МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №13 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ

Развлечение: «Хлеб - всему голова»

с детьми второй младшей группы

Воспитатель: Е.Н.Белугина

(авторская разработка)

Куса 2013г.

**Интеграция образовательных областей:** «Познание», «Коммуникация», «Социализация», «Музыка».

**Виды детской деятельности:** игровая, коммуникативная, продуктивная.

**Программное содержание:**

* Закрепить знание детей о том, что хлеб – это один из важных продуктов питания в России.
* Расширить знание у детей о значении хлеба в жизни человека.
* Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

***Предварительная работа:***

* Беседа о сборе урожая хлеба;
* Рассматривание иллюстраций;
* Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме;
* Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;
* Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.

***Оборудование:***

Разные виды хлеба и хлебобулочных изделий, зёрна пшеницы, колоски ржи, тарелка с мукой, солонка с солью.

1. **Организационный момент**

Милости прошу хлеба соли откушать! Отгадайте, что у меня под салфеткой?

*Отгадать легко и быстро:*

*Мягкий, пышный и душистый,*

*Он и черный, он и белый,*

*А бывает подгорелый. (Хлеб)*

1. **Основная часть**

Мы с вами поговорим именно о нём. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий.

*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!*

*На столе краюшка хлеба*

*Мягкого, душистого,*

*Сверху корочка хрустит*

*Цвета золотистого.*

*Если ломоть мы отрежем,*

*И намажем маслом свежим,*

*То получим бутерброд,*

*И, отправим прямо в рот.*

Он – самый главный на каждом столе.

Всегда на Руси хлеб был самым главным продуктом питания. Его называли «Даром божьим».

*Есть такие слова:*

*«Хлеб всему голова»*

*Хрустящей корочкой одет,*

*Очень мягкий белый хлеб.*

Считалось, что хлеб приносит счастье, богатство, удачу, поэтому у нашего народа хлеб всегда лежал на столе. И сейчас не один обед, ужин или завтрак не обходится без хлеба. О нем слагались поговорки:

«Хлеб – всему голова»

«Хлеба ни куска, так в тереме тоска, а хлеба край, так и в тереме рай»

«Как хлеб да квас, так и все у нас»

«Без хлеба куска – везде тоска»

«Без соли и хлеба – половина обеда»

«Без хлеба и каши не во что и труды наши»

«Больному помогает врач, а голодному калач»

«Без хлеба – нет обеда»

«Хлеб – батюшка, вода – матушка»

«Будет хлеб – будет и песня»
«Много свету – много хлеба»

«Хлеба надо брать столько, сколько съешь»

«Хлеб всегда надо доедать»

«Хлеб нельзя бросать на пол»

«Не велик кусок пирога, а стоит много труда»

Раньше пекли хлеб только из ржаной муки и называли его любовно «матушкой». А белый пшеничный хлеб считался лакомством. Говорили так: «Одним пшеничным пирогом мужик сыт на будет, коли ржаного хлеба не добудет».

К хлебу относились очень бережно. Нельзя было выбрасывать хлеб, сорить им.

А вы не крошите хлебом, не выбрасываете его?

Нельзя оставлять недоеденные куски – не то случиться неурожай и голод.

***Физкультминутка «В землю зернышко попало»***

*В землю зернышко попало, (приседают)*

*Прорастать на солнце стало (руки над головой)*

*Дождик землю поливал,*

*И росточек подрастал (медленно встают)*

*К свету и теплу тянулся*

*И красавцем обернулся.(2 раза)*

Вторым по значимости продуктом была соль. Раньше люди верили, что соль способна отгонять нечистую силу. Без хлеба и соли не обходилось ни одно торжество. Словами «Хлеб – соль» называли любое угощение. Гостеприимные хозяйки, приглашая гостей к столу, говорили: «Милости просим хлеба соли откушать!». Хлебом и солью встречали дорогих гостей. Раньше все блюда готовили без соли, а вовремя праздника соль всегда стояла на столе. Чем ближе было место к солонке, тем почетней оно считалось.

*Танец «Деревенская кадриль»*

К каждому празднику пекли пироги. На именины – пирог с капустой. На свадьбу пекли специальный пирог с куриной начинкой – курник. К любому празднику делались сладкие пироги.

Раньше любая хозяйка умела печь пироги, а девочек этому учили с детства. Пироги были из пресного и дрожжевого теста. А начинки делали разные: из риса и гороха, их свеклы и капусты, из моркови и зеленого лука, из тыквы и рыбы, из вишни и лесных ягод, грибов и творога.

*Из чего печется хлеб,*

*Что едим на обед?*

*Хлеб печется из муки,*

*Что дают нам колоски.*

А еще из ржаной муки делали кисели. Вы любите кисель?

Раньше кисели были несладкими. Сначала муку замешивали с водой. А потом варили, пока он не загустеет. Когда горячий кисель застывал, он становился густым, и его можно было резать ножом. Такой кисель ели с молоком. Вот отсюда и пошло выражение «молочные реки, кисельные берега». А вы помните сказку «Гуси лебеди», когда Аленушка искала братца Иванушку и просила у молочной речки с кисельными берегами показать ей дорогу? Так представляли себе сказочную страну, где всего в изобилии и все живут счастливо, в достатке.

1. **Рефлексия**

Хлеб добыт великим трудом, поэтому его надо беречь. Ведь бросить хлеб, это все равно, что оскорбить тех, кто его растил. Человек, который не научился беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих.

*Самый вкусный, несравненный,*

*Всем знакомый с детских лет –*

*Это наш, обыкновенный*

*И любимый русский хлеб:*

*Каравай пахучий, знатный,*

*Бублик с маком ароматный,*

*А на Пасху куличи.*

*Можно с медом есть и с маслом,*

*С сыром, рыбой, ветчиной*

*И с икрой, кружком колбасным*

*Белый хлеб или ржаной.*

*Пироги же – хлеб особый,*

*Их на праздник подают,*

*А готовят все со сдобой*

*И с начинкою пекут.*

*Пышки, пончики, ватрушки*

*Спрыгнуть с противня хотят –*

*Это хлебные игрушки,*

*В праздник радость для ребят.*

*Или пряники, печенье –*

*То, что мама испечет,*

*Для детишек объеденье,*

*Разевай пошире рот!*

Сейчас милости прошу хлеба – соли откушать!