательных рассказов о хлебобулочных изделиях;- посев семян пшеницы и ржи;-придумывание сказки о зернышке;- решение проблемных ситуаций;- тестопластика. | 1. Развивать связную речь.2. Развивать логическое мышление, умение анализировать, сравнивать, обобщать, делать выводы.3. Развивать умение терпеливо слушать других.4. Учить интонационной выразительности. 5. Развивать у детей умение создавать хлеб посредством ИЗО-деятельности. | Декабрь. | 2-я половина дня. | Участок, группа, музыкальный зал. ИЗО-студия, экологический кабинет. |
| **4-й итоговый** | 1. Альбом-книга о хлебе Кубани.
2. Пальчиковый театр (укр. народн. Сказка «Колосок»).
 | 1. Учить детей выражать свою благодарность людям благородной профессии (хлеборобам).
2. Воспитывать удовлетворение от проделанной работы.
3. Воспитывать бережное отношение к хлебу.
4. Учить детей организовывать презентацию спектакля.
 |  |  |  |

**Практическая часть**



**ЗАНЯТИЕ**

**Как выращивают хлеб на Кубани**

***Тема:* «Как выращивают хлеб на Кубани»**

***Цель:***дать представление детям о том, как выращивают хлеб на Кубани; воспитывать бережное отношение к труду взрослых, к хлебу; уточнить представление детей о труде хлеборобов; актуализировать словарный запас детей.

***Оборудование***: тесто для пирожков, картинки по теме, яблоко, мультимедийная презентация.

**Ход занятия**

 ***- Воспитатель –*** Ребята, хлеб – это важный продукт питания. Мы очень бережно должны относиться к нему.

Слайд 1.

***- Воспитатель –***  А чем славится наш Краснодарский край, наша родная Кубань?

Слайд 2.

***- Воспитатель –*** на Кубани выращивают богатый урожай, поэтому её называют житницей России, великой труженицей, хлебосольной Кубанью. Я хочу загадать вам загадку, слушайте внимательно:

Рос сперва на воле в поле,

Летом цвел и колосился,

А когда обмолотили,

Он в зерно вдруг превратился.

Из зерна в муку и тесто.

Вырос он под синим небом,

И пришел на стол он…

*(Хлебом)*

*-* ***Воспитатель*** *–* Верно. Хлеб – это богатство нашей родины, Краснодарского края, нашей Кубани. Хлеб один из самых удивительных продуктов человеческого труда.  Недаром в народе говорят:

«Земля – матушка, а хлеб – батюшка», «Хлеб – всей жизни голова».

- Ребята, а как называются люди, выращивающие хлеб?

*(ответы детей)*

Слайд 3.

*- Воспитатель –* Правильно, всех людей, кто выращивает хлеб, называют хлеборобами. Скажите, пожалуйста, для того, чтобы подготовить землю под будущий урожай, что делает хлебороб?

*(ответы детей)*

*- Воспитатель –* Трактор вспахивает землю. Землю пашут тракторами, сзади которых прицеплены плуги. А кто работает на тракторах?

*- Дети –* Тракторист ведет трактор.

Слайд 4.

*- Воспитатель –* Вот мы вспахали землю, комья большие, крупные, а зернышки маленькие, им неуютно там будет, что нужно дальше сделать с землей?

*- Дети –* разбить комки, рыхлить.

*- Воспитатель –* Землю рыхлят бороной, затем сеют зерно.

*- Воспитатель –*  Ребята, что нужно, чтобы зерно проросло?

*(ответы детей)*

А давайте и мы с вами превратимся в маленькое зернышко, в ставайте в круг.

*Физминутка:*

Посадили мы зерно

Что же выйдет из него?

Дождик землю поливает,

Солнце нежно пригревает

Подрастает зернышко –

Потянулось к солнышку.

С ветерком оно играет,

Ветерок его качает,

К земле низко прижимает –

Вот как весело играет!

Потянулся наш росток,

Превратился в колосок.

Слайд 5.

