

# 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...



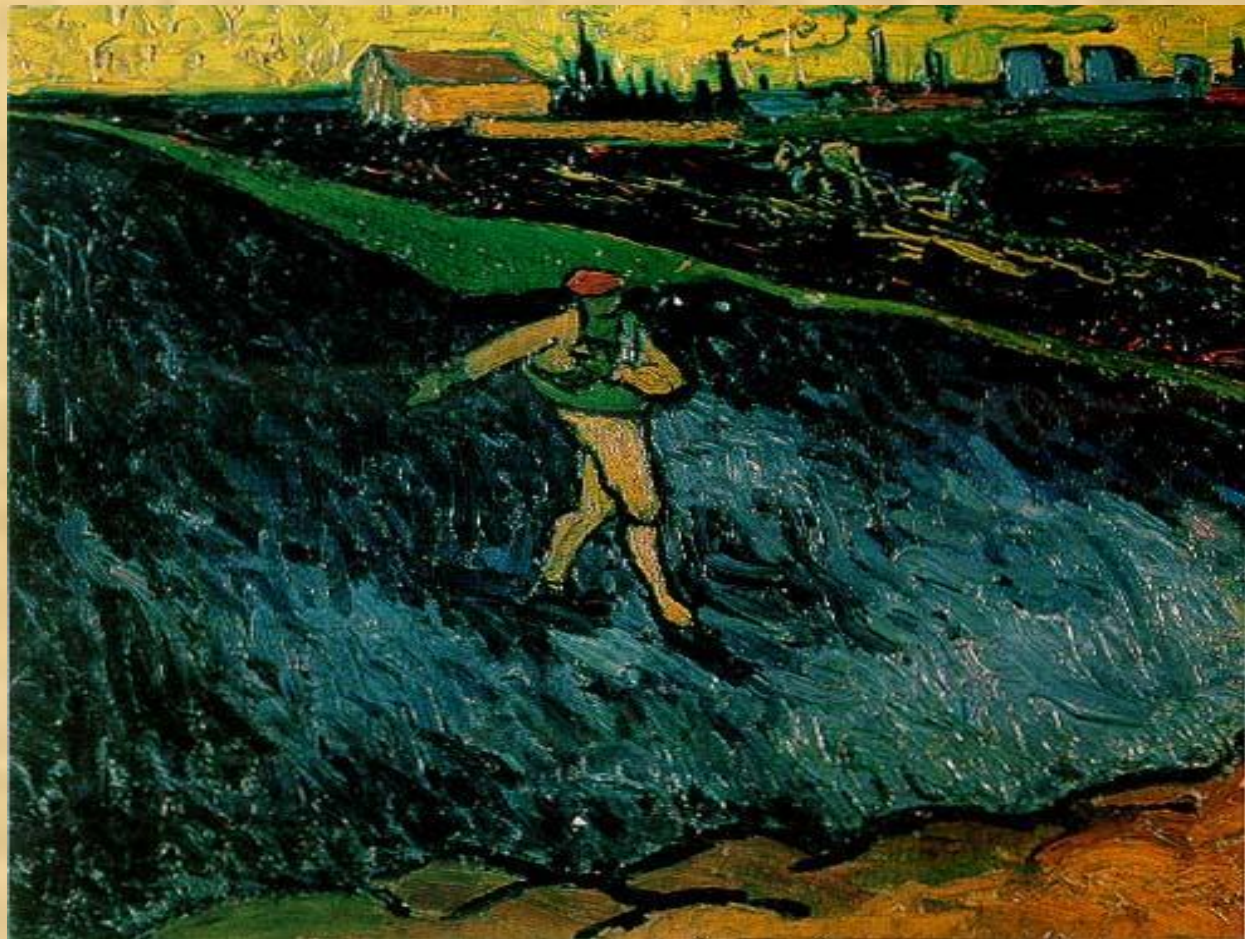




*Винсент Ван Гог «Сеятель»*



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

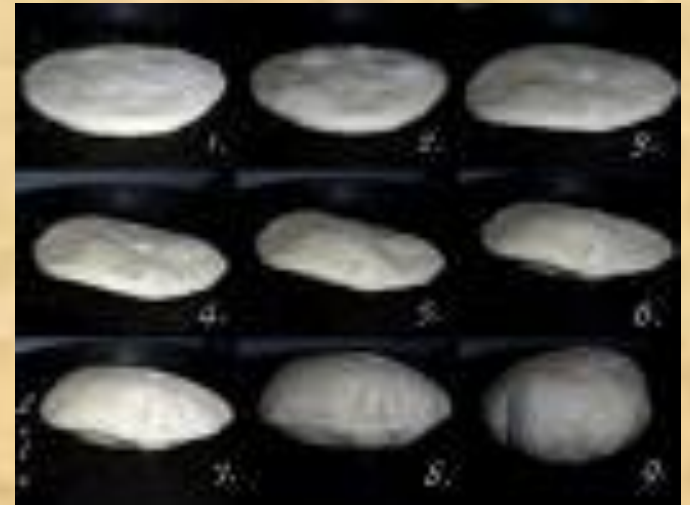




# На хлебозаводе...



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**

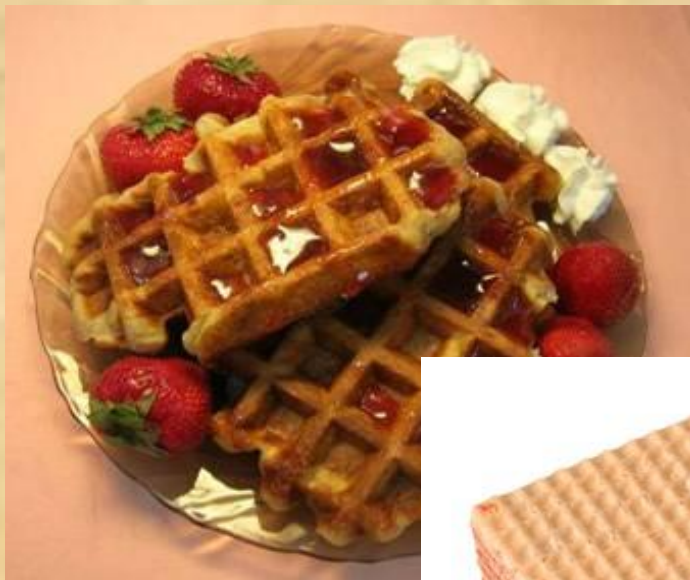


**пирог**

**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.

