**Государственное бюджетное образовательное учреждение**

 **средняя общеобразовательная школа № 254**

 **с углублённым изучением английского языка**

 **Кировского района Санкт-Петербурга**

**Открытое занятие**

**на тему:**

**«Хлеб на столе»**

**Воспитатель ГПД**

**Леонова Анастасия Николаевна**

**2012год.**

**АКТУАЛЬНОСТЬ: ЗНАЧЕНИЕ ХЛЕБА В ЖИЗНИ.**

**ЦЕЛЬ:**

*Слайд № 32.*

* Формировать реалистические представления о природе.
* Совершенствовать системы обследовательских действий.
* Развивать основные психические процессы – память, внимание, образное и логическое мышление.
* Формирование бережного отношения к хлебу, не только как к главному продукту, но как к результату огромного труда людей многих профессий.

**ЗАДАЧИ:**

*Слайд № 33.*

* Раскрыть и закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку, значение хлеба в жизни человека.
* Узнать о профессиях людей, которые помогают попасть хлебу на стол; Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома.
* Последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба.
* Научить различать зерновые культуры и крупы, которые из них получают.
* Показать значимость сельскохозяйственной техники. Воспитывать чувство патриотизма, чувство благодарности, уважение к труду хлебороба.
* Формировать у учащихся нравственные ценностные ориентации, способствовать формированию нравственных суждений.
* Познакомить с историческими фактами времён Великой Отечественной войны, с жизнью людей в это время.
* Воспитать бережное отношение к хлебу, развивать способность чувствовать, сопереживать.

**ПЕРЕЧЕНЬ ЭОР:** компьютерная презентация, выполненная в программе Microsoft Office Power Point.

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ:**

Слайд № 34.

* [**http://fotki.yandex.ru/users/emakfa/view/567931/?page=0#preview**](http://fotki.yandex.ru/users/emakfa/view/567931/?page=0)
* [**http://s-pb.in/museums/bread-museum**](http://s-pb.in/museums/bread-museum)
* [**http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1**](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1)
* [**http://dolyna.kiev.ua/node/78/votesupdown**](http://dolyna.kiev.ua/node/78/votesupdown)
* **eda-recepty.com** › ... › [**Выпечка**](http://www.google.ru/url?url=http://eda-recepty.com/catalog/vjpechka&rct=j&sa=X&ei=DvN-UOmTF8WC4gSNroGICQ&ved=0CFsQ6QUoADAH&q=%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE+%D0%B1%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%BD%D0%B0&usg=AFQjCNGOs74Ym1c7SkKL6tfm4K0wrnxEkg) › [**Домашний** **хлеб**](http://www.google.ru/url?url=http://eda-recepty.com/catalog/xleb&rct=j&sa=X&ei=DvN-UOmTF8WC4gSNroGICQ&ved=0CFwQ6QUoATAH&q=%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE+%D0%B1%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%BD%D0%B0&usg=AFQjCNGqWYUZhd0PJfJwGRlXU5MR2YwH5Q)
* **Поисковая система Google.**
* **Поисковая система Yandex.**
* **Сценарии занятий по экологическому воспитанию Л.Г. Горькова, А.В. Кочергина, Л.А. Обухова. – Москва: «Вако», 2005**
* **«Красна изба …»/ М.В. Тихонова, Н.С. Смирнова – Санкт-Петербург: «Детство-пресс», 2000**

**ОБОРУДОВАНИЕ:**

- компьютер, интерактивная доска, проектор, звуковые колонки;

- хлебобулочные изделия (пряники, сухари, хлеба разных сортов и т.д.);

- вылепленные пирожные из пластилина; рисунки каравая, хлеба и батона;

- ваза с колосками пшеницы;

- карточки со словами для работы с детьми;

- кроссворд на тему: хлеб;

- емкости с сеянцами;

- зерно, образцы круп, макароны, тесто;

- жернова, кофемолка, пышечница;

- таблица для сведения знаний уч-ся (критерии и свойства хлеба).

