

**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

