

# Тема недели «Хлеб всему голова»

## Побеседуйте с детьми

Пышный, мягкий, пропеченный,  
Подрумяненный слегка,  
Хлеб с горбушкой золоченной  
Шел к тебе издалека...

С давних времён считалось, что, если в доме есть хлеб, значит голод не страшен.

Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. На столе у нас всегда есть белый и черный хлеб, вкусные сушки, печения, баранки, пироги, и пирожки.

Все эти продукты питания делают из муки, муку получают из зерна.

Большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе.

Закончились весенние работы в полях. Совсем скоро зазеленеют хлебные всходы. Но отдыхать земледельцам некогда. Летом они будут бороться с сорняками, следить, чтобы посевам не вредили насекомые, орошать поля, чтобы было достаточно влаги.

Осенью созревают колоски и в поля выезжают комбайны - машины, которые убирают зерно. А профессия – комбайнер.



Словно большой корабль по морю, плывет комбайн по золотистому хлебному полю. Он оставляет за собой узкие дорожки (*валки*) из колосьев. Так получается солома – корм для животных. А зёрна их колосьев поступают в бункер. Когда бункер полный, к комбайну подъезжает грузовая машина. Зерно из бункера выгружается в машину. Шофера увозят зерно на зерноток, где его сушат и хранят.



Но путь хлеба еще не окончен. Очистив от пыли и просушив, зерно поступает на мукомольные комбинаты и превращается в муку. Муку развозят по пекарням, фабрикам, где из неё выпекают хлебные изделия.

Вот такой длинный путь хлеба до того, как он ляжет на стол караваем, булочкой, печеньем и другими хлебными изделиями.

Хлеб получается из зернышек. Белый хлеб делают из пшеницы, а черный хлеб получается из ржи.

У этих растений есть стебель, усики, зернышки, они зерновые. Зерна ржи длинные, а пшеницы – круглые. Колосок пшеницы толще, чем колосок ржи.



**пшеница**



**рожь**

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.

### **Рассказ М. Глинской «Хлеб»**

Мама дала Грише большой кусок хлеба и отправила его на улицу.

Гриша ел хлеб. Хлеб был вкусный и душистый, с блестящей корочкой. Скоро мальчик наелся, а хлеба еще оставалось много. Тут ребята позвали Гришу в мячик играть. Что делать с хлебом? Гриша подумал и бросил хлеб на землю.

Проходил мимо дядя Матвей, остановился и спросил: «Кто хлеб бросил?»

-Он, он! — закричали ребята и показали на Гришу. Гриша сказал: «Я уже сыт, а хлеб оставался. У нас хлеба много, не жалко».

Дядя Матвей снял с груди золотую звездочку и сказал:

«Я звезду Героя за то, что хлеб вырастил, получил. А ты хлеб в грязи топчешь».

Гриша заплакал: «Я не знал, что с хлебом делать. Досыта наелся, а он оставался...»

— Ладно, — согласился дядя Матвей. — Если не знал — это другой разговор. — Поднял хлеб, положил на ладонь. — В этом кусочке моя работа, работа твоей матери, всей деревни работа. Хлеб любить и беречь надо. — Отдал его Грише и ушел.

Гриша утер слезы и сказал ребятам: «Я тот хлеб сейчас съем».

-Нельзя, — возразил Саня, — хлеб запачкан, заболеть можно.

— Куда же теперь хлеб девать?

В это время проезжала по дороге телега, а за телегой бежал жеребенок Лыска.

— Отдадим хлеб Лыске, — предложила Нюра. Гриша протянул жеребенку хлеб.

Лыска схватил ломоть, мигом съел и не уходит. Тянется мордой к ребятам: Давай еще! Ах, как вкусно».

### **Вопросы к прочитанному:**

— Почему М. Глинская назвала свой рассказ «Хлеб»?

— Какой хлеб дала мама Грише?

— Как поступил Гриша, когда его позвали играть?

— Почему он так поступил?

— Правильно поступил Гриша?

— Почему неправильно?

— Как Гриша исправил свою ошибку?

— А как вы поступили бы на месте Гриши?