**Ход открытого занятия:**

**I. Организационный момент.**

Приветствие, проверка готовности учащихся к уроку**.**

**II. Объявление темы открытого занятия.**

 *Слайд № 1.*

- Мы встречаемся с ним каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный стол. Он сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого произносят с любовью и теплотой люди на всех языках.

- Отгадайте загадки и узнаете, о чём пойдёт речь на нашем занятии:

 *Слайд № 2.*

*Бьют меня палками,*

*Мнут меня камнями,*

*Держат меня в огненной пещере,*

*Режут меня ножами.*

*За что меня губят?*

*За то, что любят!*

*(Хлеб)*

*Золотист он и усат.*

*В ста карманах – сто ребят!*

*(Колос)*

- Вот такое коротенькое, но емкое слово «хлеб». Мы ежедневно берем в руки хлеб. Мы привыкли к виду, вкусу, запаху хлеба, он давно уже стал нашей каждодневной пищей. Но никому не приходит в голову мысль о том, что это не просто самый распространенный продукт, а одно из чудес света. И даётся он человеку ценой больших усилий.

- Ребята, сегодня мы поговорим о хлебе, о том, как и откуда он пришёл к нам на стол, и задумаемся о бережном отношении к нему.

**III. Работа по теме открытого занятия.**

**1. Из истории хлеба.**

- Хлеб имеет очень длинную историю. Он появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад.

*Слайд № 3.*

-Жизнь наших предков в те далекие времена была нелёгкой.

В поисках пищи они обратили внимание на злаковые растения. Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зерен.

Сначала человек ел просто зерна в сыром виде, потом он попробовал растирать эти зёрна между двумя камнями и получил первую муку.

А когда добавил воды – получилось первое тесто. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Солнце высушило его, и человек впервые попробовал пресную лепёшку. Когда люди научились добывать огонь, то стали поджаривать тесто.

Слово «ХЛЕБ» пришло к нам из Древней Греции, где он выпекался в специальных глиняных горшочках «хлибаносах». От названия этих горшков и произошло русское слово «хлеб».

- С древних времен к хлебу относились по-особому. Его сравнивали с золотом, с солнцем и самой жизнью. Хлеб берегли. Хлебом гордились.

*Слайд № 4.*

 -Недаром у многих народов древности хлеб, как золото и солнце, обозначалось одним символом – кругом с точкой посередине.

*(Свет* *включить.)*

*Есть пословица в народе:*

*«Хлеб на стол, и стол расцвел.»*

-Ребята, кто знает ещё какие-нибудь пословицы и поговорки о хлебе?

*(Дети рассказывают пословицы и поговорки.)*

- Может быть, кто-нибудь из вас знает стихотворение о хлебе?

*(Ученик Степанов В. читает стихотворение.)*

*Слайд №5.*

*Вот он, хлебушко душистый,*

*С хрусткой корочкой витой.*

*Вот он, теплый, золотистый,*

*Словно солнцем налитой.*

*В нем – здоровье наше, сила,*

*В нем – чудесное тепло.*

*В нем – земли родимой соки*

*Солнца свет веселый в нем.*

*Уплетай за обе щеки!*

*Вырастай богатырем!*

*(Свет выключить.)*

 **2. «От зерна до каравая»**

**Перед нами стоят очень важные вопросы:**

*Слайд № 6.*

-Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

-Как люди выращивают хлеб? Почему люди с большим уважением относятся к хлебу ?

*(Ответы детей.)*

Почему человек не может обойтись без хлеба?

*Слайд № 7.*

 -Оказывается, хлеб богат витаминами необходимыми для жизни и роста человека. Хлебные изделия не только вкусны, но и питательны. Хлеб мы едим каждый день, и он не приедается. Рекомендуемая норма хлеба 450-500г. В сутки.

Как же его выращивают? Кого мы должны благодарить за хлеб на нашем столе?

- Ребята, а давайте вместе отправимся в путешествие и проследим за рождением хлеба.

