

## Открытое занятие на тему: «Хлеб – кормилец»

Воспитатель: Романова А.В.

Дата проведения: 21.03.2018

**Цель:** формировать бережное, уважительное отношение к хлебу и людям, его вырастившим.

### **Задачи:**

Образовательная: Расширять знания детей о значении хлеба, показать, каким трудом добывается хлеб для народа и для каждого из нас.

Коррекционная: Развивать логическое мышление, внимание, память, творческое воображение.

Воспитательная: Формировать умение работать в коллективе; воспитывать уважительное отношение к труду людей, к хлебу.

**Материалы и оборудование:** ноутбук, видеоролик по теме, презентация, карточки к играм.

### **Вводная часть**

Сообщение темы занятия. Просмотр видеоролика

Как вы уже догадались, сегодня мы с вами поговорим о хлебе. Народная мудрость гласит: « Нет лучшего в мире цвета, чем пшеничный колос, нет лучшего аромата, чем запах свежее испеченного хлеба».

С хлебом мы встречаем каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничная обед, ни праздничный стол

Он сопровождает нас от рождения до глубокой старости.

Хлебом - солью встречали дорогих гостей. За хлеб бились насмерть с врагом. Хлебом, как именем матери и Родиной, клялись.

Это слово мы произносим с особой теплотой и любовью, как все главные слова нашего языка: мама, мир, семья.

Хлеб всегда считается символом благополучия и достатка. Этот продукт питания - самое надежное средство защиты людей от голода. Как появился хлеб на земле?

## **Основная часть**

Презентация «Хлеб – кормилец»

### **Из истории появления хлеба.**

**Слайд № 1** Издавна кормит людей матушка – земля. Впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелегкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они и обратили внимание на злаковые растения. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее.

**Слайд № 2,3** Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши. К тому времени человек уже научился добывать огонь и применял его для приготовления пищи. Случайно человек обнаружил, что если поджаренные зерна, раздробить и смешать с водой, каша получается гораздо вкуснее той, которую он ел из сырых зерен. Это и было вторым открытием хлеба. **Слайд № 4** Тогда-то наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки. В древности очень почитался хлеб, он считался отдельным блюдом.

**Слайд № 5** Во многих поселениях Древней Руси были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих пекарнях готовили хлеб мастера - хлебники. Кроме того хлеб выпекали женщины в каждом доме. В 11 веке на Руси выпекали кислый, т.е. сброженный хлеб из ржаной муки

**Слайд № 6** Производство ржаного хлеба было большим искусством, основывалось на применении специальных заквасок, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение. Закваской называли часть заквашенного теста, оставшегося от предыдущей выпечки. От качества закваски зависели вкус и аромат хлеба. Кроме ржаного хлеба на Руси выпекали множество изделий из пшеничной муки, начиная от монастырских просфор и кончая знаменитыми ковригами. Пользовались спросом и пшеничные калачи, которые выпекались к праздникам.

**Слайд № 7** Хлеб - не только основа русского национального стола, но и нечто большее. Он - символ народного благополучия. Именно поэтому с хлебом в России связаны обычаи, которые пережили многие столетия и в почти неизменном виде дошли до наших дней. Таков, например, древний русский обычай приветствовать друзей, дорогих, почетных, знатных гостей, молодоженов, новоселов хлебом и солью, то есть выносом на полотенце или подносе большого каравай черного хлеба с солонкой. Хлеб означает полный стол, а соль является древним и уже забытым символом охраны, сбережения дома от пожара, позднее она стала высоким мерилем ценности и вкуса пищи, то есть символом хорошей еды. Хлеб часто использовали в качестве оберега: клали его в колыбель к

новорожденному; брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути. Буханка хлеба и каждый его кусок, особенно первый, или крошка воплощали собой долю человека; считалось, что от обращения с ними зависят его сила, здоровье и удача. Не разрешалось, чтобы один человек доел хлеб за другим – заберешь его счастье и силу. Считалось, что хлеб всегда нужно отрезать ровно, тогда жизнь у человека будет спокойная и гладкая. Хлеб всегда клали коркой вверх и не надрезанной стороной в сторону двери, никогда не оставляли в караване нож – все это делалось для того, чтобы хлеб всегда водился в доме, а домочадцы были здоровы.

Караван хлеба всегда был символом семьи (именно отсюда пошло выражение «отрезанный ломоть» - человек, который навсегда покинул отчий дом и оторвался от близких родственников). Поэтому когда при выпечке хлеба он отслаивался или разламывался, это считалось предвестником раздора в семье или дальней поездки одного из ее членов.

