Нижегородская область

Администрация Шатковского района

Муниципальное образовательное учреждение

Лесогорская средняя общеобразовательная школа

**Внеурочное занятие**

/с поддержкой презентации/

**на тему:**

 **«Берегите хлеба каждую частицу»**

Подготовила: Конюхова Татьяна Валентиновна.

Воспитатель Г П Д

2014г.

Цель мероприятия:

1. научить детей бережному отношению к хлебу;
2. познакомить детей с тем, как выращивают и производят хлеб;
3. воспитывать уважение к людям труда ( хлеборобам, хлебопекам),
4. обобщить знания о хлебе, о разнообразии хлебобулочных изделий;

Оформление мероприятия: Колоски пшеницы, наглядный материал с изображением различных хлебобулочных изделий. Фото хлеба военных лет. Карта путешествия по стране  «Хлебландии». Сухарики, каравай. Костюмы для сценки.

Ход мероприятия:

Ведущий:

Хлеб – непременный участник любой трапезы. Как повседневная еда, так и праздничное застолье редко обходятся без хлеба. И, пожалуй, нет другого продукта, который употребляли бы все народы мира.

Представить нашу жизнь без хлеба, без вкусной мягкой буханки на столе просто невозможно. Ведь недаром гласит русская пословица: «Худ обед, когда хлеба нет»  хлеб нужен всем, но относимся к нему мы по-разному. Один человек говорит просто: «Хлеб». А другой  ласково произносит: «Хлебушек». И сразу становится ясно, кто из них знает настоящую цену хлеба.

    Много пословиц, поговорок сложено о хлебе. О бережном отношении к нему.

 Ученик:

Одна древняя легенда рассказывает, что однажды путник уронил в пустыне крошку хлеба. Он остановил караван и стал её искать, потому что хлеб топтать нельзя.  Да разве найдёшь её в песке? Дело близится к ночи. Путник пометил место, воткнув свой посох.

С рассветом он вернулся, чтобы найти хлеб. А его посох стал золотым. Путник получил награду за своё бережное отношение к хлебу. Эта легенда учит нас, что хлеб – бесценный дар. БЕРЕГИТЕ  ХЛЕБ!

Ведущий: А теперь мы приглашаем вас принять участие в путешествии. Отправимся мы в путешествие не ради развлечения, а для того, чтобы показать всем, что к хлебу надо относиться бережно. Наше  путешествие пройдёт под девизом: «Берегите хлеба каждую крупицу!». Путешествовать мы будем по карте, в необычном поезде. А где мы будем останавливаться, вы узнаете по ходу нашего путешествия.

Станция Легенд.

На этой станции можно услышать много легенд и преданий.

Ученик:

Однажды древний человек нашел какие-то семена. Какими вкусными показались семена людям. Ученые предполагают, что это был дикорастущий ячмень. Прошло время, человек научился добывать огонь и применять его для приготовления пищи. Он стал поджаривать размельченные зерна диких злаков, смешивал их с водой. Позже люди стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки из густой зерновой каши – теста. А выглядел он примерно так. Плотные подгорелые куски зерновой массы мало напоминали наш пшеничный хлеб, правда? Но именно с появлением этих лепёшек, выпекавшихся на горячих камнях, на костре, и началось на земле хлебопечение.

Ученик:

А ещё позже человек научился выпекать хлеб из кислого теста. Способ его приготовления был открыт около 5 тысяч лет назад в Древнем Египте. По недосмотру раба, приставленного к кухне, тесто подкисло. Желая избежать наказания, он испек лепёшки. И они оказались вкуснее, пышнее, румянее тех, которые готовились раньше.

Ведущий: Ну, а слово «хлеб» пришло к нам из Древней Греции. Греческие мастера выпекали хлеб в глиняных горшках, называвшихся «хлибанос».

 Да, не сразу стали зёрна

Хлебом тем, что на столе,

Люди долго и упорно

Потрудились на земле!

А теперь мы приехали на станцию

«Горячий хлеб»

Как приходит хлеб на стол?  Послушайте, мы вам расскажем!

Ученик:

Хлеб рождается в бороздках.

Посмотри-ка на поля,

Ведь земля – земля не просто,

А кормилица Земля!

Ведь не сразу стали зёрна

Хлебом – тем, что на столе,

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

Ученик:

Вот об этом – то как раз

Начинается рассказ.

За лесами, за лугами

Раздается в поле гром:

Это тракторы плугами

Пашут легкий чернозем.

На широкие долины

Вышли новые машины.

Глянь в раскрытое окно-

Сеют сеялки зерно.

Сколько в этом зёрнышке

Вложено труда

Знают только солнышко,

Ветер и вода.

Ученик:

Посеяли хлеб хлеборобы весною.

Созрел он и встал золотою стеною,

И слышит страна: за уборку пора,

Для хлеба комбайны нужны, трактора.

