

Муниципальное Казенное Дошкольное Учреждение Центр  
развития ребенка детский сад №10

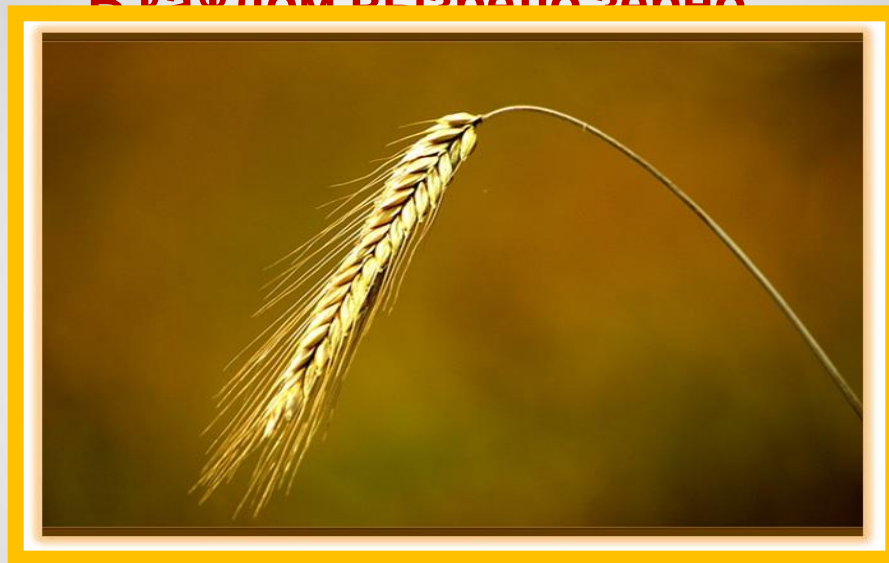
# Презентация «Как колосок хлебом на стол пришёл»



Составила:  
воспитатель Малахова Г.А.



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



Солнце землю  
согревает,  
Дождик щедро поливает.  
К концу лета вышел срок

—

в поле колосок!



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



**Вышел в поле агроном**

–

**Близко он с землёй  
знаком.**

**Знает, что растить и как**

–

**В этом деле он –  
мастак!**





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

**Он колосья жнёт умело,  
Зерно ссыпает 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.**



**А небо уже в тучах серых...  
Успеть бы до дождя... За  
дело!**



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.**

**В серединку воду льём,  
Маслом заправляем.**



**А теперь немного соли –  
Лишь щепоточку, не боле...**



**Яйцо добавим,  
Сахар тоже,  
Тесту это всё поможет  
Пышным быть и очень  
вкусным.**



**Поработаем  
искусно!**



**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, 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!**



**Спасибо за внимание !**

