

***Путь хлеба от
зерна до стола!!***



Программное содержание:

Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.



*Сначала зёрнышко хлеба
сажают в землю.*



*Сажают зерна специальными
машинами - сеялками.*



*Потом зерна вырастают
вот в такие колоски*



*Созревшие колоски собирают
машины*



комбайны

*Посмотрите, какая это
трудоёмкая работа*





Затем зерно отвозят на мельницу



Там зёрна перемалывают в муку.



*Из муки на хлебозаводе пекут
хлеб и различные
хлебобулочные изделия.*



*Сейчас можно выпекать
хлеб дома. В хлебо – печке.*



**Для того, чтобы испечь
хлеб, нужно взять:**

воду



муку



Еще нужно взять:

яйцо



дрожжи



Обязательно берём:

сахар



соль



И вымешиваем тесто



Тесто готово



Затем тесто разделяют и выпекают



Хлеб готов



Так же выпекают...



*Булочки,
батонны,
караваи,
ватрушки..*

*Положит в землю Человек зерно,
Прольётся Дождь- зерно орошено.
Крутая Борозда и мягкий Снег
Зерно укроют на зиму от всех.
Весною Солнце выплывет в зенит
И новый колосок позолотит.
Колосьев много в урожайный год,
И человек их с поля уберёт.
И золотые руки Пекарей
Румяный хлеб замесят поскорей.
А женщина на краешке доски
Готовый хлеб разрежет на куски.
Всем, кто лелеял хлебный колосок,
На совести достанется кусок.
Автор: Аким. Я.*



*Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел.*

*В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!*

Автор: С. Погореловский



Спасибо за внимание!!