**Внеклассное мероприятие на тему**

**«Хлеб всему – голова»**

**Цель:**

- расширить представление учащихся о значении  хлеба в нашей жизни;

 - знакомство учащихся с историей происхождения хлеба;

 - воспитывать у учащихся бережное отношение к хлебу и уважение к труду, земледельцам, любовь к родному краю.

**Оборудование**: мультимедийная презентация на тему «Хлеб – всему голова», аудиозаписи (О.Воронец «Хлеб – всему голова», Моцарт «Реквием», Ю. Гуляев «Русское поле»), стихотворение Р. Рождественского, стихотворение Н.А. Некрасова, рассказ Ф. Абрамова «Вкус победы», рушники, скатерть, хлебобулочные изделия.

**Ход мероприятия**

**Ведущий**

«Ты запомни, сынок,

Золотые слова:

 Хлеб — всему голова,

 Хлеб — всему голова»

С этих замечательных слов знаменитой песни, являющихся своеобразным завещанием всем будущим поколениям, мы начинаем наше занятие.

**Ученик 1.**

Сегодняшнее мероприятие, как вы догадались, будет посвящено самому незаменимому продукту, без которого нельзя представить жизнь человека, - хлебу. Сейчас мы побываем в местах, где рождается настоящее золото – хлебный колос.

*Слайды 1-11(песня в исполнении Ю.Гуляева «Русское поле»).*

**Ученик 2.**

 Хлеб – всему голова. И это не просто слова. Золотой, румяный, душистый каравай с корочкой издревле ценили на Руси. «Хлеб и каша – еда наша», - говорили в старину. Хлеб на вышитом рушнике – символ русского гостеприимства, им встречали дорогих гостей, провожали на войну, благословляли на новую жизнь, его любили. Он является настоящей духовной святыней нашего народа.

*Слайд 12*

**Ведущий**

А сколько солнечного тепла, солнечного сияния утренних рассветов, росистой влаги вобрало в себя хлебное зёрнышко, сколько человеческого труда и усилий вложено в то, чтобы на нашем столе появился тёплый, как мамино сердце, хлебушек!

**Ученик 1.**

Слово «хлеб» ёмкое, оно вмещает в себя такие понятия, как любовь, доброта, счастье. Оно является синонимом человеческой судьбы, недаром в народе говорят: «У каждого свой хлеб».

**Ученик 2.**

Хлеб является символом христианской веры. Хлеб наш насущный…» - эти слова молитвы ежедневно произносят миллионы людей всего мира, подчеркивая особое значение этого продукта в качестве пищи для тела и осознавая значение духовной пищи для духовного насыщения.

**Ведущий**

Да, в хлебе видели не просто пищу.

 С хлебом связана жизнь всего народа. Это отражено в пословицах и поговорках, пришедших к нам из старины. Кто их помнит?  Назовите! (Хлеба ни куска - там в тереме тоска, а хлеб каравай – так и под елью рай; худ обед, коли хлеба нет; земля – матушка, а хлеб – батюшка; хлеб – это жизнь; хлеб – кормилец; без золота проживёшь, а без хлеба – нет)

**Ученик 1.**

Да, о хлебе сказано много тёплых слов.

**Ученик 2.**

Не забыты нами и обычаи, обряды, связанные с хлебом.

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

*Слайды 13-15*

**Ведущий.**

Без хлеба до сих пор не обходится ни один обряд жизненного цикла.

**Ученик 1.**

С хлебом провожали на фронт, с хлебом встречали возвратившихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется.

**Ученик 2.**

Дорогих гостей до сих пор радушно встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

**Ведущий.**

Хлебом-солью встречают молодожёнов. По представлениям русского народа, кто отщипнёт больший кусок и съест, тот и будет хозяином в доме.

Кстати, свадебный каравай заимствован у древних римлян. В Древнем Риме была такая съедобная традиция, которая потом имела место быть и в России, — печь свадебный пирог. В Риме жених и невеста не признавались супругами до тех пор, пока одновременно не съедят по куску свадебного пирога. У римских аристократов в начале нашей эры эта традиция превратилась в свой способ бракосочетания.

**Ученик 1.**

Мы живём в мирное, сытое время, поэтому очень часто неуважительно и даже пренебрежительно относимся к нему.

**Ученик 2.**

Как же научить уважать хлеб? Любви и уважению к хлебу нужно учить с детства, прививать эту любовь и в семье, и в детском саду, и в школе.

 **Ведущий.**

Давайте вспомним, как раньше относились к хлебу.

