

# Хлеб да каша – пища наша.



# Содержание

- Цели и задачи.
- Гипотеза.
- Этимология слов «Каша» и «Хлеб».
- Польза этих продуктов.
- Вывод.
- Источники.



# Цель

- Определить какое место хлеб и каша занимает в жизни человека.

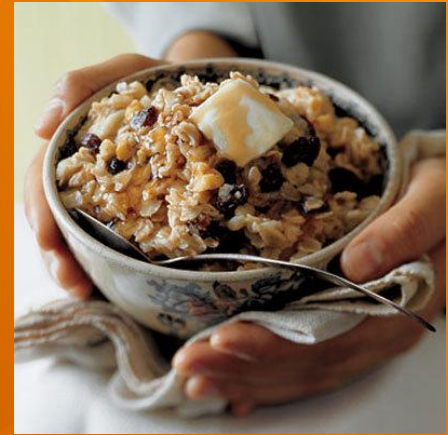


# Задачи



- Сформировать чёткое понятие о хлебе и каше, как о традиционной русской еде.
- Выявить отношение учащихся к данной проблеме.
- Формировать культуру питания через пропаганду в классе.

# Гипотеза



- Хлеб и каша

являются только полезными  
продуктами питания или чем-то  
большим для нас?



# Хлеб - всему голова

- Каша – проматерь хлеба.



# Что мы знаем о хлебе?

- **Хлеб - посол мира и дружбы между народами.**
- **Жидкая каша является прародительницей хлеба**
- **С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны.**
- **Хлеб бывает: ржаной, пшеничный, цельнозерновой.**





# Назови растение



прос  
о



гречих



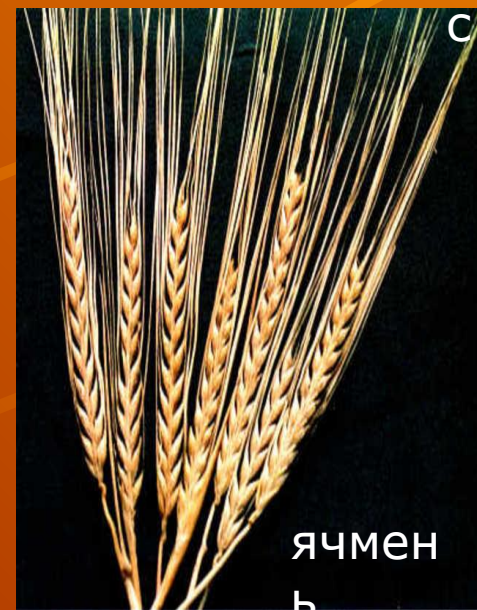
ри



рож



ове

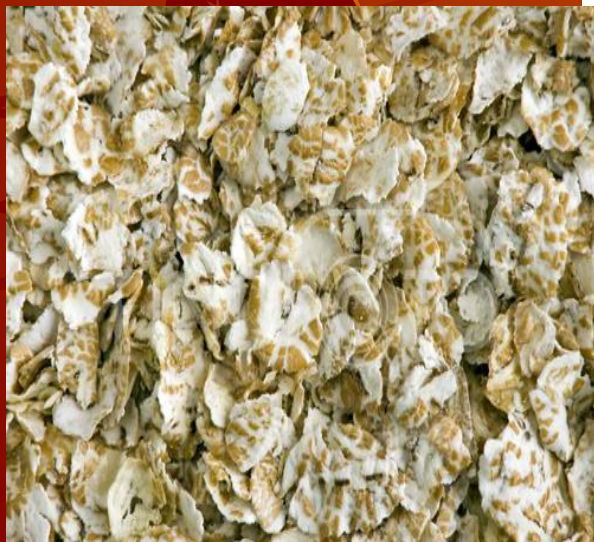


ячмен

ь

с

# Знаете ли вы крупы?



# Виды каш:

- манная
- гречневая
- перловая
- ячневая
- пшённная
- рисовая





# Что мы знаем о каше?

- Каша – одно из самых распространенных русских блюд.
- Каша варилась в знак примирения с врагом.
- Каша – основная пища для солдат.
- В старину отмечали праздник каши – 26 июня.

# Пословицы.

- Кашу маслом не испортишь.
- Щи да каша – – пища наша.
- Если про кашу не забудешь, здоровым будешь.
- Гречневая каша – матушка наша.
- Хороша кашка, да мала чашка.



# В какое время лучше есть кашу?

Завтрак

Обед




Ужин

# Как сделать кашу вкуснее?

Меня одну не едят  
И без меня не едят.

На воду упала и сразу пропала (соль).

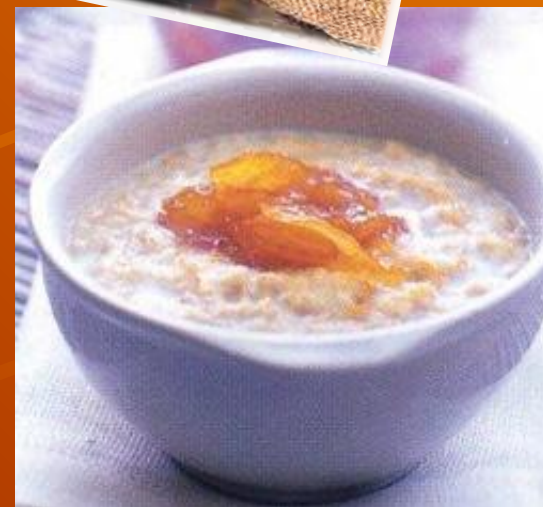


Я бел как снег,  
В чести у всех.  
И нравлюсь вам  
Во вред зубам.

(сахар)



А ещё в кашу можно добавить фрукты, ягоды, изюм, варенье, орешки.



# Наши любимые каши.

- гречневая – 6 чел.
- манная – 12 чел.
- овсяная – 4 чел.
- пшённная – 1 чел.
- перловая – 1 чел.

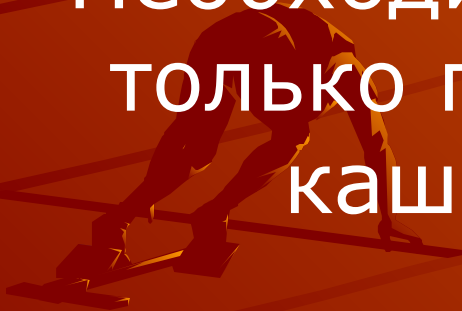




# *Вывод*

Хлеб и каша - важная часть русской культуры.

Необходимо возродить традиции не только правильного приготовления каш и хлеба, но и обычаев, связанных с ними.



# ИСТОЧНИКИ

- <http://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/vospitatelnaya-rabota/prezentatsiya-kasha-matushka-nasha>
- <http://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/vospitatelnaya-rabota/khleb-i-kasha-pishcha-nasha-0>
- <http://www.detskiysad.ru/rech/433.html>
- <http://nsportal.ru/detskii-sad/raznoe/zanyatie-dlya-detei-v-podgotovitelnoi-gruppe-beseda-o-khlebe>