### **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)

## **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.

## **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.

## **Считалки о хлебе.**

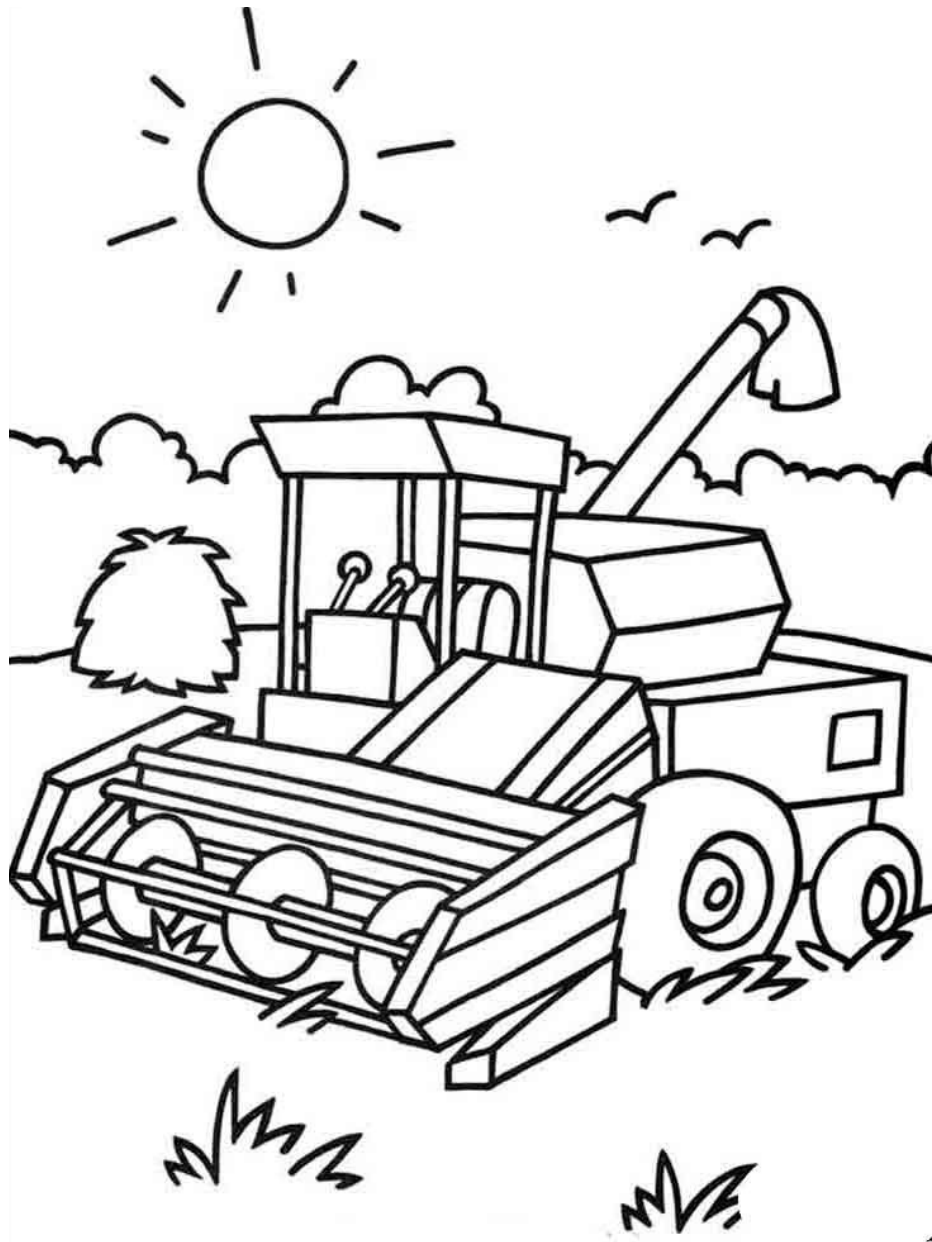
Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай.

Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки.