*- Воспитатель –*  Молодцы, ребята. Присаживайтесь. Вот наши зернышки превратились в колоски, а колоски созрели. Ребята, а как хлебороб узнает, что пора убирать урожай?

*(ответы детей)*

*- Воспитатель –*  Правильно, когда поле станет желтым, золотистым, колос нальется, станет полным, зерно в нем зазвенит, станет спелым, твердым,  настанет пора выходить хлеборобам в поле убирать урожай. А какие машины помогают в этом?

*(ответы детей)*

*- Воспитатель –*

Он идет – волну сечет,

Из трубы зерно течет.

*(комбайн)*

Слайд 6.

А кто управляет комбайном? Правильно, это комбайнер.  Зерно с полей убрали и везут его на элеватор, там его сушат и хранят.

На просторе, в море хлеба

Замок с башнями до неба.

Замок с башнями до неба

Сохранит все море хлеба.

*- Воспитатель –* Ребята, а как вы думаете, из зерна уже можно испечь хлеб? Что с ним нужно сделать?

*(ответы детей)*

*- Воспитатель –* Нужно зерно перемолоть, превратить его в муку. А где это можно сделать?  На мельнице.

Слайд 7.

А кто работает на мельнице?

*- Дети –* мельник.

*- Воспитатель –* Правильно, а муку куда отправляют?

*- Дети –*на хлебозавод, магазин.

*- Воспитатель –* Да, на хлебозавод. Пекарь замесит тесто, и что он испечет?

*(ответы детей)*

Слайд 8.

*- Воспитатель –*  Ребята, давайте и мы с вами превратимся в пекарей, хотите. Тогда проходите к столам.

Сегодня мы с вами будем печь пирог с яблочной начинкой.

Возьмите кусок теста, (оно какой, мягкое нежное легко лепится) раскатайте шарик, обваляйте его в муке, чтобы не прилипало к рукам. Положите на дощечку приплюсните, растяните его пальцами что бы получилась лепешка, в середину положите кусочек яблока, соедините  края и защипните их.

Противень смазан маслом, чтобы пирожки не подгорали. Уложим их защипами вниз. *(Сопровождение музыкой «А Кубань бежит»).*А теперь готовые пирожки отнесем на кухню и отдадим повару, чтобы она положила их в духовку.

И напоследок,  скажите, где можно купить хлеб, рогалики, пирожки, хлебобулочные изделия.

*(ответы детей)*

Слайд 9.

*Воспитатель –* Да в специальных магазинах, которые называются «Булочная», «Хлебный». Вот какой долгий путь проделало маленькое зернышко, чтобы прийти к нам на стол пышным, румяным, вкусным хлебом, как много надо затратить труда.

Давайте вспомним, как мы должны относиться к хлебу?

*(ответы детей)*

*Воспитатель –* И хочу напомнить вам, что скоро многие из вас уедут на Кубань на летние каникулы. У вас будет прекрасная возможность понаблюдать за тем, как кубанский хлеборобы убирают с полей хлеб. Подойдите к этим великим труженикам и скажите им огромное спасибо за то, что и ночью, и днем они трудятся на полях Кубани, стараясь убрать все до последнего зернышка, чтобы у нас с вами на столе было много вкусного и пышного хлеба.

Слайд 10.

Занятие на тему:

**«ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА»**

Подготовительная логопедическая группа «Б»

Воспитатель: Марчук Ф.В.

**Программное содержание:** познакомить детей с некоторыми особенностями выращивания хлеба, с трудом хлеборобов в настоящее время, с тем, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания, что его очень трудно вырастить. Продолжать знакомство детей со злаковыми культурами (пшеница, рожь). Развивать исследовательские умения. Расширять словарный запас. Воспитывать у детей уважение к людям труда (хлеборобам), бережное отношение к хлебу.