**Ученик 1.**

Во многих губерниях человек, уронивший кусок хлеба,должен был поднять его и, как бы извиняясь за свою неловкость, поцеловать, чтобы в ад не попасть. По древним верованьям, куски хлеба, которые мы выбрасываем, за нами бес подбирает. Если собранный им хлеб окажется достаточно тяжелым, то он и душу человека после его смерти в ад утащит.

**Ученик 2.**

Древние земледельцы были убеждены, что хлеб родит небо, поэтому называли его «божественным»

*Слайд 16*

**Ведущий**

Следует сказать и о непосильном крестьянском труде, ведь Россия издавна была главным поставщиком хлеба за границу. Крестьяне, которые от зари до зари, не разгибая спины, трудились на полях помещиков и кулаков, ели хлеб, политый потом и кровью, не вдоволь.

Великий русский поэт Н.А. Некрасов так писал о тяжком труде землепашца:

 Руки, что вывели борозды эти

Высохли в щепки, повисли как плети.

Очи потухли, и голос пропал,

Что заунывную песню певал.

Как на соху налегая рукою

Пахарь задумчиво шел полосою.

**Ученик 1.**

Действительно, крестьянский труд был безрадостен.

Неспроста время жатвы на Руси называли «страдной порой» от слова «страдание».

**Ученик 2**

Да и в современном мире, для того чтобы хлеб появился на нашем столе, необходимо проделать огромную работу: сначала вырастить пшеницу, затем собрать урожай. Работа на поле является самой трудной, так как она ежедневная. Собранные зёрна необходимо смолотить, из полученной муки испечь пышный каравай или ароматную ватрушку. Работа на хлебопекарне – также тяжёлый труд, ведь хлебобулочные изделия пекутся при высокой температуре.

*Слайды 17-23*

**Ведущий**

 А откуда же пришёл к нам этот ценный, незаменимый продукт, вкус которого знаком с детства, без которого немыслима жизнь человека?

**Ученик 1.**

Исследователи утверждают, что впервые человек попробовал древний вариант хлеба более 15 тысяч лет назад. Тогда, правда, это было просто растертое между камнями зерно, разведенное в воде. Позже, когда у людей появился огонь, они начали запекать такое **тесто**, получая твердые и пресные, но сытные лепешки.

*Слайды 24-27*

**Ученик 2.**

Первый **хлеб**, привычный нам, получили египтяне. Они обнаружили, что при использовании дрожжей или кислого молока, **хлеб** получается более вкусным, пышным и питательным. Произошло это примерно 5-6 тысяч лет назад. Рецепт приготовления такого хлеба у египтян позаимствовали греки, далее он попал к римлянам, а к началу нашей эры римляне уже распространили собственную технологию приготовления хлеба по всем завоеванным территориям.

**Ведущий.**

**Хлеб** в те времена был очень дорогим. Пекари пользовались большим почтением и иногда даже освобождались от налогов.

**Ученик 1.**

В Риме раб, умеющий печь хлеб, стоил в десять раз дороже самого искусного гладиатора. Мастера-пекари рецепты хлеба держали в строжайшей тайне и передавали их из поколения в поколение.

**Ученик 2.**

В честь мастеров возводились монументы. Так, до настоящего времени в Риме сохранилось надгробие - монумент высотой 13 метров пекарю Марку Вергилию Эврисаку, жившему 2 тысячи лет назад, основателю нескольких больших пекарен.

**Ученик 1.**

 По старым германским законам преступник, убивший пекаря, наказывался втрое строже. Тех, кто готовил хлеб низкого качества, наказывали: могли остричь наголо, выпороть, привязать к позорному столбу или даже отправить в изгнание.

**Ученик 2.**

Продукт поставлялся только влиятельным особам, правителям и их приближенным, так как за него отдавалось золото. Простой люд питался лепешками из муки грубого помола.

**Ведущий**

Ребята, послушайте ещё один интересный исторический материал о хлебе. Оказывается, первым «хлебным растением» считается не пшеница и не рожь, а дуб. В Древнем Риме плоды дуба – желуди – называли «божественными плодами».

Само слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, которые назывались «клибанос». Отсюда произошло готское слово «пайфс», очень напоминающее «хлеб».

*Слайд 28*

**Ученик 1.**

Как вкусен и душист свежий хлеб! А когда же стали его выпекать?

Хлебопекарные печи, где готовили хлеб на продажу, получили распространение с конца **II** в. до н.э. С тех пор ведет свое начало главное пекарское ремесло. Известно, что при императоре Августев Риме уже; насчитывалось до 300 больших хлебопекарен. Из Рима секреты хлебопечения перекочевали в Галлию.

