

**КАК КОЛОСОК
ХЛЕБОМ К НАМ НА
СТОЛ ПРИШЕЛ.**

ПО МОТИВАМ СТИХОТВОРЕНИЯ СВЕТЛАНЫ БОГДАН

Воспитатель ГБДОУ № 37 Майсак Анна Валерьевна

Вырос в поле колосок.
Как же хлебом стать он смог?
В колоске домов полно!
В каждом вызрело зерно.





А из зёрнышка в свой срок
Будет новый колосок!...
Всё сначала, по порядку -
Разгадаем мы загадку.



Вышли в поле трактора,
Землю им пахать пора,
Чтоб посеять рожь, пшеницу...
Ведь на поле Хлеб родится!



**К севу всё уже готово!
И кипит работа снова...
В сеялки полным-полно
Насыпается зерно.
С ранней зорьки до темна
В землю сеется оно!**

Солнце землю согревает,
Дождик щедро поливает.
К концу лета вышел срок
Вырос в поле колосок!





Поле солнцем залитое,
Говорят, что золотое...
Колоски росли, трудились,
Светом солнечным налились,
Силу взяли от Земли -
Золотыми стать смогли!

Дни промчались... Наступает
Время сбора урожая...





Вышел в поле агроном -
Близко он с землёй знаком.
Знает, что растить и как -
В этом деле он - мастак!
Колосочки в руки взял...
«Урожай готов!» - сказал.



Дружно взялись все за дело
И работа закипела!
С ранней зорьки и до ночи
Комбайна двигатель клокочет...



Он колосья жнёт умело,
Зерно сыпает в грузовик!
Как благородно это дело!
И хлебороб к труду привык!



Машины едут на поля,
Чтоб урожай успеть убрать,
Пока тепла, суха земля,
Комбайн спешит колосья жать.



Везут зерно на элеватор.
А там трудяга-экскаватор...
Перемешает он зерно,
Чтобы проветрилось оно,
Чтобы под солнцем просушилось,
И лучше в зиму сохранилось.



Лишь зерно проветрится -
Его везут на мельницу.
Ветер жернова вращает,
В муку зёрна превращает...
Вы готовьте лишь мешки -
Хватит здесь для всех муки!



Белый-белый порошок
Насыпают нам в мешок.
... Вот и есть у нас мука
Из зерна пшеничного.
Как белёшенька, мелка -
Качества отличного!
Как теперь нам дальше быть?
Тесто из чего месить?



Что ж, начнём... Муку просеем.
Горкой насыпаем



А теперь немного соли -
Лишь щепоточку, не боле...



В серединку воду льём,
Маслом заправляем.



Яйцо добавим, сахар тоже,
Тесту это всё поможет

Пышным быть и очень
вкусным.
Поработаем искусно!





А тем временем опару
Мы для теста ставим:
Дрожжи с молоком, мукой
Взобьём и оставим.
Постоит пускай в тепле,
Чтобы выросло вдвойне!

Вот опара и готова.
Теперь можно всё смешать.
Тщательно и аккуратно,
Чтобы хлебу силу дать!



Есть у пекарей секрет
Терпеливым лишь здесь место!
Чем мы дольше месим тесто -
Тем пышнее будет хлеб!



Тесту нужно дать подняться,
Чтобы сил могло набраться,
Чтоб воздушным было, пышным...
Вкусный хлеб не будет лишним!



В формы тесто помещаем,
Пусть немного постоит.
В печке жару прибавляем -
Веселей огонь горит!
Ещё нужно подождать -
Подрастёт... и в печь сажать.



Время быстро пробежало -
Тесто в формах задышало:
Стало рыхлым, ноздреватым
И воздушным, словно вата.
Пора тесто ставить в печь,
Чтобы хлебушек испечь!



Вот запахло хлебом дома.
Это значит - всё готово!
Достаём мы из печи,
Ватрушки, плюшки, калачи,
Булки ароматные,
Караваи знатные!
Корочки хрустящие,
Румяные, блестящие!



Каравай... Ах, красота!
Хлеб такой для торжества.
Не у всякой мастерицы
Может Хлеб такой родиться!



Хлеб пшеничный и ржаной,
Заварной и отрубной...
Булки, плюшки и ватрушки,
Баранки, бублики и сушки,
Вафли, сухари, печенье,
И пирожное с вареньем,
Пирожки и пироги -
Всё из хлебной из муки!



Макароны все на свете:
Рожки, ракушки и спагетти,
Манты и знатные пельмени...
Муку ничем мы не заменим!



Хлеб, ребята, берегите!
Никогда им не сорите!
Много рук его растили,
Собирали, молотили,
Отдыха порой не знали,
Долго у печи стояли,
Чтоб для нас испечь полезный
Хлеб душистый и чудесный!
Вот так малый колосок
На стол хлебом прийти смог!

Конец