**Словарная работа:** хлеборобы, пашня, жатва, элеватор, пахарь, нива.

**Оборудование:** картины, колосья, мука, зерна.

**Предварительная работа:** чтение стихов, пословиц, рассказов, оформление мини-выставки «Все о хлебе».

**Ход занятия.**

В-ль. Дети, послушайте загадку:

*Весной в землю бросается,*

*Летом на свежем воздухе разгуляется!*

*Осенью в печи закаляется,*

*Люди запахом его привлекаются! (хлеб)*

В-ль. Правильно, ребята, это хлеб (снимает салфетку с подноса, на котором находятся хлебобулочные изделия: хлеб белый, серый, булки, сушки, баранки).

Дети рассматривают и обговаривают.

В-ль. Как одним словом можно назвать эти изделия? (хлебобулочные)

В-ль. А какие еще х/бул. Изделия вы можете назвать? (батон, калач и т.д.)

В-ль. Ребята, а что сегодня на завтрак вы ели? Какое х/бул. изделие было на завтрак? (городская булка)

В-ль. Да, ребята, я вязла кусочек городской булки в группу. Мы настолько привыкли к тому, что каждый день у нас на столе хлеб, что даже не задумываемся над тем, откуда к нам приходит хлеб. Какой проделал путь вот этот кусочек? (показывает кусочек городской булки). Недавно, гуляя во дворе, я увидела мальчика, который ел булку. И тут я заметила, как от этой булки упала большая крошка на землю. Мальчик посмотрел на эту крошку и затоптал ее ногой в грязь. Я задала вопрос мальчику: «А знаешь ли ты, откуда берется хлеб?» Мальчик с удивлением посмотрел на меня и сказал с гордостью? «Да, знаю. Из хлебного магазина. Там мама мне и купила вот эту булку».

Конечно, мне стало очень грустно, и я вспомнила вас, своих воспитанников, подумав при этом: «А как бы вы поступили в этом случае? И что бы вы сказали этому мальчику?»

Прежде чем я выслушаю ваши ответы, давайте проверим свои знания.

Я не буду делить вас на команды, вы не будете соревноваться, а будете работать в одной команде. Вам надо будет ответить на несколько вопросов, а за каждый правильный ответ вы будете зарабатывать одно зернышко и одну букву.

**1 задание.**

Расположить в правильной последовательности иллюстрированные картинки, которые помогут понять, откуда приходит хлеб (на столе лежат картинки с изображением трактора, плуга, сеялки, зеленого пшеничного поля, поля с созревшей пшеницей, комбайна, элеватора, грузовых машин, мельницы, хлебозавода, магазина, дома). За правильное выполнение задания дети получают одно пшеничное зерно и букву «Х».

**2 задание.**

Назвать профессии, представители которых принимают участие в том, чтобы хлеб был у нас на столе (тракторист, водитель, комбайнер, мельник, токарь). За правильное выполнение задания дети получают одно пшеничное зерно и букву «Л».

**3 задание.**

Игра «Каждому зернышку – свой колос» (дети должны определить, из какого колоса зернышко – пшеничное, ржаное, ячменное). За правильное выполнение задания дети получают одно пшеничное зерно и букву «Е».

**4 задание.**

Как можно одним словом назвать людей, которые выращивают хлеб? (хлеборобы). За правильное выполнение задания дети получают одно пшеничное зерно и букву «Б».

В-ль. Ребята, а давайте сейчас сложим буквы в слово и прочитаем, что же получилось? (дети читают слово ХЛЕБ)

В-ль. Ребята, вы понимаете, какой трудный путь проделывает хлебушек, чтобы оказаться на нашем столе. А сейчас давайте послушаем ваши советы мальчику, который затоптал крошку городской булки в грязь (прослушиваются советы).

В-ль. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. «Хлеб всему голова». Всего три слова, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие вы еще знаете пословицы о хлебе? (ответы детей)

В-ль. Ребята, послушайте еще одну пословицу о хлебе: «Без хлеба нет обеда». Давайте повторим ее и запомним (повторение пословицы детьми хором и индивидуально).

В-ль. А кто скажет, что такое мука и что из нее можно сделать (мука – это порошок из зерен пшеницы, ржи; из нее пекут хлебобулочные изделия).

