

**Беседа для детей 5-7 лет.**

**Лексическая тема:**

**«Откуда хлеб пришёл»**

**Группа «Пчёлка»**

Беседа познакомит детей с этапами приготовления хлеба, с обычаями, традициями, с народным фольклором.

## Хлеб – всему голова.

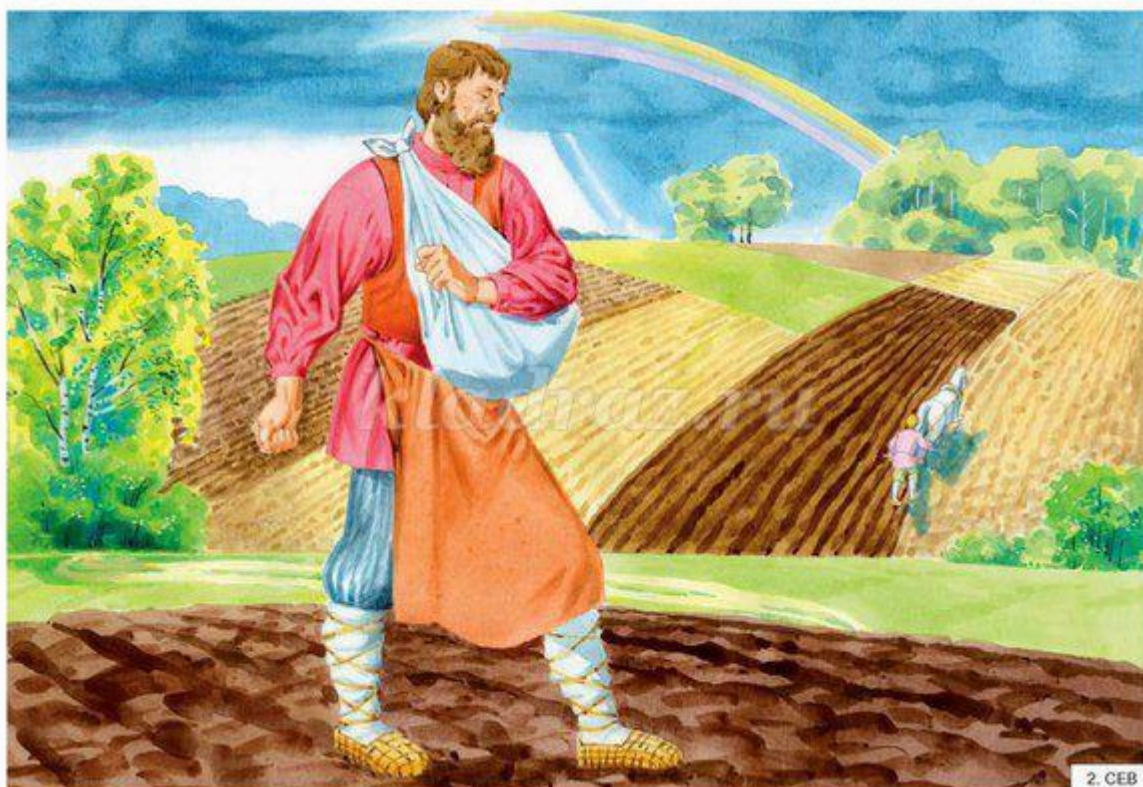


**Цель:** ознакомление детей с процессом выращивания и приготовления хлеба;

**Задачи:**

1. формировать представление о процессе производства хлеба;
2. знакомить детей с разнообразным миром зерновых хлебных культур;
3. воспитывать бережное отношение к хлебу;
4. закреплять полученные знания о хлебе в повседневной жизни и в игровой деятельности.

Дорогие ребята! 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? Правильно из муки. А что такое мука? Из чего ее получают? 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.



### Считалки о хлебе.

Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай.  
Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки.

Катилась торба с высокого горба.  
В этой торбе хлеб, соль, пшеница.  
С кем ты хочешь поделиться?

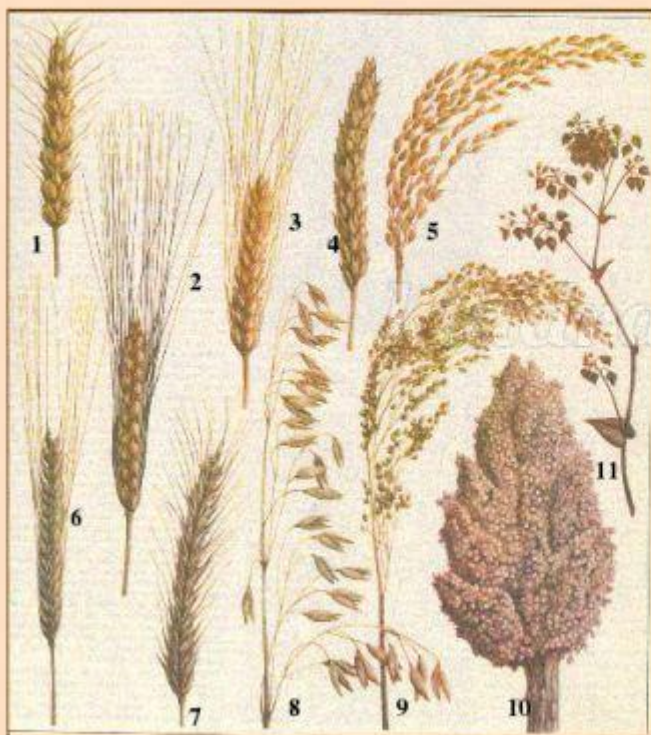
Шло время и люди стали использовать в земледелии прирученных животных для рыхления земли. Появился деревянный плуг, с помощью которого почва подрезалась, переворачивалась и взрыхлялась.



В наше время на помощь земледельцам пришла техника. Назовите, какую сельскохозяйственную технику Вы знаете? 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 самыми питательными для человека является рожь и пшеница.

## Зерновые хлебные культуры:



1 – остистая мягкая пшеница;

2,3 – твёрдая пшеница;

4 – безостая мягкая пшеница;

5 – рис;

6 – ячмень;

7 – рожь;

8 – овёс;

9 – просо;

10 – сорго;

11 – гречиха.

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.

**Послушайте русские поговорки о хлебе.**

- Хлеб да вода – богатырская еда.
- Хлеб батюшка, водица матушка.
- Хлеб - кушай, добрых людей слушай.
- Худ обед, коли хлеба нет.
- Работай до поту, поешь хлеба в охоту.
- Пот на спине – так и хлеб на столе.



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.

**Колоски жнут и обмолачивают,  
вытряхивают из НИХ зернышки.**



**Зерно везут на  
мельницу.**



Дальше мука отправляется на хлебозаводы. Из пшеничного зерна получается пшеничная мука, из нее получается белый хлеб, баранки, печенье, булочки, 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, чтоб каждый из нас мог отведать вкус настоящего хлеба.



Ребята, сегодня мы с Вами узнали какой долгий путь, проходит хлебное зернышко, до того как оказаться у нас на обеденном столе. Теперь я думаю, каждый из Вас будет, бережно и уважительно относиться к хлебу. Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих людей.

