

Внеклассное мероприятие

Хлеб - это жизнь

*Заплатникова Елена Мурадовна
учитель начальных классов
МОУ СОШ №26 г. Сочи*

Хлеб – это жизнь.



ВОПРОСЫ АНКЕТИРОВАНИЯ:

1. Первый продукт на вашем столе?
2. Можете ли вы прожить без хлеба?
3. Вы каждый день едите хлеб?
4. Какой хлеб ты предпочитаешь: чёрный или белый?
5. Из чего выпекают хлеб?
6. Любимое хлебное изделие?
7. Всегда ли вы бережёте хлеб?
8. Что бы ты посвятил хлебу?
9. Любите ли вы принимать участие в школьной ярмарке?
10. С удовольствием ли вы покупаете хлебные изделия на школьной ярмарке ?

В опросе участвовало **25 учеников** нашего класса.

РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ:

Наиболее распространенный ответ:

Самый главный продукт на столе - хлеб – 20 человек.

Не могу прожить без хлеба - 20 человек.

Каждый день ем хлеб – 21 человек.

Белый предпочитают – 21 человек, чёрный – 4 человека.

Хлеб выпекают из муки пшеничной или ржаной –
20 человек.

12 человек любят сухарики, 5 человек – булочки, а
также батоны, плюшки, ватрушки.

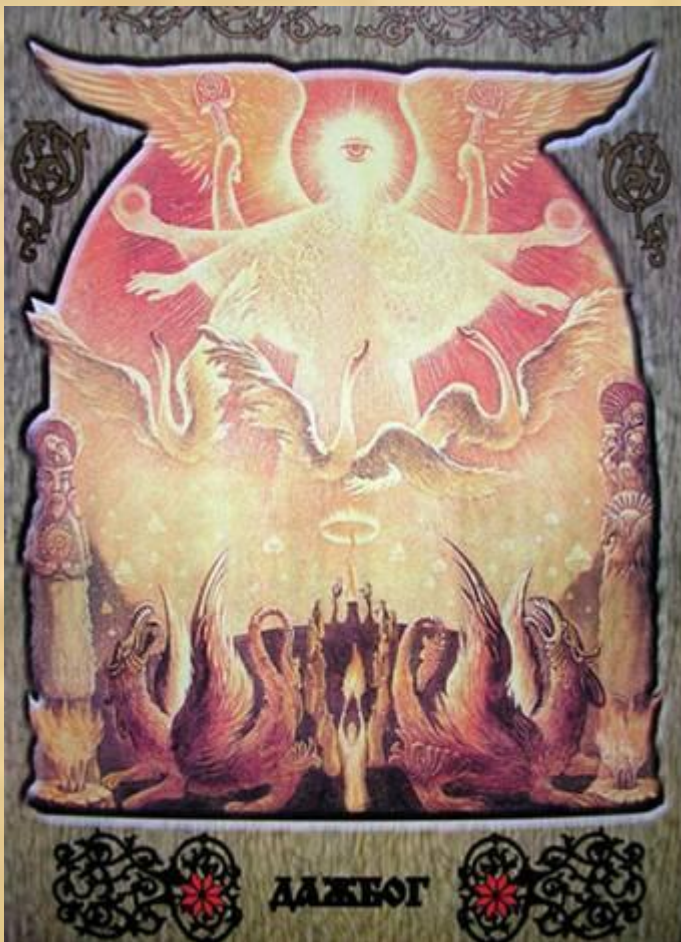
Всегда берегут хлеб – 17 человек.

Ученики нашего класса посвятили бы хлебу рассказы,
стихотворения, сказки, благодарности, рисунки, песни.

22 человека любят принимать участие в школьной
ярмарке и все любят приобретать на ней кондитерские
изделия.



**Что же такое хлеб?
Когда и где он
родился?**



Покровители
хлебопашцев
ДАЖБОГ и ПЕРУН

В плуг (соху) запрягали лошадь...



*А.Г. Венецианов
«На пашне»*



соха



плуг

Семена пшеницы в почву
благодатную кладет...

