

ХЛЕБ — ВСЕМУ ГОЛОВА



А. Г. Пикун*

Презентацию см. на сайте www.e-osnova.ru

Цель: расширить знания детей о значении хлеба в жизни человека.

Задачи:

- способствовать пониманию учащимися необходимости бережного отношения к хлебу, традиций и обычаев употребления хлеба;
- показать, каким трудом добывается хлеб;
- формировать культуру отношения к хлебу как богатству и достоянию страны;
- воспитывать у учащихся бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Коррекционная задача: коррекция познавательных интересов.

Оборудование: презентация, стенд с рисунками детей, высказываниями выдающихся людей, народными изречениями, свежий хлеб, пряники, печенье, баранки, пирожки, вафли и т. д.

ХОД ЗАНЯТИЯ

Хлеб — всему голова

I. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ МОМЕНТ

Вводное слово

Учитель. Здравствуйте, ребята! Чтобы настроиться на позитив, улыбнитесь мне, а теперь улыбнитесь друг другу. Закройте глаза и сделайте глубокий вдох!

Удивителен запах хлеба!
Этот запах нам с детства знаком.
Пахнет хлеб и степью, и небом,
И травой, и парным молоком.

Почувствовали, какой запах, какой аромат? Вы догадались, о чём мы будем говорить? (*О хлебе*)
А вдохновят нас пусть слова «Хлеб — всему голова».

II. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Воспитатель. Сегодня мы поговорим о хлебе, бережном к нему отношении.

Хлеб — один из самых удивительных продуктов. Он всегда на нашем столе.

Из истории происхождения хлеба

Но прежде, чем хлеб пришёл на наш стол в таком виде, какой он сейчас, прошло несколько тысячелетий. Пятнадцать тысяч лет назад человек впервые употребил в пищу зёрна диких злаков. Злаки — это пшеница, рожь, овёс, ячмень. Люди собирали зёрна диких злаков и ели их в сыром виде.

Прошло много веков, и человек научился растить зёрна между камнями и смешивать их с водой. Хлеб наш родился в виде мучнисто-зерновой каши.

Прошло ещё несколько веков. И из мучнисто-зерновой каши наши предки научились печь лепёшки на горячих камнях. Пресные лепёшки — без кислоты, остроты, без соли.

Через несколько веков свершилось ещё одно открытие. Древние египтяне научились разрыхлять тесто способом брожения. Хлеб, приготовленный из такого теста, не только вкуснее, он лучше усваивается организмом. Это великое открытие изменило облик хлеба. Из пресной лепёшки он превратился в нежный хлеб.

Очень много времени потребовалось, чтобы хлеб дошёл до наших дней в таком виде, в каком мы едим его сегодня.

С хлебом связаны разного рода поверья, сказки, были.

Подготавливая нашу встречу, я нашла интересную легенду о том, кому хлеб обязан своим появлением на столе, и хочу вас с ней познакомить. Однажды заспорили между собой пахарь, сеятель и пекарь. Пахарь утверждал, что хлеб творит земля. Сеятель возражал, что хлеб творит солнце. Пекарь не задумываясь сказал, что хлеб творит огонь. Никак не могли определить спорщики, кто же из них прав. Решили обратиться к мудрецу. Мудрец, выслушав их, подумал и сказал: «В своём споре вы забыли о том, что без человека хлеба быть не может. Хлеб — дитя человеческое от первой и до последней минутки».

Беседа о хлебе

- Кто помогает хлебу прийти на стол? (*Человек.*)
- Как вы считаете, легко ли достаётся хлеб?
- Какой хлеб вы любите? (*Белый, чёрный.*)



* А. Г. Пикун, воспитатель ГБУ КРОЦ.

- Что называют хлебом? (*Все изделия, которые пекут из муки, всякую еду, мучные изделия, колосья в поле, рожь, пшеницу, овёс, злаковые растения.*)
- Почему именно эти продукты вы назвали? (*Они сделаны из муки.*)
- Из какой муки пекут чёрный хлеб, из какой — белый?

Как назвать одним словом эти продукты? («Хлебобулочные изделия»)

Впервые слово «хлеб» появилось в Древней Греции. Там применяли для выпечки горшки специальной формы, которые назывались «клибанос». Это название созвучно с нашим словом «хлеб».

Хлебу нет цены. Его стоимость копейками не измерить. Истинные хлеборобы постоянно в тревоге за него. Тысячи людей трудятся, чтобы вырастить зерно, собрать, обмолотить, смолотить и, наконец, выпечь хлеб. Хлеб в крестьянской избе пекли, как правило, из ржаной муки на капустных листьях. Кстати, и сегодня многие сорта хлеба пекут подобным образом, по древним рецептам. Нет ничего вкуснее и лучше нашего хлебушка.

Вот он, хлебушко душистый,
С хрустящей корочкой витой,
Вот он — тёплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал — пришёл.
В нём здоровье наше, сила,
В нём чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Сохраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зёрна
Хлебом тем, что на столе,
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.

Физкультминутка

— Давайте представим, что мы месим тесто:

- 1) руки перед собой на уровне плеч, сжимая и разжимая кулаки;
- 2) опускаем руки вниз до колен, попеременное движение рук;
- 3) раскатываем трубочки в руках;
- 4) круговые движения рук;
- 5) перекладываем пирожок с одной руки в другую;
- 6) затем устало вытираем лоб — сначала левой рукой, потом правой. Молодцы!

Воспитатель. Хлеб — народное богатство. На Руси существовали свои, исконно русские традиции отношения и почитания хлеба. Отправляя своих детей в дальнюю дорогу, мать всегда клала в холщовый мешок краюху хлеба, испечённого родными руками.

