

***Путь хлеба от  
зерна до стола!!***



# **Программное содержание:**

*Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.*



*Сначала зёрнышко хлеба  
сажают в землю.*



# *Сажают зерна специальными машинами - сеялками.*



*Потом зерна вырастают  
вот в такие колоски*



***Созревшие колоски собирают  
машины***



***комбайны***

*Посмотрите, какая это  
трудоёмкая работа*





# *Затем зерно отвозят на мельницу*



*Там зёрна перемалывают в муку.*



*Из муки на хлебозаводе пекут  
хлеб и различные  
хлебобулочные изделия.*

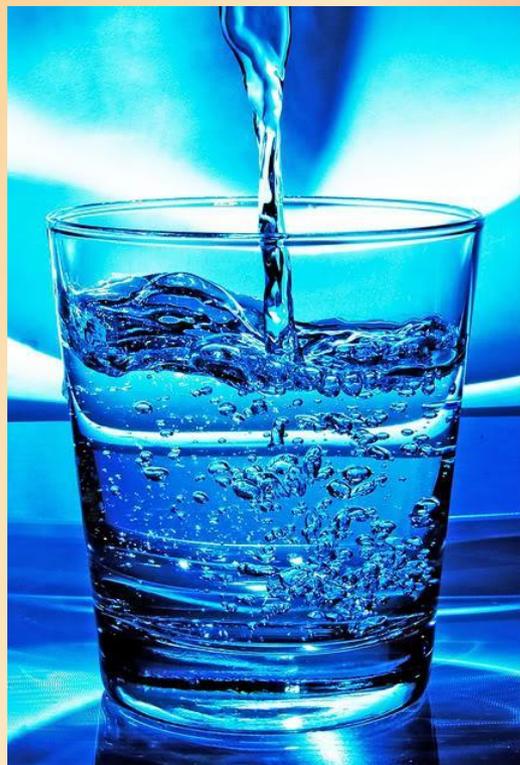


*Сейчас можно выпекать  
хлеб дома. В хлебо – печке.*



**Для того, чтобы испечь  
хлеб, нужно взять:**

**воду**



**муку**



***Еще нужно взять:***

***яйцо***



***дрожжи***



# *Обязательно берём:*

*сахар*



*соль*



***И вымешиваем тесто***



***Тесто готово***



# *Затем тесто разделяют и выпекают*



# *Хлеб готов*



# *Так же выпекают...*



*Булочки,  
батонны,  
караваи,  
ватрушки..*

*Положит в землю Человек зерно,  
Прольётся Дождь- зерно орошено.  
Крутая Борозда и мягкий Снег  
Зерно укроют на зиму от всех.  
Весною Солнце выплывет в зенит  
И новый колосок позолотит.  
Колосьев много в урожайный год,  
И человек их с поля уберёт.  
И золотые руки Пекарей  
Румяный хлеб замесят поскорей.  
А женщина на краешке доски  
Готовый хлеб разрежет на куски.  
Всем, кто лелеял хлебный колосок,  
На совести достанется кусок.  
Автор: Аким. Я.*



*Вот он Хлебушек душистый,  
Вот он теплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол,  
он пожаловал, пришел.*

*В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.  
В нем - земли родимой соки,  
Солнца свет веселый в нем...  
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!*

*Автор: С. Погореловский*



**Спасибо за внимание!!**