В-ль. Ребята, посмотрите на эту горсточку муки (в-ль показывает 125 г муки). Из нее в годы Великой Отечественной Войны выпекали одну булку хлеба. Остальное в хлебе было растение – лебеда. В городе Санкт-Петербурге в музее истории города лежит кусочек хлеба с мизинец. Такой была дневная норма на одного человека в блокаду города Ленинграда. Никакая глыба золота не шла в сравнение с крошечкой хлеба.

Ежедневно людьми выбрасывается хлеб. Прошу вас, берите столько хлеба, сколько сможете съесть. Старинная народная пословица гласит: «Если хлеб на столе, то и стол – престол» (в-ль уточняет, как дети понимают эту пословицу).

В-ль. Хлебом и солью встречают и провожают русские люди желанного заезжего гостя и подносят хлеб-соль дорогому человеку в знак особого уважения. Как часто мы говорим о бережном отношении к хлебу, но часто ли мы задумываемся, какое это богатство – хлеб?

В-ль.

*Не мечтаем мы о чуде,*

*К нам полей живая речь:*

*«Берегите хлеб, вы, люди,*

*Научитесь хлеб беречь!»*

Ребята, наше занятие подходит к концу, и я хочу провести с вами упражнение «Закончи предложение».

*Сегодня на занятии я узнал, что…*

*Сегодня на занятии я решил, что…*

*Сегодня на занятии я сделал вывод о том, что…*

В-ль. А сейчас, ребята, угощайтесь! Берите сушки, баранки и поблагодарите тех, благодаря кому они появились на нашем столе.

**Рецепты**



**Хлеб кубанский из пшеничной муки**

**Опара**
200г спелой пшеничной закваски (100г муки 1 с. + 100г воды)
200г муки 1 с

200г воды

**Тесто**
300г муки 1 с

6 г прессованных дрожжей, активировать

8г соли

6г сахара

13г растительного масла

0-150г воды (40С)

**Опару**перемешивают и оставляют бродить при 30С в течение часа, пока не появится сильный кисломолочный запах и она не вырастет в объеме на 20%.

**Тесто**: все перемешивают и вымешивают тесто средней консистенции, в течение примерно 8 минут. Выбраживают в течение 1 часа с 2 обминками - после 30мин брожения и по окончании часа брожения. Промятое тесто округляют и оставляют на предварительную расстойку на 15-20мин. Следом формуют круглый хлеб и укладывают на расстойку швом вверх.  Расстаивают, пока не утроится в объеме при 30-35С в течение 30-45мин.

Расстоявшуюся заготовку вываливают на лопату, делают на макушке три накола и сажают на раскаленный до 500Ф под. Пекут при 460-425Ф в течение 40-45мин.

Получится очень пышный , несколько нейтральный (некислый и не соленый ) хлеб, с тонкой хрустящей коркой и кремовым мякишем.

**Рецепт белого пшеничного хлеба:**

Теплая вода 285 мл
молоко 115мл
Подсолн.масло 2 ст.л.
Соль 2 ч.л.
сахар 1,5 ст.л
Пшен.мука 640гр.
Сухие дрожжи 4 ч.л.

**Рецепт ржаного хлеба:**

мука ржаная - 10 кг
сыворотка - 4,5–5 л
соль - 150 г
дрожжи прессованные - 50-100 г

**Рецепт ржано-пшеничного хлеба с тмином:**

Вода - 3 стакан
Дрожжи - 2 ст. л.
Сахар - 1 ст. л.
Ржаная мука - 3 стакан
Пшеничная мука - 3 стакана
Семена тмина - 3 ст. л.
Растительное масло - 1 ст. л.
Соль - 1 ст. л.

**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.

 Полезный хлеб, в состав которого входят натуральное или сухое молоко, молочная сыворотка, выпекаемый жителями Прибалтики. Из ржаной обойной и обдирной муки выпекают литовский и каунасский хлеб, рулет аукштайчу с маком, хлеб латвийский домашний, булочки рижские дорожные, высокосортное изделие светку-мейзе и др. Хлебопеки Эстонии создали новое изделие, содержащее молочные продукты,- валгаскую булку, которая отличается высокими вкусовыми качествами.