Хлеб созрел, но к нам на стол

Прямо с поля не пошёл.

С поля даже в магазины

Хлебу ехать рановато,

Он уселся на машину

И спешит на элеватор.

Ученик:

В элеваторе для нас

Хлеб хранится про запас.

Здесь ему тепло, удобно,

Скажет он, как будто дома,

Сколько нужно отдохнуть,

И опять собраться в путь…

Едет хлеб на мельницу

Здесь пышней, чем облака,

И в любом количестве

Получается мука

По воле электричества.

И, наполнив этим грузом

Необычный круглый кузов,

Богатырь – муковоз

На завод муку привёз…

Ученик:

На большом хлебозаводе

Станешь тестом ты, мука.

Тесту тесно, мало места,

«Ох, пустите», - шепчет тесто.

Ладно, пустим,

В печь давай –

Нарядился каравай.

От завода- автомата,

Льётся тёплый хлебный запах.

Поздно ночью спят ребята,

А завод готовит завтрак:

Всё, что хочешь, испечёт

Этот сказочный завод.

Ученик:

Так и скачут из печи

Плюшки, сушки да ватрушки,

Куличи да калачи,

Сладкие коврижки,

Медовые пышки.

Двадцать пять фасонов

Булок и батонов.

Здесь науке не до скуки,

Чудесам здесь просто тесно –

Механические руки

Лепят бублики из теста,

Интересно, как в кино,

Даже чуточку смешно.

Автоматам люди рады,

Потому что автоматы

Научились булки печь.

Автомат замесит тесто,

Автомат замесит тесто

И отправит тесто в печь.

Ученик: Посмотрите на фотографии. Мы побывали на хлебозаводе №9   и познакомились, как делают хлеб. Мы узнали, что это очень трудно, много людей утром, днём и ночью стараются, чтобы у нас на столе всегда был вкусный, горячий, мягкий, свежий хлеб!

    Мы видели, как делают белый и чёрный хлеб. Сначала нужно замесить тесто, потом отправить тесто в формах в печь. А затем готовый хлеб отправляют в магазины.

    На хлебозаводе выпускают много разных видов хлеба.

Исполняется сценка «Каравай»

К первоклашкам на машине

Каравай приехал ныне.

В круг вставай, каравай,

Кого хочешь – выбирай.

Каравай:

Пекаря!

Он не грел на печке бок –

Каравай ребятам пёк.

Пекарь, с нами поиграй.

Кого хочешь – выбирай!

Пекарь:

Мельника!

Не молол он чепуху,

А смолол зерно в муку!

Мельник, с нами поиграй,

Кого хочешь – выбирай!

Мельник:

Хлебопашца!

Он в тенёчке не лежал,

А хлеб растил и жал!

Хлебопашец, в круг вставай,

Кого хочешь – выбирай!

Хлебопашец:

Рабочего!

Он приехал к нам с дарами!

Тягачами, тракторами!

А награда – урожай!

Всех на праздник приглашай!

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем, кто хлеб растил,

Не жалел трудов и сил.

Ведущий: Итак, мы прибываем на станцию:

«Бережливых»

Ученик: Мне больно, когда я, случается вижу,

Что хлеб недоеденный брошен бесстыже.

Эй ты, попирающий корку ногою,

Ты топчешь достоинство наше людское.

Ты мать оскорбил, ты обиду нанёс

Земле, на которой родился и рос.

Звучит песня «Баллада о спасённом хлебе».  ( муз. Фрадкин, сл. Штормова). (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

Ведущий: Помните всегда, что хлеб – труд человеческий, надежда на будущее, мерка по которой будет измеряться ваша совесть.

   Наши бабушки и дедушки знают цену каждой крошке хлеба. Ведь люди, пережившие голодные годы войны, умеют ценить хлеб. Они помнят, как не хватало хлеба во время войны. Им приходилось беречь каждую крошку.

  Ученик:

«Военный хлеб».

Я помню хлеб, военный, горький,

Он весь почти из лебеды.

В нём в каждой крошке,

В каждой корке

Был горький вкус людской беды.   ( А.Морозов)

Ведущий:  В блокадном Ленинграде в годы войны выдавали в день по 125 граммов хлеба. Посмотрите, какой это маленький кусочек! Впрочем, этот кусочек трудно назвать хлебом: его готовили из жмыхов, овсяной муки, а ещё добавляли гидроцеллюлозу. Такой крохотный кусочек хлеба в голодную военную пору человек получал на целый день! И эти крохи помогали им выжить в то суровое время. Поэтому и сейчас они так трепетно относятся к хлебу.

Нашим бабушкам приходилось также и самим выпекать хлеб и они знают, что это сложно, трудно – сделать так, чтобы хлеб стал вкусным, мягким, воздушным.