 **Ученик 1.**

Хлебопечение из квашеного теста никак не входило в моду в Европе и получило распространение только в Средние века.

**Ученик 2.**

А как же у нас, на Кубани, относились к хлебу?

*Слайды 29-32*

**Ведущий.**

Безусловно, хлеб являлся и является предметом гордости нашего родного края.

На Кубани уже в конце XIX века казаки стали употреблять в пищу только белый хлеб. И это было своеобразным признаком достатка и отличия казаков от иногороднего «мужикого» населения, предпочитавшего ржаной хлеб. Приготовление хлеба было исключительно женским занятием. Чаще всего хлеб пекли из кислого теста на дрожжах или закваске (остатке теста от предыдущей выпечки). Дрожжи делали сами из хмеля, растущего в изобилии по всей Кубани. Ставили опару в большой глиняной или деревянной посудине, которую называли корчагой или дижей. Затем вымешивали тесто в длинных дощатых или долбленых корытах. Во время приготовления теста опытные хозяйки соблюдали все правила и запреты — чтобы хлеб удался.

**Ученик 1.**

Обычно хлеб выпекали на чисто выметенном поду (часть русской печи для приготовления пищи). Особый аромат такому хлебу придавал подложенный под него капустный лист. Гораздо позже для выпечки стали использовать формы из жести. Однако подовой хлеб на капустном листе все же считался вкуснее.

**Ученик 2.**

Готовность хлеба проверяли с помощью деревянной палочки, которой протыкали «хлибыну», либо подносили его к носу. От пропекшегося хлеба не должен был исходить обжигающий жар. Первую готовую «хлибыну» клали на окно, иногда предварительно разломив ее на две половины. По народным поверьям, пар от этого хлеба насыщал умерших родственников.

**Ведущий.**

Любая трапеза казаков начиналась с преломления хлеба. После положенной перед едой молитвы глава семьи разрезал или разламывал хлеб, перекрестив его перед этим. Новую буханку никогда не начинали вечером, а также ради опоздавшего к столу молодого члена семейства. Бережное отношение к хлебу сказывалось и в том, что оставшиеся после еды крошки запрещалось выбрасывать или ронять на пол. Часто их просто выносили домашней птице.

**Ученик 1.**

Хлеб... Наскучит ли он?

**Ученик 2**

Никогда! Без него обойтись и не пробуй, без него человеку беда.

**Ведущий**

Ребята, а в каких ситуациях мы начинаем ценить хлеб?

*Слайд 33*

**Ученик 1.**

В тяжёлое для страны время лишений. Не следует забывать уроки, которые преподносит история, чтобы ценить и уважать, трепетно относиться к хлебу. Сейчас мы живём в сытости и довольствии. А давайте вспомним страшные годы голодомора. За 1932-1933 годы от него погибли миллионы людей (некоторые учёные отмечают до 11 миллионов человек). Голод разразился в пяти областях СССР — в Западной Сибири, Казахстане, на Урале, на Средней и Нижней Волге, на Украине, то есть в тех районах, где процветало сельское хозяйство.

*Слайды 34-36 (звучит «Реквием» Моцарта)*

**Ученик 2.**

Люди умирали в деревнях от голода, а хлеб вагонами отправляли за границу.

**Ведущий**

Люди умирали даже на улицах, так как не было сил дойти домой. Голодающие семьи употребляли в пищу разные суррогаты (кукурузные кочаны и стебли, просяную шелуху, сушёную солому, травы, гнилые арбузы и свёклу, картофельную шелуху, стручки акации). Зарегистрированы факты употребления в пищу мяса кошек, собак и павших лошадей. От голода люди сходили с ума, случались случаи людоедства. Всё ведь можно было изменить, не допустить такого количества жертв, если бы труженикам-колхозникам дали положенный за их труд кусок хлеба.

*Слайд 37*

**Ученик 2**

Наша страна до сих пор залечивает тяжелые раны войны. Однако молодое поколение не знает, что такое хлебные карточки, бессонные очереди за хлебом, нам неведомо чувство голода, не знаком вкус хлеба с примесью мякины, сена, соломы, желудей, семян лебеды. Именно это добавляли в хлеб во время войны. На Севере, например, пекли хлеб изо мха.

**Инсценировка рассказа Ф.А. Абрамова «Вкус победы»**

– Я долго, до восьми лет, хлеб победой называла.

Как сейчас, помню. Бегаем, играем с девочешками возле нашего дома, и вдруг: «Санко, Санко приехал!» А Санко – старший брат Маньки, моей подружки из соседнего дома. Вот мы и чесанули к Маньке.