*Слайд № 8. За лесами, за лугами*

 *Раздается в поле гром,*

 *Это тракторы плугами*

 *Пашут легкий чернозем.*

*Слайд № 9. На широкие долины*

 *Вышли новые машины:*

 *Глянь в открытое окно –*

 *Сеют сеялки зерно.*

*Слайд № 10. Сколько в это зернышко*

 *Вложено труда,*

 *Знают только солнышко,*

 *Ветер, да вода.*

*Слайд № 11. Посеяли хлеб хлеборобы весною,*

 *Созрел он и встал*

 *Золотистой стеною.*

*Слайд № 12 . И слышит страна –*

 *За уборку пора!*

 *Для хлеба комбайны нужны!*

*Слайд № 13* .  *Хлеб созрел,*

 *Но к нам на стол*

 *Прямо с поля не пошёл.*

 *Он уселся на машину*

 *И спешит на элеватор.*

*Слайд № 14 . В элеваторе для нас,*

 *Хлеб хранится про запас.*

 *Здесь ему тепло, удобно.*

*Слайд № 15. Сможет он, как будто дома,*

 *Сколько нужно, отдохнуть*

 *И опять собраться в путь.*

*Слайд № 16. Едет хлеб на мельницу,*

 *Мельницу – чудесницу.*

 *Здесь пышней, чем облака,*

 *Получается мука.*

- Современная мельница. При строительстве мельницы использовались современные технологии.

На мельнице - многоступенчатая система очистки зерна. Управление современными мельницами компьютерезировано.

* Циклоны очищают зерно перед помолом.
* Вальцевый станок - современная альтернатива жерновам.
* Далее муку везут на хлебозавод в специальных машинах.

*Слайд № 17.*

- А знаете ли вы, что? Из зёрнышка пшеницы можно получить около 20 мл. муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется более 10 тысяч зёрен.

*Слайд № 18.*

*Поздно ночью спят ребята,*

*А завод готовит хлеб.*

*Этот сказочный завод*

*Всё, что хочешь, испечёт.*

*Целый город угостит,*

*Был бы только аппетит!*

*Слайд № 19*.

- В муку добавляют воду и другие продукты и замешивают тесто. Из теста лепят хлеб, булочки или лепешки. Тесто кладут в формочки и выпекают в печи или в духовке.

*Слайд №20.*

- И получается вкусный, ароматный хлеб*.*

*Слайд №21*. *Вот теперь- то хлеб готов!*

 *Его грузят по машинам*

 *И развозят в магазины.*

*Слайд №22.*

По способу выпекания:

* Формово́й — выпекается в [хлебопека́рной форме](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0).
* Подо́вый (подово́й) — выпекается на [хлебопекарном листе](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%82&action=edit&redlink=1), [про́тивне](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D1%8C).

*(Свет включить.)*

**3.****Игра «Откуда пришёл хлеб?»**

- А теперь я предлагаю вам помочь хлебу появиться на прилавке магазина, для этого нужно расположить слова в правильном порядке.

- Прочтите слова.

- Давайте представим, что мы находимся на большом поле, где будем выращивать хлеб. Как вы думаете, с чего начнем?

- Какое слово будет первым? вторым? ит.д.

*(Пашня, сев, сбор урожая, мельница, пекарня, магазин)*

- Вот видите, ребята, какой длинный путь проходит хлеб от маленького зёрнышка до конечного продукта, прежде чем окажется на нашем столе.

**4. Физкультминутка.**

«Зёрнышко» *(Слова сопровождаются движениями)*

- Представьте, что вы зёрнышки…

Посадили мы зерно.

Что же выйдет из него?

Дождик землю поливает,

Солнце нежно пригревает.

Подрастает зернышко –

Потянулось к солнышку.

С ветерком оно играет,

Ветерок его качает,

К земле низко прижимает –

Вот как весело играет!

Потянулся наш росток,

Превратился в колосок.

**5. Игра «Где, какая крупа?»**

*(На столе лежат образцы круп.)*

- Внимание вопрос! Какая крупа соответствует зерновой культуре? Назовите её.