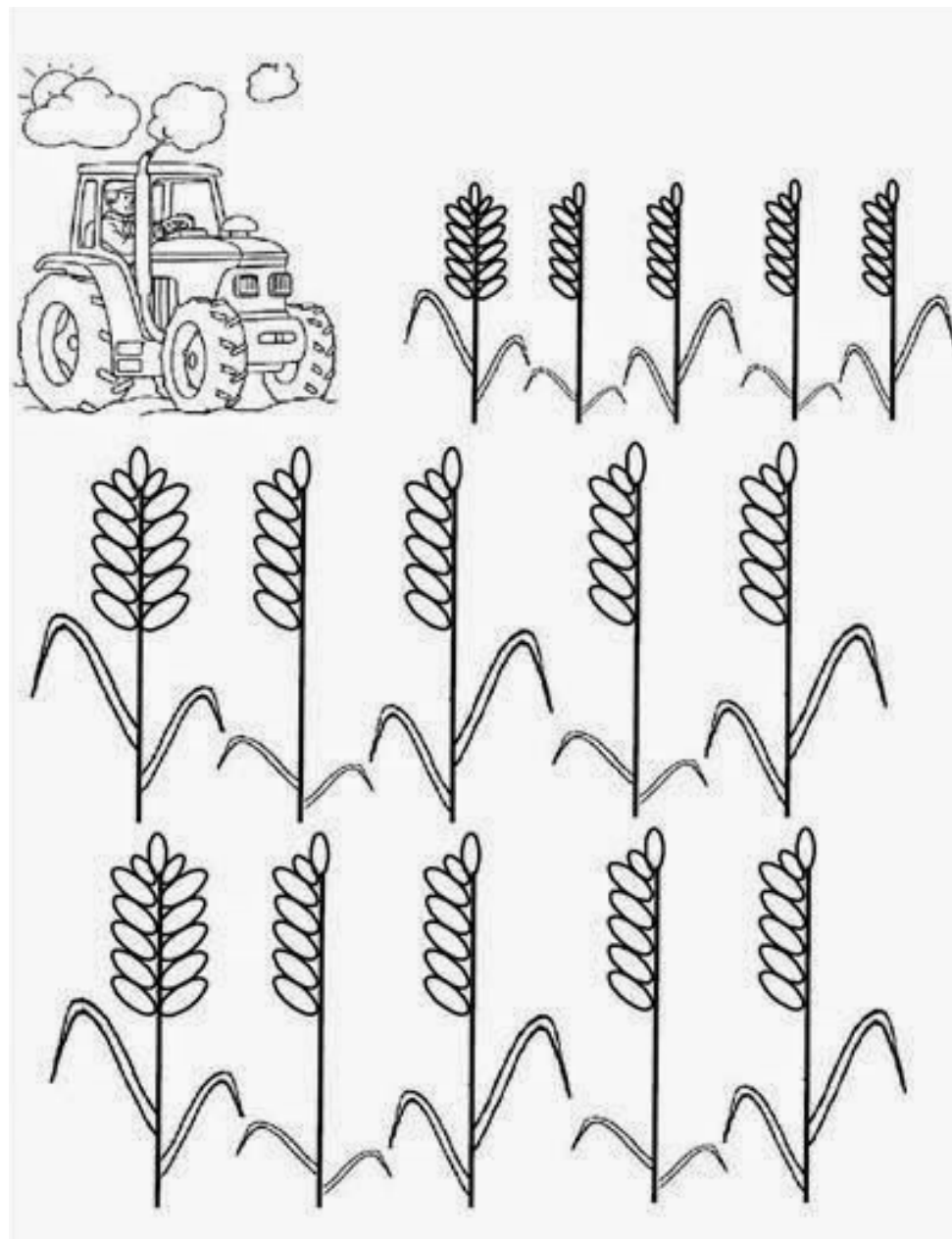
Катилась торба с высокого горба.

