

«Как колосок хлебом на стол пришёл»

(по стихотворению Светланы Богдан)

Подготовила воспитатель: Попова Анастасия Николаевна



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





**А из зёрнышка в свой
срок
Будет новый колосок!..
Всё сначала, по порядку –
Всё сначала, по порядку –**

**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**

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

для 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**

**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.**



**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?**





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



**Что ж, начнём... Муку
просеем.
Горкой насыпаем.**



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

**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 пышным!



**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!**