 У жителей Средней Азии популярны всевозможные лепешки, чуреки, баурсаки.

 В Узбекистане благодаря вкусовым качествам и затейливому узору славятся лепешки гиджа, пулаты, обинон, катыр, сутлинон, кульча.

 По форме и приготовлению близки и таджикские лепешки чаботы, нонирагвани, лаваш, джуйбори, туркменские кулче, киргизские чуй-нан, колючнан и др.

В Армении из тончайших листов теста пекут знаменитый, древнейший из хлебов лаваш.

Грузинские мастера издавна славятся выпечкой тандырного хлеба: мадаули, шоти, трахтинули, саоджахо, мргвали, кутхиани.

У азербайджанцев популярен чурек.

**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,
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 взращено 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,
Вот 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, покатать 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 быль, 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, сметает 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

**Интересные факты**

**о хлебе**



 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.

 Блюда из пшеницы нормализуют пищеварение и обменные процессы, выводят шлаки из организма, являются хорошей профилактикой дисбактериоза и диатеза, способствуют укреплению мышц.

 Овес по содержанию легкоусвояемых белков и жиров богаче других злаков. Также он отличается хорошим соотношением углеводов, белков, жиров и витаминов группы В.

 Кукурузная крупа, которая получается из белой и желтой кукурузы, богата крахмалом, железом, витаминами В1, В2, PP,

**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 сделает (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 - пекуться в печке калачи.
Чи-чи-чи - мы любим калачи.
Чи-чи-чи - на праздник будут калачи.

**Хлеб –**

**основа хорошего вкуса.**

 

Каждая страна знаменита своими собственными национальными рецептами хлеба. Мексика – это маисовые лепешки. Германия – претцель, фладен, сапельброт. Ирландия – содовый хлеб, фадж (картофельный хлеб). Швеция – лефсе. Шотландия – овсяный хлеб-пирог.

Исторически так сложилось, что Франция является не только законодательницей мод, но и хлебной культуры. В этой стране даже есть покровитель пекарей и булочников – святой Оноре. Здесь постоянно проводятся праздники, фестивали, соревнования, посвященные хлебному делу. Известен также самый необычный случай, связанный с хлебом. Для Сальвадора Дали была построена спальня из хлеба.

Но не одна Франция богата своими традициями. Все итальянские хлеба (фокачча, чиабатта, гриссини, розетта и др.) имеют свои истории. Например, гриссини – хлебные палочки – появились благодаря стараниям доктора, лечившего итальянского принца, доктор считал, что для здоровья наследника трона полезен сухой хлеб.

Наша страна далеко не последняя в этом списке. Чего стоят только калачи, ватрушки, знаменитый черный хлеб, булки с изюмом и т.д. И у каждого хлеба тоже своя история. Вот, к примеру, булки с изюмом. Однажды генерал-губернатор Москвы А. Закревский, человек суровый, поедая за обедом булку, обнаружил в ней запеченного таракана. Вызвал он для объяснительного разговора булочника И. Филлипова, а тот, чтобы спасти свою репутацию, заявил, что это не таракан, а изюм, и с улыбкой на лице проглотил оставшийся кусок. Придя в свою пекарню, он распорядился с этого дня добавлять во все сдобные булки изюм. Вот так и родились современные булочки с изюмом.

На Украине очень популярны паляницы и арнауты. А национальное еврейское блюдо – багели.

Некоторые сорта хлеба выпекались специально на какие-то праздники. В Мексике в День Мертвых принято есть «хлеб мертвых» - «пан де муэрто» - это такой пряный, сладкий хлеб. В России традиции, связанные с хлебом, особенно популярны. Издавна гостей встречали самым дорогим - «хлебом-солью», что было символом благополучия и гостеприимства. 29 августа у всех православных христиан праздник - Спас Нерукотворный, который иногда называли Спасом Хлебным, так как к этому времени уже заканчивался период сбора пшеницы и ржи: «Спас – хлеба припас». Древнее ритуальное блюдо на Руси блины, пошло это еще с языческих времен. И до сих пор Масленица у нас ассоциируется с блинами. Пасха и куличи – то же самое.