*(пшеница - пшеничная крупа, манная, макароны*

 *ячмень - ячневая, перловка*

*овес - овсяная, геркулес.)*

*(Свет выключить.)*

**6. Беседа о профессиях.**

- Хлеб, ребята, сам не родится. В производстве хлеба принимают участие сотни тысяч рук многих людей.

*Но не сразу стали зерна*

*Хлебом тем, что на столе,*

*Люди долго и упорно*

*Потрудились на земле!*

*Слайд* *№ 23.*

- Люди, каких профессий помогают хлебу прийти к нам на стол, мы узнаем, выполнив следующее задание.

- Кто нам может помочь вспахать землю и посеять семена?

- А знаете ли вы, кто самый главный специалист по выращиванию хлеба – это агроном. Он наблюдает за ростом и развитием ростков и знает, как правильно выращивать хлеб, как уберечь колоски от болезней и от вредителей.

- Кто будет убирать хлеб, когда он созреет?

- Что дальше будет с зерном? (*Зерно везут на элеваторы или на мельницу)*

- Кто его везёт?

- Куда отправляют зерно? Кто работает на мельнице?

- Смолол мельник зерно, получилась у него мука. Куда отправляется мука с мельницы? *(В пекарни и в магазины)*. Кто работает на пекарне?

- Тесто замешивает? (*тестовод*)

- Куда поступают хлебобулочные изделия из пекарни? Кто их продает?

- Но кроме этих профессий ещё многие другие специалисты участвуют в рождении хлеба.

- Поэтому мы должны уважать их нелёгкий труд. А как мы должны относиться к хлебу? *(Беречь, не играть с хлебом, не бросать и т.д.)*

*(Свет включить)*

**7. Работа по формированию бережного отношения к хлебу.**

- Во все времена неуважение к хлебу приравнивалось к самому страшному оскорблению, какое может нанести человек. Но не все люди, к сожалению, бережно относятся к нему.

- Давайте заглянем в школьную столовую.

**Сценка «В столовой»**

**Реквизит:**

«Булочки» из пенопласта или поролона.
Несколько стаканов компота.

*(Звенит звонок.)*Дети: Перемена! Скорее в столовую!
*(Три человека рассаживаются за стол. На столе — «булочки», компот в стаканах. Один ребенок балуется булочкой: сначала крошит ее, потом начинает кидать в остальных.)*1-й ребенок: Хватит! Нужно хлеб любить!
2-й ребенок: С хлебом не смешно шалить!
3-й ребенок *(тот, кто баловался)*: Мне забавно одному?
1-й ребенок: Это *(показывает на булочку)* голова всему!!!
*Дети разбегаются.*

 - Мальчик в этой сценке бросался не хлебом, а кусочками поролона. Но что бы вы сказали, если бы кто-нибудь на самом деле позволил себе поднять руку на то, что даётся человеку ценой больших усилий? *(Ответы детей)*

 - Всё вы правильно говорите, но бывает ещё и так …

 - Посмотрите на этого мальчика. Как вы думаете, что он делает?

-Давайте послушаем стихотворение, которое подготовили ваши одноклассники и узнаем, чем является хлеб для нас и для всех, а мы об этом даже не задумываемся.

**Чтение стихотворения «Хлеб» учащимися:**

Мальчик,

Ногою пинающий хлеб,

Мальчик,

Голодных не знающий лет,

Помни,

Что были лихие года.

**Хлеб – это жизнь**,

А не просто еда.

Хлебом клялись,

За хлеб воевали.

Не для того,

Чтоб в футбол им играли.

В слове народная мудрость таится.

Вот что в народе у нас говорится:

«Если ты хлеб ценить перестал,

Ты человеком быть перестал!»

- Чем же является хлеб для нас? *(Хлеб – это жизнь, а не просто еда)*

 - Почему такое происходит? *(Не задумываемся, что хлеб – богатство)*

- Как мы должны относиться к хлебу? *(Ответы детей)*

*(Дети читают правила)*

**Статистика:**

*Слайд № 24.*

* + Если каждый ученик в нашей школе не будет доедать 50 г хлеба, то в день мы выбросим 42кг 500 г.
	+ Этим хлебом можно было бы накормить

85 человек в день,

2210 человек в месяц,

26520 – за год.