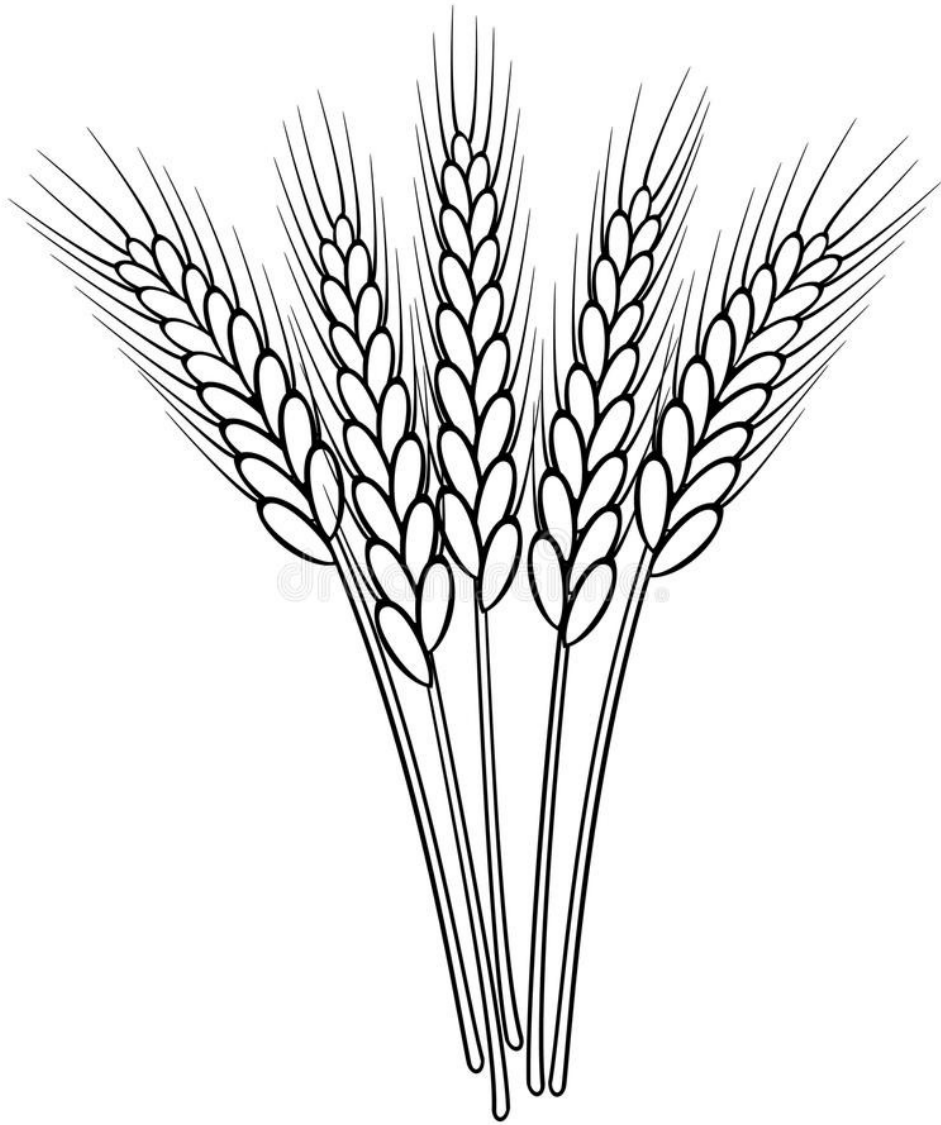
В этой торбе хлеб, соль, пшеница.

С кем ты хочешь поделиться?