Хлеб – святая пища, поэтому каждая страна стремиться отдавать должное этому великому творению. Праздники Хлеба - очень популярное явление. Россия не исключение. Ежегодно в Москве проходит «Праздник Хлеба», в котором принимают участие предприятия со всей России. В рамках этого мероприятия разыгрывается кубок России по хлебопечению, проходит конференция ведущих хлебопекарных комбинатов и заводов, мастер-классы, конкурсы и многое другое.

**Традиция:**

 **Хлеб, соль**



По традиции, после венчания новобрачные первым делом отправлялись к родителям жениха. И те встречали их хлебом-солью. То есть приветствовали у себя дома как новых жильцов.

 В наши же дни все молодожены норовят побыстрее переселиться в свою собственную квартиру или дом. С родителями ни кто жить не хочет. И традиция встречать жениха с невестой дома хлебом-солью потеряла свою актуальность.

 Поэтому сейчас многие молодые пары не посещают дом жениха и обряд «хлеб-соль» проводится непосредственно в ресторане перед началом свадебного банкета. И превратился он во «встречание родителями у ресторана с караваем».

 Для проведения обряда «хлеб-соль» родителям жениха необходимо позаботиться о  заказе специального каравая. Готов он должен быть за день до свадьбы. Чтобы не волноваться в последний момент.

 Также нужно приготовить еще и рушник. Это специальное расшитое орнаментом кухонное полотенце, на которое кладется каравай.

 Так как обряд называется «хлеб-соль», то нам не обойтись и без соли. Поэтому нужно приобрести еще и небольшую открытую солонку, наполнить ее солью и поместить на вершину каравая. Там для этой цели имеется специальное углубление.

 Когда молодожены подъезжают к дому жениха, то его родители выходят им на встречу. Обычно мать жениха держит в руках рушник, на котором размещен каравай - "хлеб да соль", а отец жениха держит икону. Бывает и наоборот: отец держит каравай, а мать икону.

 Родители благословляют молодоженов иконой и встречают их в своем доме хлебом-солью, то есть предлагают им откусить от каравая по куску хлеба и обмакнуть его солью. По поверью, кто откусит больший кусок, тот и будет в доме хозяином. При этом руки использовать нельзя.

 По одной из примет каравай, после того, как от него откусили молодожены, мать жениха не должна ни кому давать трогать. Его следует завернуть, и спрятать. А после свадьбы отнести в церковь и оставить там на столе для пожертвований. Тогда в молодой семье будет лад.

Но если вы в приметы не верите, то с караваем можно провести еще одно испытание: жених и невеста разламывают каравай пополам и бегут каждый со своей половинкой угощать гостей. Тот из молодоженов, кто справится с заданием быстрее, будет кормильцем в семье.

 Далее родители жениха приглашают молодоженов вместе с гостями в дом. При этом часто жених заносит невесту в дом на руках. Это в старые времена делалось от сглаза. Ну а сейчас традиция такая осталась.

 В этот момент иногда проводится повторное, после ЗАГС, обсыпание молодоженов монетами и конфетами. Смысл этого действа здесь такой: чтобы дом, в который входят молодожены, был богат, а жилось им там сладостно.

Ох уж этот невозможный Ершов!... Самые таинственные сорта российского хлеба первыми поставил в сборнике без описаний. Все что у него там дальше идет - легко: кольцевидный сибирский калач, шаньги, классическая сибирская сдоба, витые булки, которые ещё до революции пекли и т.д. Со всем этим более знакомым ассортиментом  будет легко и по простой таблице ингредиентов печь хлеб и булки.

