

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПО ТЕМЕ
«КАК КОЛОСОК НА СТОЛ ХЛЕБОМ ПРИШЕЛ»
(По стихотворению С.БОГДАН)**

**Составила: воспитатель ГБДОУ д/с № 3 Петроградского района
Двукраева Марина Александровна**

ВЫРОС В ПОЛЕ КОЛОСОК,
КАК ЖЕ ХЛЕБОМ СТАТЬ ОН МОГ?
В КОЛОСКЕ ДОМОВ ПОЛНО!
В КАЖДОМ ВЫЗРЕЛО ЗЕРНО.
А ИЗ ЗЕРНЫШКА В СВОЙ СРОК
БУДЕТ НОВЫЙ КОЛОСОК!...
ВСЕ С НАЧАЛА. ПО ПОРЯДКУ-
РАЗГАДАЕМ МЫ ЗАГАДКУ.



Вышли в поле трактора,
Землю им пахать пора,
Чтоб посеять рожь, пшеницу...
Ведь на поле хлеб родится!
К севу все готово! И кипит работа снова



В СЕЯЛКИ ПОЛНЫМ-ПОЛНО
НАСЫПАЕТСЯ ЗЕРНО.
С РАННЕЙ ЗОРЬКИ ДО ТЕМНА
В ЗЕМЛЮ СЕЕТСЯ ОНО!



СОЛНЦЕ ЗЕМЛЮ СОГРЕВАЕТ,
ДОЖДИК ЩЕДРО ПОЛИВАЕТ.
К КОНЦУ ЛЕТА ВЫШЕЛ СРОК –
ВЫРОС В ПОЛЕ КОЛОСОК!
ПОЛЕ СОЛНЦЕ 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 землей знаком.
Знает, что растить и как –
В этом деле он – мастак!
Колосочки в руки взял... «Урожай готов!» - сказал



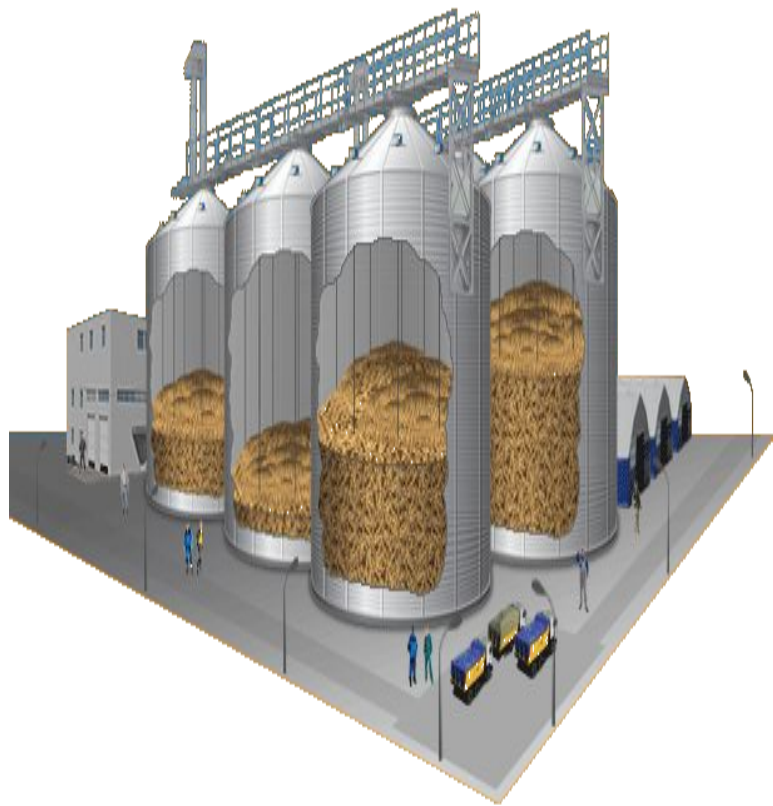
Дружно взялись все за дело
И работа закипела!
С ранней зорьки и до ночи
Комбайна двигатель клокочет...
Он колосья жнет умело,
Зерно сыпает в грузовик!
Как благородно это дело!
И хлебороб к труду привык!



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 зерна превращает...
Вы готовы лишь мешки –
Хватит здесь для всех муки!



На заводе зерно попадает в мукомольные установки.
Здесь зерно превращается в муку.



БЕЛЫЙ-БЕЛЫЙ ПОРОШОК
НАСЫПАЮТ НАМ В МЕШОК.
...ВОТ И ЕСТЬ У НАС МУКА
ИЗ ЗЕРНА ПШЕНИЧНОГО.
КАК БЕЛЕШЕНЬКА, МЕЛКА —
КАЧЕСТВА ОТЛИЧНОГО!
КАК ТЕПЕРЬ НАМ ДАЛЬШЕ БЫТЬ?
ТЕСТО ИЗ ЧЕГО МЕСИТЬ?



Что ж, начнем...Муку просеем.

Горкой насыпаем.

В серединку воду льем,

Маслом заправляем.

А теперь немного соли —

Лишь щепоточку, не боле..

Яйцо добавим, сахар тоже. Тесту это все поможет
Пышным быть и очень вкусным, Поработаем искусно!



А ТЕМ ВРЕМЕНЕМ ОПАРУ
МЫ ДЛЯ ТЕСТА СТАВИМ:
Дрожжи с молоком, мукой
Взобьем, оставим.
Постоит пускай в тепле.
Чтобы выросло вдвойне!
Вот опара и готова.
Теперь можно все 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 лишним!
В формы тесто помещаем,
Пусть немного постоит.
В печке жару прибавляем
Веселей огонь горит!
Еще нужно подождать —
Подрастет ... 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!



Ilya Varlamov | zyalt.livejournal.com



Вот запахло хлебом дома.
Это значит все готово!
Достаем 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 –
Все 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!



ВОТ ТАК МАЛЫЙ КОЛОСОК
НА СТОЛ ХЛЕБОМ ПРИЙТИ СМОГ!



Берегите хлеб!!!