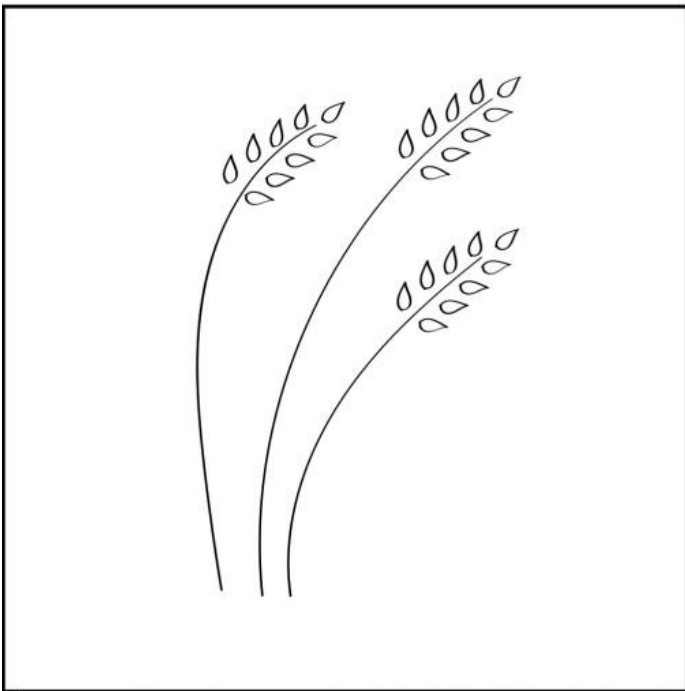
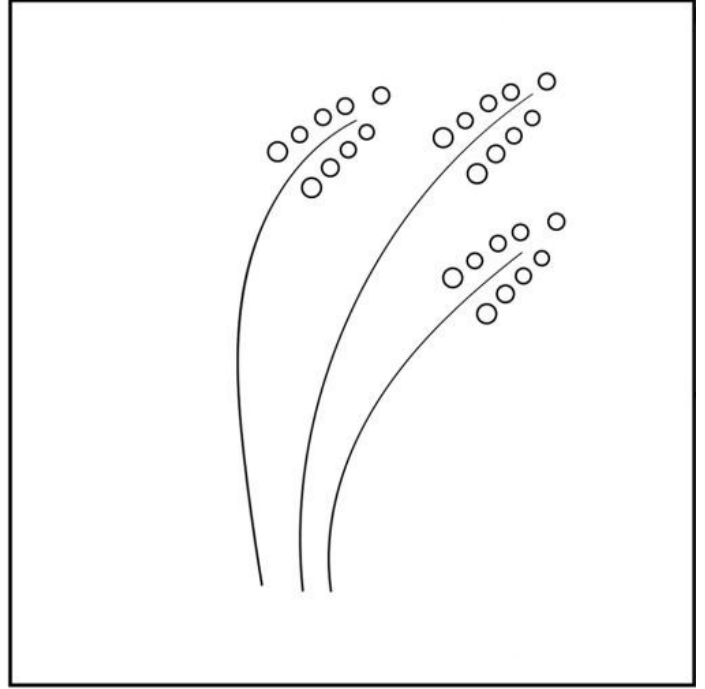
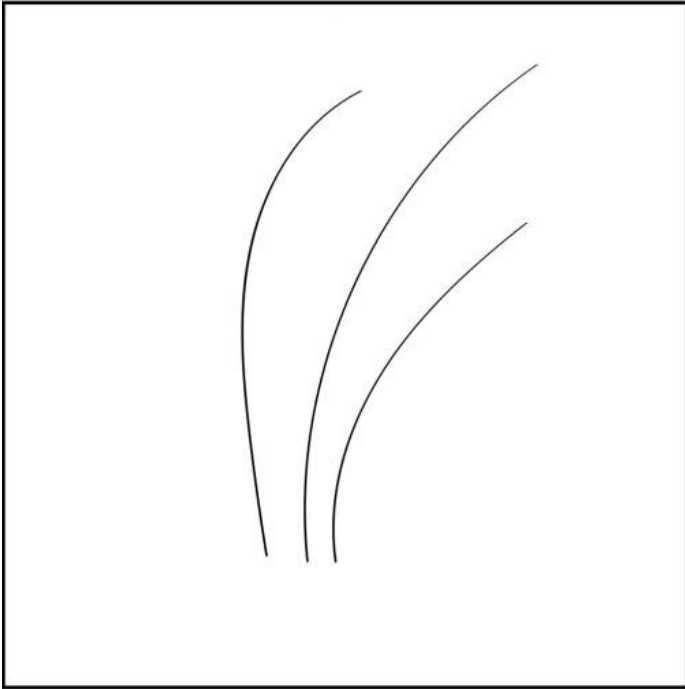








Нарисуйте колосок



## Лепка из соленого теста

**Рецепт №1.** Для приготовления теста понадобится:

- обычная пшеничная мука – 1 стакан;
- соль мелкого помола (можно заранее помолоть поваренную соль в кофемолке):
- 1 стакан вода – примерно 0,5 стакана.

Приготовление: в глубокой миске следует перемешать соль и муку так, чтобы компоненты стали однородной смесью. Подливать воду нужно постепенно. После того, как тесто будет хорошо вымешано, его нужно положить в полиэтиленовую пленку и доставать понемногу для работы. На воздухе тесто быстро обветривается и высыхает.

Если нужно цветное тесто, можете его окрасить с помощью пищевых красителей, красьте каждый цвет отдельно.

**Рецепт № 2.** Для приготовления теста понадобится:

- мука обычная – 1 стакан;
- соль мелкого помола – 1 стакан;
- клей ПВА – 1 столовая ложка вода – примерно 0,25 стакана.

Приготовление: в глубокой миске следует перемешать соль и муку так, чтобы компоненты стали однородной смесью. Затем добавить немного воды, чтобы сухие компоненты схватились и влить клей.

Такой способ приготовления хорош для вылепливания мелких деталей.

Чтобы творчество было веселым, можно использовать любые формочки, формы для песочницы, пуговицы и прочую мелочь, с ее помощью можно получать различные оттиски.

Готовые поделки нужно просушить в духовке. При комнатной температуре сушка протекает медленно, за сутки тесто просыхает всего лишь на пару миллиметров. За это время поделка может деформироваться, испортиться, или взяться цвелью.

Сушить поделки нужно в не очень горячей духовке, чтобы они не потрескались. При этом готовую поделку лучше помещать сразу в холодную духовку и только потом выставлять температурный режим.

Ну а после того, как поделка будет готова, и просушена, ее можно будет раскрашивать красками.



**Весёлого вам творчества!**