   Молодое поколение не знает, что такое голод. Поэтому у него совсем другое отношение к хлебу.

 Ученик:   Выбрасывать хлеб НЕЛЬЗЯ , ведь в него вложено столько человеческого труда. Трактористы, комбайнёры, пекари работают круглый год, не жалея сил, чтобы у каждого из нас на столе всегда был хлеб. И мы должны уважать их труд. Хлеб нужно обязательно доедать, а крошками кормить птиц.

Ученик: Но на нашей станции вы нигде не увидите брошенного кусочка хлеба, т.к. люди, живущие на неё, знают много рецептов, как освежить хлеб, если он зачерствел, или как приготовит из него вкусные блюда.

1. Освежить  черствый хлеб можно, завернув его во влажную тряпочку на 5 минут, потом развернуть и положить на 20-25 минут в не очень горячую духовку.
2. Зачерствевший хлеб можно нарезать тонкими ломтиками и подсушить в духовке. Получатся сухарики – настоящее лакомство.
3. Легко и быстро можно приготовить гренки с сыром.
4. Из хлеба можно сделать суп.
5. А если молотые сухари из пшеничного хлеба смешать с маслом, яйцом, сахаром. Потом уложить в форму и поставить на холод, то получится… хлебный торт. Его можно полить фруктовым соком.

Мы приготовили для вас ароматные сухарики. Угощайтесь!

Ведущий: В конце нашего путешествия мы прибыли на станцию

«Занимательная»

Здесь можно услышать много интересных сведений о хлебе:

1. Первый в России МУЗЕЙ ХЛЕБА  открылся в 1988 году в Санкт-Петербурге. Экспонаты этого необычного музея позволяют заглянуть в прошлое, увидеть быт наших предков. А главное понять. Как они относились к хлебу. Есть в музее и совки для муки, и квашни и опарники для теста, и ручные мельницы.
2. ХЛЕБНЫЕ РЕКОРДСМЕНЫ: самая длинная булка – 9 метров – была выпечена в городе Акапулько в Мексике в 1996 году.
3. ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ О ХЛЕБЕ:

Кто надеется на небо, тот сидит без хлеба.

Ржаной хлебушко – калачу дедушка.

Ешь пироги, а хлеб вперёд береги!

Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска.

Посей в пору – будешь иметь хлеба гору.

Хлеб в закромах – счастье в домах.

1. ЗАГАДКИ:

Золотист он и усат,

В ста карманах – сто ребят.  ( Колосок)

В долг зерно возьмёт,

Каравай вернёт.            ( Поле)

Ведущий: Пройдя с нами всё наше путешествие, нам хотелось бы, чтобы вы также как и мы научились беречь хлеб, поняли, как ценен он и труд людей, которые  преподносят нам этот бесценный  дар!

Ученица ( в русском сарафане выносит каравай на подносе)

Вот он, хлебушек душистый,

С хрупкой корочкой витой.

Вот он тёплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

Ученик:

В нём- здоровье наше, сила,

В нём – чудесное тепло.

В нём – земли родимой соки,

Солнца свет весёлый в нём.

Ученик:

Уплетай за обе щёки!

Вырастай богатырём!

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

Ученик:

Ведь не сразу стали зёрна

Хлебом тем, что на столе,

Люди долго и упорно

Потрудились на земле!

 Ведущий:     Новая жизнь рождается из маленького зерна, и каждый год зерно «прорастает» многими жизнями – новыми зёрнами – в хлебном колосе. И в этом самый большой секрет хлеба – в способности постоянно возрождаться к жизни. И питать этой новой жизнью человека!

   «Худ обед, коли хлеба нет», - говорят в народе. Хлеб содержит практически все питательные вещества, необходимые для жизни человека. Масса достоинств в этом продукте и одно из главных – он никогда не приедается. О хлебе написаны книги, он стал символом гостеприимства – «хлеб – соль»,  дружелюбия, мира.

    Бережное отношение к хлебу и уважение к нему должно быть в крови у каждого человека. Эти чувства сродни уважению к своей Родине, к своему народу, к его труду. Каждый день, беря в руки ломоть хлеба, вспомните добрым словом всех тех, кто его создавал и создаёт. Подумайте о том, каким великим богатством вы владеете и как его надо беречь.

Ученик:   Хлеб нелёгкий путь проходит,

                Чтоб попасть к тебе на стол.

               И в любом кусочке хлеба

               Ты почувствуешь всегда

              Теплоту родного неба,

             Привкус доброго труда.

  Ученик:   Зёрна наших дней, светитесь

                   Позолотою резной.

                   Говорим мы: «Берегите,

                  Берегите хлеб родной!»

                  Не мечтаем мы о чуде,

                 К нам полей живая речь:

               «Берегите хлеб вы, люди,

                Научитесь хлеб беречь!»