

Буклет для родителей

Тема недели «Как хлеб на стол попал».

Воспитатель Тихонова Н.М.

Уважаемые родители! Тема этой недели: «Как хлеб на стол попал»

Родителям рекомендуется :

- рассказать детям, какое значение для всех людей имеет хлеб, как много людей разных профессий трудятся, чтобы у нас на столе появился хлеб, что хлеб надо беречь;
- объяснить детям выражение «Хлеб — всему голова»;
- вместе с ребенком сходить в булочную, посмотреть, какие есть хлебобулочные изделия;
- купив хлеб, обратить внимание на его вкус, запах, рассказать, из чего пекут хлеб;
- рассмотреть пшеничное зерно, муку;
- поговорить с ребенком о труде колхозников, которые выращивают хлеб.

Дома с детьми вы можете:
прочитать

Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос», Я. Аким «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», Н. Самкова «О хлебе», П. Коганов «Хлеб - наше богатство», Н. Семенова «Хлебушко», С. Дрожжина «Каравай», Чтение рассказов М. Глинской "Хлеб", М. Пришвина "Лисичкин хлеб", Чтение белорусской сказки «Легкий хлеб».

Рисование

«Хлебное поле», натюрморт «Хлебобулочные изделия».

Полепить из пластилина:

из соленого теста хлебобулочных изделий;

из пластилина «Каравай», пластилинография «Колоски пшеницы»

Конструирование (аппликация):

Составление узоров и рисунков из круп.

Познавательная беседа о хлебе.

Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. Мы с Вами не можем себе представить обеденный стол без белого и черного хлеба. Многие из Вас

любят кушать сушки, печения, баранки, пироги, и пирожки. А Вы знаете, из чего делают эти продукты питания? (Ответы детей) Правильно из муки. А что такое мука? Из чего ее получают? (Ответы детей)

Хотите узнать, какой большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе.

Когда то очень давно первобытный человек заметил, что созревшие семена диких растений разносятся с помощью ветра или птиц, и попадают в почву, дают всходы, вырастает новое растение со множеством семян.

Древний человек попробовал на вкус семена диких растений, и они ему понравились. С тех пор человек начал сам не только собирать эти семена, но и сеять их в обработанную землю. Первой мотыгой для обрабатывания земли, стала деревянная палка, потом человек догадался насадить на палку отесанный камень. С помощью таких приспособлений люди разрыхляли почву, затем сажали в нее семена. Собранные семена человек молотил с помощью камня, превращая их в муку. Затем из муки он выпекал на огне хлеб. Шло время и люди стали использовать в земледелии прирученных животных для рыхления земли. Появился деревянный плуг, с помощью которого почва подрезалась, переворачивалась и взрыхлялась.

В наше время на помощь земледельцам пришла техника. Назовите, какую сельскохозяйственную технику Вы знаете? (ответы детей)

Правильно, на полях трудятся сеялки, с помощью которых семена попадают в землю. Комбайны, которые срезают растения, обмолачивают колосья, очищают зерно и погружают его в грузовую машину. Трактора, которые складывают зерновые стога для просушки.

Хлебных зерновых культур в природе встречается множество. Но самые питательные для человека является рожь и пшеница.

Наши предки уважали, берегли и почитали хлеб!

По русскому обычаю, если нечаянно уронишь хлеб, его нужно поднять, и не только бережно обтереть, но, и поцеловав, попросить прощение.

Хлеб – дар Божий, говорили люди. Они считали хлеб главным богатством.

Вырастить хлеб тяжелая работа. Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет. Ранней весной люди сеют зерна в землю. Через время ростки прорастают, напиваются дождевой воды и тянутся к солнцу. За лето колоски окрепнут, наберутся жизненных сил и полезных веществ. Осенью, когда зерно созревает, колос приобретает желто-золотистый цвет. Наступает время собирать урожай. На поля выходит техника и люди. Начинается кропотливая работа. После того, как комбайны аккуратно срежут колосья, их погрузят на грузовые машины и повезут на мельницу. Там зерно перебирают, растирают и мелют до состояния муки. Дальше мука отправляется на хлебозаводы. Из пшеничного зерна получается пшеничная мука, из нее получается белый хлеб, баранки, печенье, булки, сушки, пирожки и другие изделия. А из ржаных зерен получают ржаную муку, и пекари выпекают ржаной хлеб. Круглые сутки грузовые машины доставляют горячий хлеб в магазины и детские сады, что каждый из нас мог отведать вкус настоящего хлеба. В России есть традиция встречать дорогих гостей хлебом и солью. На красивое расшитое вручную хозяйками полотенце

кладут хлебный каравай, в центре которого находится солонка и солью. Этот обычай выражает гостеприимство и радушие русских людей. Гостей, на Руси, окружали почетом и уважением. Считалось, что заглянувший в дом путник много повидал на своем пути, многое знает, у него есть чему поучиться. Хлеб - символ достатка и благополучия, а соли приписывались свойства «оберега», то есть способность оберегать от злых сил. Встретить гостя «хлебом-солью» означало призвать на него божью милость, выразить свое уважение и пожелать добра и мира. Хлеб являлся самым знатным угощением.

Подвижные игры с мячом:

«Съедобное — несъедобное!»

«Я знаю 5 названий!»

Материалы для занятия по развитию речи вы найдете в презентации.