**Слайд № 8** На протяжении веков искусство хлебопечения в России получило исключительное развитие, в результате чего было создано то разнообразие сортов и видов национального хлеба, которым всегда славилась Россия. Этот процесс не окончился и по сей день.

**Слайд № 9** Хлеб на Руси называли «жито». В этимологическом словаре указано, что оно образовано от слова «жити» (жить) и суффикса «то». Есть только одно слово, равнозначное слову хлеб. Это слово – жизнь.

### **Игра «Собери пословицу»**

#### **Как же хлеб пришел к нам на стол?**

Снег растает в поле чистом,

Схлынет талая вода

Побежит за трактористом

Ранним утром борозда.

Выйдут сеялки потом

Засевать поля зерном.

И черны, как из печи,

Провожают их грачи.

Чтобы всходы были крепче,

Не напала злая тля,

И удобрит, и подлечит  
Летчик с воздуха поля.  
Слышен летом до заката  
Гул комбайнов у реки,  
И везут на элеватор  
Урожай грузовики.  
Убран хлеб – и тихо стало,  
Мелят мельницы зерно.  
Поле-полюшко устало,  
И под снегом спит оно.  
Над селом дымки плывут:  
Пироги в домах пекут.  
Почему у пирога  
Зарумянились бока?  
Потому что поле летом  
Было солнышком согрето.  
Потому что днем весенним,  
Летним днем, осенним днем  
Согреваем землю все мы  
И любовью, и трудом!  
Да, сколько труда нужно вложить, чтобы маленькое зернышко стало хлебом, булочкой, пирогом, караваем. Представителей каких профессий вы можете назвать, кто потрудился над созданием хлеба? (*агроном, хлебороб, комбайнер, мельник*). Над этим трудятся представители более 120 профессий.

### **Игра «От зерна до каравая»**

Восстановите порядок, в котором хлеб проходит этот путь

ПРИВЕЗТИ ХЛЕБ В МАГАЗИН    ИСПЕЧЬ ХЛЕБ

ОБРАБОТАТЬ ЗЕМЛЮ    ПОСЕЯТЬ ЗЕРНО

ПРИВЕЗТИ МУКУ НА ХЛЕБОЗАВОД

ВЫРАСТИТЬ И СОБРАТЬ УРОЖАЙ

ПРОСУШИТЬ ЗЕРНО    ОБМОЛОТИТЬ КОЛОСЬЯ

ПРИВЕЗТИ ЗЕРНО НА ЭЛЕВАТОР    СМОЛОТЬ ЗЕРНО В МУКУ

### **Игра «Без чего хлеба не испечешь?»**

А это мы узнаем, отгадав загадки.

– В воде родится, а воды боится (*соль*).

– Я и туча, и туман, и ручей, и океан,

И летаю, и бегу, и стеклянной стать могу (*вода*).

– Я бел как снег, в чести у всех,

И нравлюсь вам, но вред зубам (*сахар*).

– Горячая старушка на одном месте стоит,

И из угла в угол не переставишь (*печка*).

– Бела беляна, по полю гуляла,

Домой пришла, в сусек легла (*мука*).

*Собрать из букв слова*

### **Викторина по сказкам.**

• По амбару я метен,

По сусекам я скребен,

На сметане мешен,

В печку сажен,

На окошке стужен. (*«Колобок», русская народная сказка*)

• Печка, матушка, спрячь меня!

Съешь моего ржаного пирожка, тогда спрячу.

Поскорее съела девочка ржаного пирожка, и залезла в печь.

Гуси пролетели мимо. (*«Гуси-лебеди», русская народная сказка*)

• Положила царевича спать, а сама обернулась душой-девицей, Василисою Премудрою, вышла на крыльцо и закричала громким голосом: «Мамки-няньки собирайтесь, снаряжайтесь! Приготовьте мягкий белый хлеб, каков ела я у родного моего батюшки». (*«Царевна-лягушка», русская народная сказка*)

• Идет медведь между елками, бредет медведь между березками, устал и решил отдохнуть.

Сяду на пенек, съем пирожок. (*«Маша и медведь», русская народная сказка*)

• – Жили были два мышонка Круть и Верть. Да петушок Голосистое горлышко. Вот однажды подметал петушок двор и видит на земле пшеничный колосок. (*«Колосок», Украинская народная сказка*)

• «Сходи-ка ты к бабушке, снеси ей этот пирожок и горшочек маслица.» (*Шарль Перро «Красная шапочка»*)

### **Заключение**

И напоследок хочется сказать:

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!

**Итог.**

– Что нового и интересного мы узнали сегодня?

– Изменилось ли ваше отношение к хлебу?

- Как нужно относиться к хлебу?

