

«Как колосок стал хлебом»



Подготовила воспитатель
МКДОУ №29
Свити́на Олеся Петро́вна

Цель: совершенствовать знания детей о хлебе, как об одном из величайших богатств на земле.

Задачи:

- Дать знания откуда берётся хлеб, кто его растит и выпекает.
- Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу, хлебобулочным изделиям.
- Закрепить название профессий людей, производящих хлеб.
- Активизировать словарь прилагательными.



Сначала хлеборобы готовят почву к посеву. Чтобы посеять зерна пшеницы, ещё летом на поля выходят трактора. Они пашут и боронят землю, чтобы она стала мягкой и без комочков. Чтобы зерно было сильным, и дало богатый урожай, в землю вносят удобрения.

В начале сентября начинается посев озимой пшеницы. Для этого используют специальную технику – сеялки. И они ровными аккуратными рядами укладывают в землю зерна.



До наступления зимы зерно прорастает. Осенний дождь, теплые солнечные деньки благоприятно влияют на всходы пшеницы. Зимой их надежно укрывает снежное одеяло. А весной теплое солнышко, весенние дожди помогают всходам быстро расти.



Все лето колоски растут и зреют, хлеборобы и агрономы внимательно наблюдают за ростом пшеницы. Когда зерно достигает зрелости, наступает время уборки.



И тут на помощь людям приходят специальные зерноуборочные машины – комбайны. Они срезают растения пшеницы, отделяют колоски от стеблей. Стебельки уплотняются и выгружаются на поле, а зерно высыпается в кузов машины.

Прямо с поля зерно везут в специальное зернохранилище – элеватор. Там зерно сушат и хранят.



Зерно из элеватора везут на мукомольный завод, где перемалывают зерно в муку. Зерно перерабатывается в муку с помощью электрического тока, который приводит в движение тяжелые жернова. Муку насыпают в мешки.



Дальше мука отправляется на хлебозавод. Это место, где из муки приготовят тесто и испекут различные хлебобулочные изделия: хлеб, батоны, булочки, баранки, печенье, пряники и многое другое.



И вот, наконец, наши зернышки превращаются в теплую, вкусную и ароматную выпечку и отправляется в магазины и булочные. И мы с удовольствием её покупаем и кушаем!

Правила бережного отношения к хлебу

- Ни когда не бери хлеб грязными руками.
- Во время еды не играй с хлебом.
- Бери столько хлеба, сколько сможешь съесть.
- Ни когда не выбрасывай хлеб.
- Относись уважительно к хлебу.

Благодарю

за

внимание!