

*Рождение хлебной
крошки*



Цель:

-формирование первичных представлений о рождении хлеба, его ценности.



Задачи:

- познакомить детей с процессом изготовлением хлеба;*
- познакомить с профессиями пекаря, фермера, их вкладом в изготовление хлеба;*
- развивать сенсорику, внимание, логическое мышление;*
- воспитывать бережное отношение к труду взрослых и продукту этого труда.*

Как хлеб на стол пришел ?

Ведь не сразу стали зерна
Хлебом – тем, что на столе,
Люди долго и упорно
Потрудились на земле!

В каждом зернышке пшеницы
Летом и зимой
Сила зернышка хранится
И земли родной.
И растет под небом светлым
Строен и высок
Хлебный колосок.



Хлебопекарня

Золотистую пшеницу
Жернова сотрут в мучицу.
Из муки замесим тесто –
В формочках в печи ей место.
Подрумянился, окреп
В жаркой печке вкусный хлеб .



Скоро будет много хлеба!

В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал – пришел,
В нем – здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло.



Виды хлебобулочных изделий.

В булочной у нас баранки,
Булки, бублики, буханки,
Пирожки, батоны, плюшки,
И плетенки, и ватрушки,
Называйте, не стесняйтесь,
Выбирайте, угощайтесь!



Хлеб наш берегите!
Хлебом не сорите!
Надо хлеб съедать до крошки.
Потому что много сил
Тратит тот, кто хлеб растил
Хлеб растят с любовью –
Ешьте на здоровье!
Хлеб наш уважайте!
С хлебом не играйте!
Хлеб выбрасывать нельзя,
Берегите хлеб друзья!



Ай, качи - качи - качи,
Гляньте – баранки,
калачи.

С пылу, с жару, из печи
Все румяны, горячи!



Рожь, пшеница в век из века
Щедро кормят человека.
Плюшки с маком, кекс сметанный,
Чёрный с тмином, пеклеванный,
Калачи, батоны, халы...
Хлеб для маленьких и старых,
Для Танюшек и Наташ.
Добрый хлеб – кормилец наш!



Автор презентации: воспитатель
Волкова Л.А.