Рецепт "кубанского" из сборника Ершова/Лубчук(а) расшифровать нетрудно. Он является кубанским эквивалентом знаменитого саратовского калача. Кубанский, при этом, - чуть более плотный хлеб и не смазывается раствором соли с содой перед выпечкой.   Труднее с тем, как он должен выглядеть. Саратовские калачи, как известно, выпекают в круглых, весьма глубоких формах с гладкими или гофрированными краями. А кубанскую гордость как пекут?
 Под названием "кубанского хлеба" в наше время выпекают несколько совершенно разных сортов хлеба. В Белоруссии - это хлеб с яблоками (!!!) в рецептуре. В Сибири в тесто вмешивают семена подсолнечника, льна и кунжута и хлеб становится похож на ежа. В Сормово - ещё и пшеничные отруби почему-то. В Ейске пекут "кубанский" с ржаной мукой в составе хлеба. А в Краснодаре "Хлеб кубанский " пекут С ЧЕСНОКОМ! Короче, полная неразбериха и большое разнообразие того, что понимать под кубанским хлебом.

 На архивных фотографиях показан типичный (т.е. характерный для этого региона России) "кубанский хлеб"  хлеб, больше напоминающий "краснодарский", каким тот должен быть по ГОСТу - огромные ковриги в низких круглых формах, почему-то именно гофрированных.

 

Таким его продолжают печь и сегодня уже не дома, а в пекарнях. Красиво как!

МОЙ ЛЮБИМЫЙ ПРОДУКТ

Кира Шуткина.

**Куличики**

Мы с мамой на Пасху пекли пасхальные куличики. Это так вкусно. Добавили в муку яйца, масло, изюм, а я сама готовила беленькую глазурь, чтобы полить сверху куличики. Конечно, мне мама помогала. Мне это запомнилось надолго. А еще я видела много куличей в магазине. Попросила маму, чтобы она купила. Тоже было очень вкусно.

Олеся Уйт.

**Каравай**

У меня живет бабушка на Кубани. И часто, когда мы приезжаем к не й в гости, то бабушка в русской печке печет нам каравай. Я ей помогаю украшать его. Делаю из теста колоски, цветы и листики. Однажды мы с бабушкой сделали из теста жаворонка и украсили им каравай. Когда бабушка вынула из печки каравай, то аромат был на всю улицу! А как вкусно было!

Милана Харитонова.

**Обсыпной рожок**

Я очень люблю обсыпной рожок. Нам часто дают с кефиром в детском саду. Когда мы с мамой заходим в хлебный магазин, то я прошу ее, чтобы она купила мне обсыпной рожок. А еще дома мне нравится его есть с маслом. Пальчики оближешь!

Данна Лушникова.

**Слойка с повидлом**

Я люблю слоечку с повидлом. Это так вкусно. Она очень вкусно пахнет. Мы с мамой дома тоже пробовали печь слоечку, только с вареньем крыжовенным. Тоже вкусно получилось. Бабушка к нам приехала и мы ее тоже угостили. Она сказала, что очень вкусно.

СКАЗКА ПРО ЗЕРНЫШКО

Воспитанники логопедической «Б» группы

«Колокольчики»

Воспитатель: Марчук Ф.В.

СКАЗКА ПРО ЗЕРНЫШКО

Жили-были на свете пшеничные зернышки. У них был очень теплый домик-колосок. Дождик поил их водой, солнышко согревало, а ветерок качал их и пел им песенку. С каждым днем зерна становились вес больше и больше. Им стало очень тесно в домике и одно зернышко выпало из домика-колоска. Оно мягко приземлилось на землю. Долго пролежало в земле. А когда наступила зима, то ему стало очень холодно. Однажды пошел снег и вот тогда зернышко согрелось под теплым снежным одеялом. Но что-то случилось.

Пригрело солнышко, запели птицы, растаял снег и у зернышка появился маленький зеленый росточек. Он тянулся к солнцу и небу. А когда на стебельке появился колосок, то зернышко подумало о том, что, наверное, из его домика-колоска тоже зернышки уйдут и … Но тут чьи-то теплые руки взяли колосок и зернышко услышало, как радовался кто-то хорошему урожаю, тому, что будет много хлеба. От радости уже старое зернышко задрожало. Как приятно кому-то приносить радость!

