

Беседа впервой младшей группе «Хлеб всему голова»

Цель: дать представление детям, что хлеб является ежедневным продуктом питания; познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий; закрепить знание о долгом пути хлеба от поля до стола; воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу

Задачи:

Образовательные: Уточнить представление о хлебе, продолжать обогащать представление детей о профессиях.

Развивающие: Развивать любознательность детей, мышление, мелкую моторику.

Речевые: Обогащать словарь: хлеборобы, агроном, тракторист, комбайнер, грузчик, мукомол, пекарь.

Воспитательные: Воспитывать бережное отношение к хлебу, умение им дорожить.

Воспитатель. Здравствуйте ребята, сегодня мы отправимся в чудесный магазин «Колос».

Посмотрите, как много хлебобулочных изделий! Давайте, назовём их. (Хлеб, батон, булка, бублики, пирожки, сушки, печенье, сухари, рогалики, слойки, торт и т.д.

-Ребята, такое разнообразие хлебобулочных изделий было не всегда. Когда-то человек попробовал жевать зёрна, они показались ему очень вкусными. Затем люди научились растирать зёрна камнями и получать муку, из муки месить тесто.

Без хлеба не обходилось ни одно застолье. Он всегда и везде пользовался почётом и уважением.

Даже пословицы сложили. Всем нам знакомые слова: «Хлеб- всему голова!», «Худой обед, коли хлеба нет», «Будет хлеб, будет и обед», «Хлеб на столе, как и стол- престол, а хлеба ни куска, то и стол- доска».

— Раньше, дети, хлеб пекли только ржаной (чёрный). Люди говорили: «Ржаной хлебушка- калачу дедушка».

Каравай
Вот лежит каравай
У меня на столе.
Чёрный хлеб на столе-
Нет вкусней на земле.
(Погореловский.)

-Ребята, было время, когда кусочек ржаного хлеба был дороже золота. Не было зерна, и хлеб пекли из шелухи, целлюлозы и т.д. И такой хлебушек давали по маленькому кусочку (125г) на весь день. Люди понимали, что хлеб- это их жизнь.

— Сегодня в магазине можно купить хлеба, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, не покупать лишнего и не выбрасывать хлеб. Ведь хлеб прошёл долгий путь, прежде чем появиться на полке в магазине. А вы знаете, дети, кто же занимается выращиванием зерна на полях? (Хлеборобы.)

ХЛЕБ.
Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют.
(Я.Аким.)

-На бескрайних полях хлеборобы выращивают много зерна, с помощью которого можно накормить хлебом всю страну. Каждый день в детском саду, школах, магазинах пахнет душистым свежим хлебом.

— Ребята, давайте вспомним, люди каких профессий трудятся над созданием хлеба.

Агроном, тракторист, комбайнёр, шофёр, грузчик, мукомол, пекарь и т.д.

— Каждую осень хлеборобы заботятся о будущем урожае. Под зиму трактористы пахут землю, чтобы она была мягкая, рыхлая под снегом зимой, а весной, когда снег растает, земля наберёт сполна талой воды. Рано весной землю рыхлят, вносят удобрения и засевают зерном.

— Появляются первые всходы, они питаются дождями и яркими лучами солнца. Растут всё лето под привольным ветром всё лето. Но вот налились колосья, созрели, стали крепкими и тяжёлыми. Новые заботы у хлебороба как бы не сломились колосья и не полегли.

-С утра до ночи работают хлеборобы в горячую пору уборки урожая. Упустишь время, осыплется зерно, пропадёт урожай. От комбайнёров тянутся вереницей грузовики, везут зерно на элеваторы. Там оно может храниться много лет. Полны закрома нашей страны золотого хлеба.

-Длинный путь хлеба от поля до нашего стола. Действительно сколько рук прикоснулось к нему, чтобы он стал хлебом. Чьи же руки прикасались к хлебу? (Руки агронома, комбайнёра. Шофёра. Мельника. Пекаря, продавца и т. д)

— Ребята, но самый вкусный хлеб получается, когда печёшь его своими руками. Ваши мамы пекли вам что-нибудь? А вы помогали им? А сейчас, дети, мы с вами испечём пироги своими руками и заодно отдохнём.

« ПЕЧЁМ ПИРОГИ»



Откуда пришел хлеб



ХЛЕБ-
ВСЕМУ
ГОЛОВА