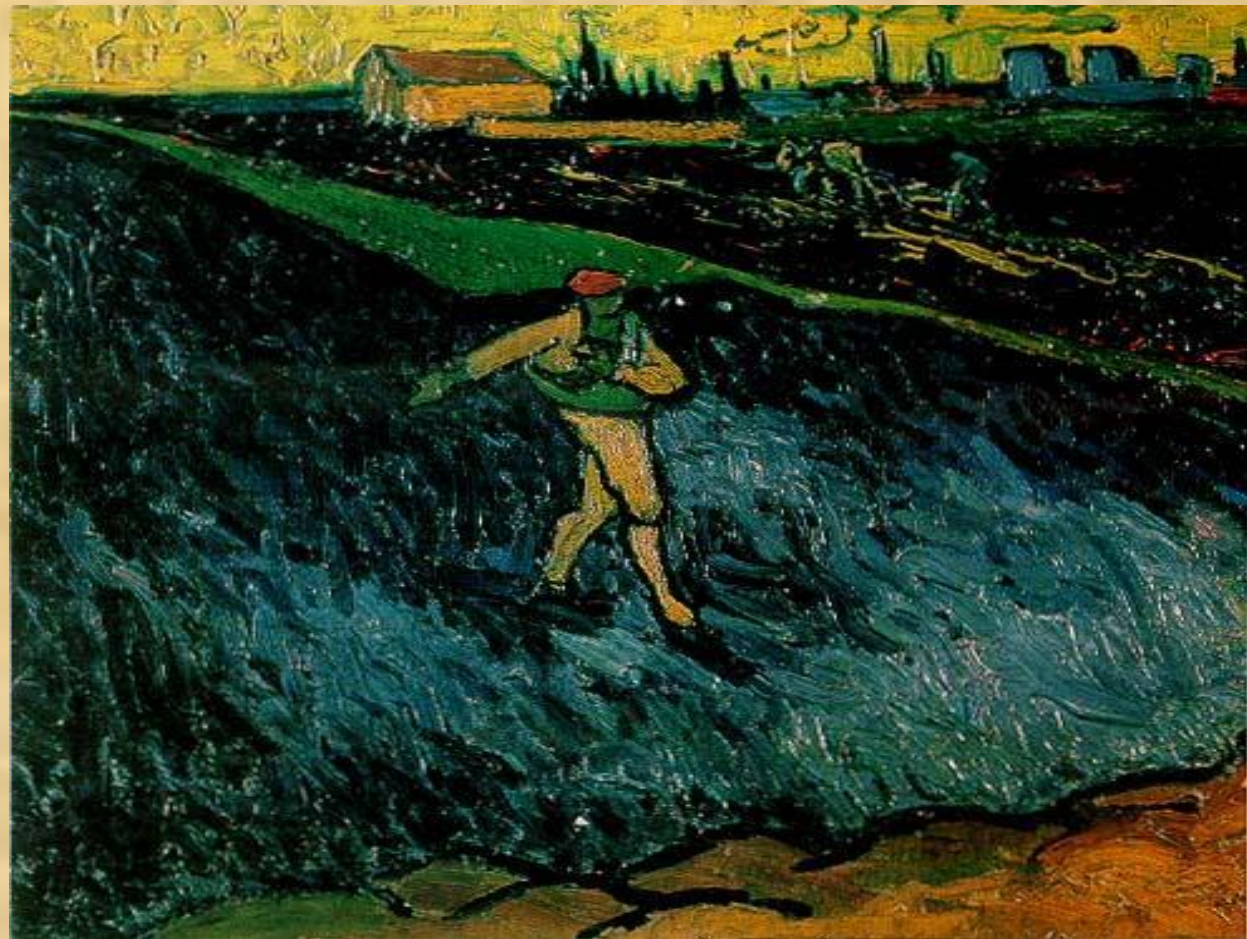




Винсент Ван Гог «Сеятель»