Вспомним народную мудрость о хлебе. Я начну пословицу или поговорку, а вы должны её продолжить. Вы согласны? Что ж, вперёд!

- Без хлеба куска нам везде... (*тоска*).
- Худ обед, когда... (*хлеба нет*).
- Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной... (*отец наш родной*).
- Рожь поспела — берись... (*за дело*).
- Земля — матушка, а хлеб — ... (*батюшка*).
- Хлеб в закромах — счастье... (*в домах*).
- Будешь трудиться, будет у тебя и... (*хлеб водиться*).
- Что посеешь, то и... (*пожнёшь*).
- Пахать — не в дуду... (*играть*).
- Без печки холодно, без хлеба... (*голодно*).

Воспитатель. Спасибо, мы ещё раз убедились, какое значение на Руси придавалось хлебу. Хлеб — уникальный продукт, идеально сбалансированный по белкам и углеводам. Каждый день каждый из нас не менее трёх раз в день берёт хлеб, с удовольствием его ест, нисколько не задумываясь. Мы привыкли к хлебу, как к воздуху. И пока мы не думаем о нём ежеминутно, значит, в жизни всё обстоит благополучно, потому что отсутствие хлеба, как и здоровья, замечаешь, когда его нет.

А во время ВОВ хлеб выдавали по карточкам. Как дороги были эти карточки! Потерять их — трагедия, страх, что хлеба больше не будет и ты умрёшь голодной смертью. Никогда никому не забыть блокаду Ленинграда. Люди страдали от непрерывных обстрелов врага и умирали от голода, ведь норма рабочего на 1 день была лишь 250 г хлеба, служащего и ребёнка — 125 г. Вам известен трагический дневник, который вела в нестерпимо долгую блокадную зиму 1941–1942 годов ленинградская школьница Тania Савичева. В нём всего девять страничек.

Хлеб — «дар божий» — говорит русский народ о хлебе и почтительно относится к этому дару, который спасает от голода.

Хлеб постоянно «живёт» в нашем доме.

- Но все ли знают, как обращаться с хлебом?
- Сколько нужно хлеба для вашей семьи?
- Как вы храните хлеб в своём доме?
- Как вы поступаете в том случае, если хлеб зачерствел и его совсем не хочется есть? (*Можно сделать оладьи, сухарики, сбрызнуть буханку хлеба водой и поставить в духовку на 5 минут или поддержать над кипящей водой.*)

Чтобы вкусный каравай был каждый день на столе, мы должны определить для себя правила отношения к хлебу.

1. Бери хлеба столько, сколько съешь.

Говорят в народе метко:

От зари и до зари

Хлеб растёт не для объедков,

Съесть не можешь — не бери.

2. Учись готовить из чёрствого хлеба различные блюда.
3. Хранить хлеб лучше в специальных хлебницах.
4. Не бросай хлеб, обращай с ним бережно! Если остались несъедобные куски, сделай из них сухарики, испеки запеканку, оладьи, гренки.

Воспитатель. Мы приготовили для вас и всех гостей рецепт интересного и необычного кваса, настоящего на хлебных корках.



Воспитатель. Человек должен бережно относиться к тому, что даёт природа, и понимать, что возможности земли не бесконечны. Земля нуждается в бережном отношении к ней, иначе рано или поздно человечеству придётся заплатить слишком дорогую цену за величайшее благо, которое родит земля — хлеб.

С ростом благосостояния людей появилось изобилие сортов хлеба. Давайте вместе назовём сорта хлеба: дарницкий, столичный, бородинский, монастырский, йодированный и т. д.

- ➔ На экране представлены многие сорта хлебных изделий, которые производятся хлебозаводами нашего города.

— Вы ещё раз убедились в том, что хлеб — **всему голова**. Хлеб всегда считался богатством страны. Его выращивают добрые руки земледельца, а учёные создают высокоурожайные сорта пшеницы. И выращенный хлеб становится «золотом» самой высокой пробы.

У всех народов есть меткие выражения о хлебе.

- Хлеб — народное богатство.
- Хлеб — источник нашей жизни и богатство государства.
- Хлеб участвует в сражениях за свободу и независимость нашей Родины.
- Хлеб — это рука друга, протянувшая в час испытаний.
- Хлеб — солдат, дипломат и строитель.
- Хлеб дороже золота и алмазов.
- Хлеб — дело жизни каждого из нас, и обращаться с ним должно на вы.

Вы подтвердили, что хлеб всему голова. Что же вы должны запомнить?

Хлеб наш берегите!
Хлебом не сорите.
Хлеб наш уважайте!
С хлебом не играйте.
Хлеб выбрасывать нельзя!
Берегите хлеб, друзья!

Хлебом и солью встречают и провожают всякого желанного гостя, хлеб-соль подносят дорогому человеку, которому желают доказать почтение и покорность.

- ➔ Обучающийся, держа на подносе каравай, читает стихотворение.

Чистым сердцем мы встречаем дорогих гостей
своих.
Хлебом-солью привечаем, щедро угощаем.
Золотит колосья русские солнце спелое вдали.
Поклонитесь хлебу русскому.
Поклонитесь до земли!

III. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

Воспитатель. О каком продукте мы сегодня говорили? (О хлебе.) Мы с вами сегодня много узнали о хлебе. Вы ещё раз подтвердили, что хлеб — всему голова. Спасибо вам за активность и участие в разговоре.

- ➔ Гости и дети угощаются пряниками.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Отечество*: гражданское и патриотическое воспитание / авт.-сост. Т. М. Кумицкая, О. Е. Жиренко. — М., 2009.
2. *Дереклеева Н. И.* Классные часы по теме: Нравственность. — М., 2008.