

# **«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!**