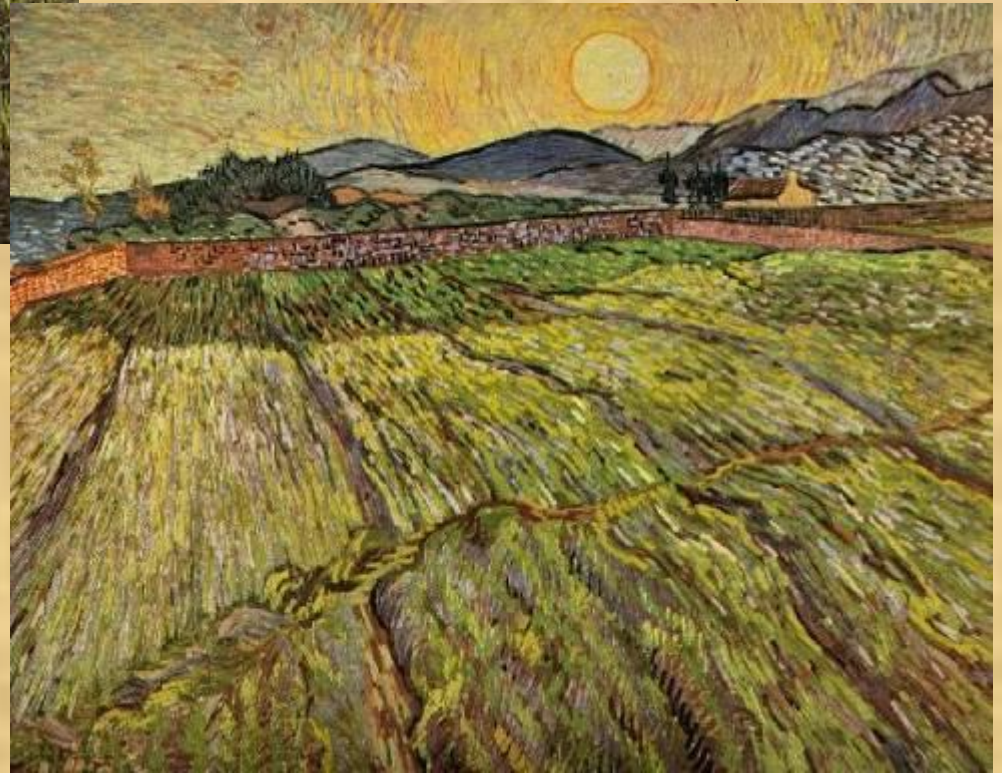
сеятели



Зеленеют дружно всходы...



*Винсент Ван Гог
«Пшеничное поле с
восходом солнца»*



Через некоторое время колоски
пшеницы выглядят так.



Спелые колоски становятся
желтыми.



И.И. Шишкин «Рожь»



В степь выводят хлеборобы
полевые корабли...



Зерна отделяют от
плевел (сорняков).



Машина для
очистки зерна

Раньше пшеницу молотили цепами.



*Палеховская роспись.
Шкатулка.*





элеватор



амбар

Раньше это делали при помощи
мельниц...



ветряной



водяной

Жернова внутри мельницы.

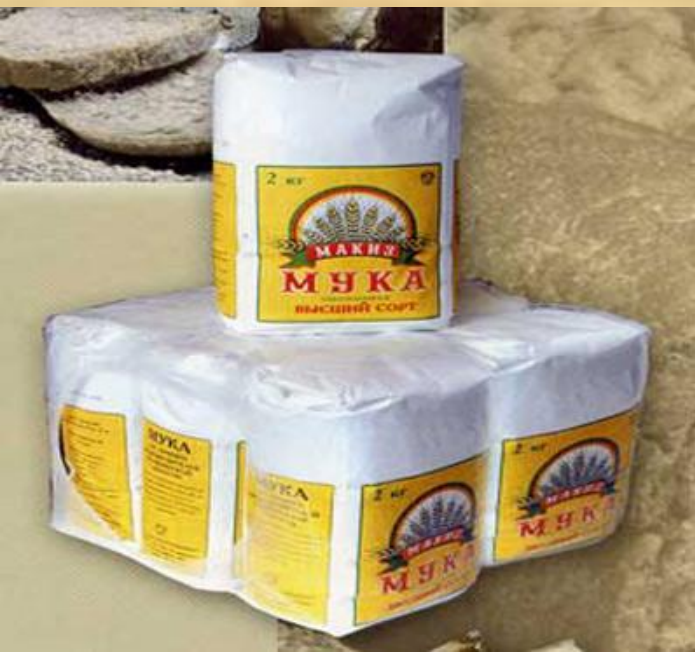


Фасовка муки.



Машины-

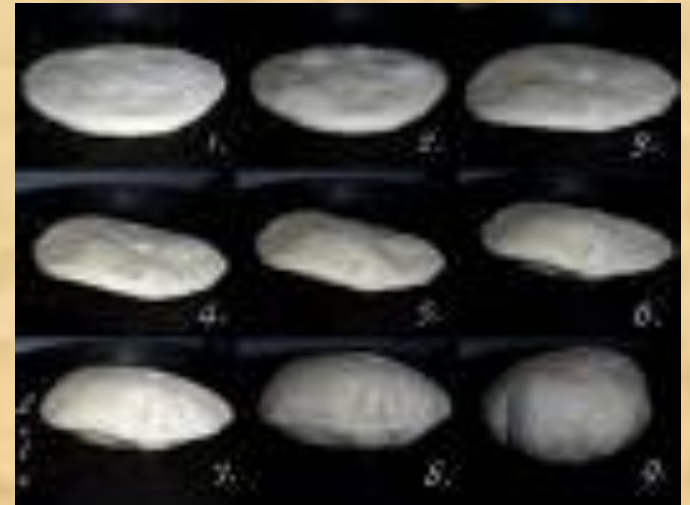
муковозы



На хлебозаводе...