 Хлеб - бесценное богатство. Именно поэтому у нас нет права на пренебрежительное и легкомысленное отношение к нему.

**8. Музей хлеба.**

*Слайд №25.*

Музей хлеба в Санкт-Петербурге, единственный в России.

Музей знакомит своих посетителей с историей создания хлеба, памятными датами в истории хлебопечения Санкт-Петербурга со дня основания города на берегах Невы по сегодняшний день.

Санкт-Петербургский музей хлеба обладает уникальной коллекцией из более чем 14000 экспонатов, которые позволяют показать жизнь и быт наших предков через гениальное изобретение человека - хлеб.

Экспонаты музея - многочисленные хлебобулочные изделия различной формы, инструменты для выпечки хлеба, утварь, сохранившаяся до наших дней с прошлых веков. Здесь можно увидеть специальный хлеб. Хлеб, предназначенный для космонавтов. Хлеб в войсковом солдатском пайке.

**9.Беседа о военном хлебе.**

*Слайд № 26.*

В музее хлеба естьэкспозиции, посвященные Великой Отечественной войне и блокаде Ленинграда*.* (Предметное повествование о том, как нелегко приходилось в тот период. В пищу шло все, что можно было приготовить, не беря во внимание пищевые качества продукта. )

-А теперь я хочу поведать вам о военном времени, о военном хлебе.

**1941 год…**

В нашей стране, объятой войной, идет полуголодная жизнь, но у людей одно стремление, одна цель – выстоять против врага и победить.

641 803 ленинградца умерли во время блокады от голода. На Пискаревском кладбище тысячи могил.

*В дыму Ленинградское небо,*

*Но горше смертельных ран*

*Тяжёлого хлеба, блокадного хлеба*

*Сто двадцать пять грамм.*

*Слайд № 27.*

Во время блокады Ленинграда пришлось резко снизить нормы выдачи хлеба жителям города. Этот хлеб состоял из небольшого количества муки (около 20%), древесной целлюлозы, жмыха, отрубей и других примесей. И всё-таки он помог ленинградцам выстоять.

 В музее хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец. Таков был в зимние месяцы блокады дневной паёк для жителей осажденного немцами города. Хлеб нельзя было купить в магазине, его выдавали по специальным карточкам один раз в день по 125 граммов на человека. (Показать детям кусочек хлеба в 125 г)*.*

-А вы смогли бы наесться этим кусочком? *(Ответы детей)*

- Но чтобы получить эту кроху, нужно было отстоять такую очередь, которой не видно было конца. Люди с серыми, изможденными лицами, не знавшие отдыха, забывшие, что значит вдоволь поесть, занимали очередь за хлебом с раннего утра, а иногда стояли в очереди всю ночь. Но бывало, что хлеба всем не хватало…

-Много людей умерло в блокадном Ленинграде оттого, что в ту пору у них не было даже крошечки хлеба.

- Может быть, эти страшные времена вам сейчас кажутся далёкой историей, но они не должны повториться.

*ЧТЕНИЕ ДЕТЬМИ ХОРОМ*

*Слайд № 28. (Дети читают правила)*

*Хлеб наш берегите!
Хлебом не сорите!
Хлеб наш уважайте!
С хлебом не играйте!
Хлеб выбрасывать нельзя!
Берегите хлеб, друзья!*

 **10. Работа с пословицами.**

- Многие поэты и писатели воспевали в своих произведениях хлеб. В честь хлеба слагали гимны, стихи, пословицы, поговорки. Давайте соберём на нашем хлебном поле пословицы.

*(Дети читают пословицы.)*

Плох обед, коли хлеба нет.

Хлеб в закромах, счастье в домах.