**ВИКТОРИНА НА ТЕМУ: «ХЛЕБ»**

1. Почему Кубань называется «житницей России»?
2. Почему хлеб считается основным продуктом?
3. Как называется профессия людей, которые выращивают хлеб?
4. Из каких зерновых культур делают муку, какую?
5. Кто делает муку и где?
6. Какие бывают виды хлеба?
7. Названия разных хлебобулочных изделий.
8. Для чего нужен хлеб?
9. Как должен человек относиться к хлебу?
10. ГОВОРЯТ НАШИ ДЕТИ
11. **«Почему мы должны беречь хлеб?»**
12. Толя: «Хлеб – это главный продукт. Я ем очень много хлеба. Без него не очень вкусно».
13. Галя: «Если не будет хлеба, то что мы будем есть? Хлеб – это очень что-то дорогое».
14. Олеся: «Я приезжаю летом на Кубань и вижу, как убирают с поля хлеб. Мне бабушка сразу сказала, что это хлеборобы. Я видела, как они даже ночью хлеб убирали. Это очень тяжело».
15. Кира: «А я видела, как маленький мальчик бросил кусочек бублика на землю. Я подняла и отдала птичкам. А ему сказала, что так нельзя делать».
16. Антон: «Я, когда был совсем маленький, то сделал из хлеба пистолет. А дедушка мне потом много рассказывал почему этого делать нельзя. И сейчас я берегу хлеб и стараюсь его съедать весь».
17. Данна: «А я знаю пословицу «Хлеб – всему голова». Теперь я понимаю, почему так говорят. У нас как-то в доме не было хлеба. Папа должен был принести, но опаздывал, а мама очень вкусно приготовила мясо. Так мы с мамой его не ели, пока папа не принес хлебушек. Вот тогда было все вкусно!».
18. Аня: «Моя мама учительница. Она тоже учит своих детей, чтобы они берегли хлеб. Если я хочу кушать, то могу съесть бублик или кусочек хлеба, особенно, белого, и уже кушать не хочется. Если не будет хлеба, то будет плохо».
19. Милана: «Моя бабушка очень вкусно печет пироги. Я тоже ей помогаю. Мы очень устаем после этого. Вот так достается нам хлебушек. Тяжело».
20. Кирилл: «Я люблю кексы. Мы с папой заходим в магазин и покупаем к чаю. А мама приходит с работы и говорит, что мы молодцы, что купили кексы. Она их тоже любит».
21. Ваня: «Я очень люблю нарезанный батон. Пока мама готовит обед, а я ем батон».
22. Варя: «Мы с мамой испечем пирог и я угощу всех деток в группе. Моя мама очень вкусно печет. А мой папа очень любит серый хлеб. Он говорит, что нет хлеба – нет обеда».

ОТНОШЕНИЕ К ХЛЕБУ В НАШЕЙ СЕМЬЕ

(мама Гали Лаврентьевой – Юлия Ивановна)

С давних пор на Руси хлеб считается главным продуктом. Среди моих родственников есть хлеборобы. И об этом я рассказываю своей дочери галочке. Рассказываю о тяжелом труде хлеборобов, о том, как в годы войны ценилась крошечка хлеба. Ведь деткам старались достать не игрушку, а маленькую крошечку хлеба. И дети очень радовались, когда они могли съесть хоть немного хлеба.

Принося из магазина хлеб, мы стараемся его съедать весь, а если что-то и останется, то мы обязательно покормим птиц, или бездомных животных.

А еще Галя очень любит сухарики, которые мы делаем из оставшегося хлеба. Считаю, что в дошкольном возрасте необходимо прививать правильное отношение у детей хлебу. Я думаю, что Галя это прекрасно понимает, потому что мы, взрослые, показываем ей пример в этом.

**Рисунки детей**

**Фотоматериалы**