Автомат замесит
тесто...



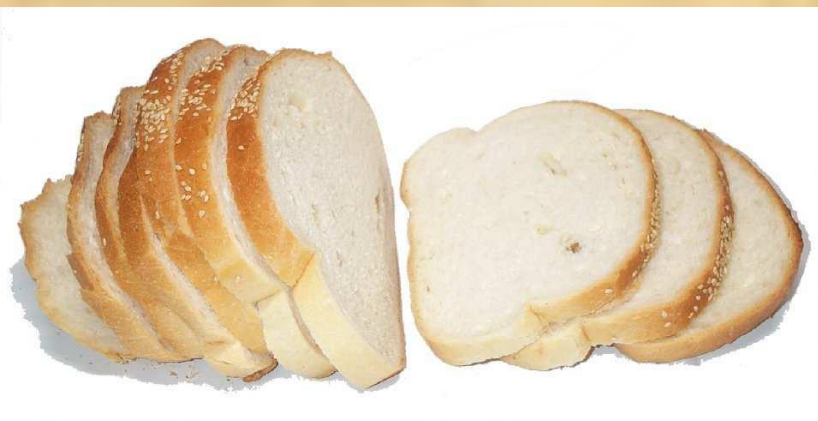
Автомат развесит и
нарежет тесто...



И отправит тесто в
печь.



ГОТОВЫЙ
хлеб



пшеничный и ржаной хлеб



плетёнка

батон



**ТОСТ
Ы**



сухари



рендель



ПОНЧИКИ



булочки



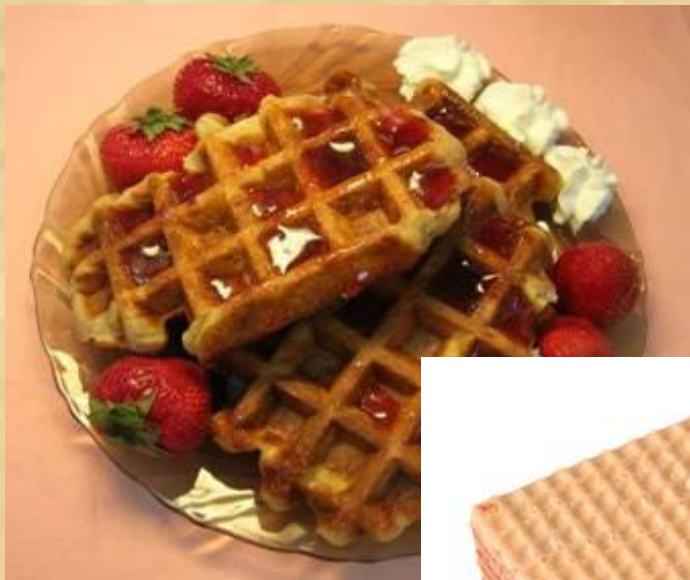
рулеты и кексы



пирог

торт





**Баранки
и сушки**



**вафл
и**



бутерброды



пирожки



блины

оладьи



Макароны и вермишель



вареник



пельмен



Русский каравай





Собери пословицы..

Без краюшки -

таков и хлеб.

Покуда есть хлеб да вода -

все не беда.

Какова земля,

не прожить и седой старушке.

Хлеба ни куска , так и в тереме тоска;

а хлеба край, так и под елью рай.

ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С ХЛЕБОМ:

1. Бери хлеба столько, сколько сможешь съесть.
2. Никогда не бери хлеб грязными руками.
3. Не клади хлеб в сумку с овощами, а клади в отдельный пакет.
4. Не заворачивай хлеб в газету.
5. Учись готовить из чёрствого хлеба различные блюда.





РУССКИЙ ОБЫЧАЙ

Сгрести хлебные
крошки со стола
и съесть...



Музей хлеба в Санкт-Петербурге открыт в 1988 году



Хлеб – это жизнь.