*(Толкование смысла пословиц детьми)*

*Слайд № 29.*

 **11.Эксперименты и опыты:**

* Если в хлебницу насыпать немного соли, хлеб будет черстветь медленнее.
* Давайте посмотрим, что произойдёт с зерном, если мы его растолчём между двух камней? *(* *Два мальчика пытаются растолочь камень о камень (как в древности) зерно, убеждаясь, как превращается зерно в муку.)*

*(Две девочки мелят зерно в кофемолке.)*

* Группа наших агрономов расскажет нам, какие опыты они провели.

Опыты по выращиванию семян (ржи, пшеницы) и уход за растениями.

*(Дети, под руководством воспитателя замачивали, проращивали, рассматривали через увеличительное стекло зерна пшеницы и ржи. Сеяли зерна в разные емкости с опилками, землей, песком, выясняя, в какой емкости быстрее всходит зерно, почему так происходит*.

 *Приходили к выводу, что каждому растению, чтобы хорошо расти, нужна мягкая, рыхлая, плодородная земля, из которой корешкам удобно добывать питательные вещества, нужна вода, солнечный свет и воздух. )*

**12.Конкурс «Испеки хлеб» / Загадки**

- Издавна на Руси женщины пекли хлеб. А ваши мамы пекут вам? Вы им помогали когда-нибудь? А кто из вас мог бы испечь сейчас хлебобулочное изделие? *(Две девочки выходят к доске)*

- Девицы-мастерицы, подумайте, какие нужны компоненты, чтобы испечь вкусный пышный хлеб? Из предложенных ингредиентов вам необходимо выбрать те, которые понадобятся для приготовления теста:

*(мука, морковь, соль, яблоко, дрожжи, макароны, сахар, капуста , масло, помидоры, вода, молоко.)*

- А мы пока отгадаем загадки.

*1.Одно бросил –*

*Целую горсть взял. (Зерно)*

*2. Он на солнышке стоит*

*И усами шевелит.*

*Разомнёшь его в ладони –*

*Золотым зерном набит. (Колос)*

*3. Зимой бело,*

*Весной черно,*

*Летом зелено,*

*Осенью стрижено. (Поле)*

*4. Овсом не кормят,*

*Кнутом не гонят,*

*А как пашет,*

*Семь плугов тащит. (Трактор)*

*5. Корабль-великан*

*Не по морю плывёт.*

*Корабль – великан*

*По земле идёт.*

*Поле пройдёт – урожай соберёт. (Комбайн)*

*6. Отгадать легко и быстро:*

*Мягкий, пышный и душистый,*

*Он и чёрный, он и белый,*

*А бывает подгорелый. (Хлеб)*

- Девочки, из чего получился хлеб? *(Ответы детей)*

**13. Дегустация хлеба. / Заполнение таблицы.**

- Я вас всех приглашаю на дегустацию хлеба. *(Дети пробуют 6-7 сортов разного хлеба. Сравнивают, находят различия и вносят свои знания в таблицу. Где говориться о свойствах и критериях того или иного сорта хлеба. )*

- Хорошо вы потрудились.

**IV. Подведение итогов.**

*Слайд № 30.*

- Вот и подошло к концу наше путешествие.

- Что нового вы сегодня узнали?

- Чем вам запомнилось наше открытое занятие?

- Как приходит хлеб к нам?

- Как нужно к нему относиться?

- Сегодня вы узнали, откуда пришел хлеб и цену хлеба, не ту которую мы платим в магазине, а цену неизмеримо большую, ценнейшую. Берегите хлеб!

* ***Я РАССКАЖУ ДОМА…***
* ***Я УНЕСУ С СОБОЙ…***

*(Дети поочередно высказывают своё мнение.)*

*Слайд № 31.*

- Спасибо вам всем, ребята! Спасибо, уважаемые гости, за радость встречи.

Я от всей души хочу всем пожелать мира в ваших домах, тепла, уюта. И пусть в каждом доме, на каждом столе всегда пахнет свежим ароматным хлебом. Приятного аппетита! И до новых встреч!

**V. Чаепитие.**