Солдат. Медали во всю грудь. С каждой за руку здоровается, у каждой спрашивает, как звать, каждую по головке гладит. А потом и говорит: «Я, говорит, Победу вам, девки, привез».

А мы, малоросия, что понимаем? Вылупили на него глаза как баран на ворота. Нам бы Победу-то в брюхо запихать, вот тогда бы до нас дошло.

Ну, догадался Санко, что у нас на уме. Достает из мешка буханку хлеба. «Вот, говорит, девки, так Победа-то выглядит». Да давай эту буханку на всех резать.

Долго я после того капризила. За стол садимся, мама даст кусок, скатанный из моха да картошки, а я в слезы: «Победы хочу…»

**Ученица 1**

Как же пекли хлеб во время Великой Отечественной войны? Специалисты-мукомолы сконструировали для армейских хлебопекарен походные мельницы производительностью в 5 и 15 т. в сутки. Чертежи их были разосланы на фронты, и мельницы стали изготавливать в военных мастерских. Каждое утро у самого фронта разносился запах свежеиспеченного хлеба. Хлеб на передовую поступал всегда свежим и вкусным. У солдат-хлебопёков не было передышек и затишья между боями. Запас хлеба не сделаешь. И ничем его не заменишь. Хлеб есть хлеб. Каждое утро бойцы должны были получить свой паёк. И ничего не должно помешать этому. В самую распутицу, весной и осенью, когда транспортом не возможно было доставить хлеб на передовую, начинал действовать «живой конвейер» - солдаты на плечах обходными тропами несли его в окопы.

**Ученик 2.**

В деревнях остались дети, женщины и старики. Они сделали всё, чтобы хлеб шёл на фронт. Люди не спали сутками, когда это было необходимо, чтобы убрать военный хлеб. За 1941 - 1945 года в стране было собрано 4312 миллионов пудов зерна. Стране, фронту был нужен хлеб, и люди самоотверженно трудились, выращивая его.

*Слайд 39-43*

**Ведущий**

Безусловно, самым ценным хлеб был в блокадном Ленинграде.

Фашисты не смогли овладеть городом, они надеялись, что голод уничтожит жителей. Блокадникам на день выдавался по карточкам маленький кусочек хлеба, им дорожили как святыней.

**Просмотр презентации**

**Ведущий**

Обратимся к воспоминаниям очевидцев, переживших страшные события тех лихих лет.

Медсестра яслей-сада №25 В.И. Богданова из города Отрадное Ленинградской области рассказывала следующее: «Помню темный, вязкий, маленький, кусочек хлеба. Только один кусочек. На всех - взрослых и детей. И мама медленно режет его на одинаковые кубики. Помню, как я на коленках ползала по полу в надежде, найти хоть какую-нибудь крошку хлеба. Помню свою бабушку, старенькую, худенькую. Она часто отдавала нам, детям, свой паек. Помню маму, больную, обессиленную, которая вместе с другими женщинами тащила плуг по колхозной пашне в Волгоградской области. И эта память все годы жжет мое сердце ненавистью к войне».

*Слайд 45*

**Ученик 1.**

А вот ещё одно воспоминание: «Сегодня ела лишь студень из столярного клея… С хлебом перебои. Нет воды на хлебзаводе. Ноги еле ходят. Хоть бы скорей весна»

«Получишь 250 грамм хлеба и притронуться боишься. Начнёшь его – и съешь весь… А впереди смена. И дома ждут мама и три сестрёнки. Галю, самую младшую, три годика ей было, схоронили. Немного нас осталось, блокадниц…», - писала Нина Рылеева работница хлебзавода, в декабре 1941.

*Слайд 46*

Сохранился рецепт блокадного хлеба:

 ***Мука ржаная - 50 %******Целлюлоза - 15 % ( 20-25 % иногда больше )******Соевая мука, отруби и обойная пыль – 25 %***

*Слайды 47-48*
**Ученица 2**

В Ленинградском музее истории хранится дневник Тани Савичевой, в котором записано кто, когда и во сколько умер из семьи Савичевых. Савичевы умерли. Осталась только Таня, которую увезли в поселок Шатки Горьковской области, но истощенная голодом девочка умерла.

Никто из нас не остается равнодушным к историческим документам, говорящим о судьбах людей, которым не хватало крошечки хлеба, и они умирали.

Слайд 49-50

**Ведущий**

 Известны случаи настоящего героизма и самопожертвования для спасения от голодной гибели ленинградцев.

**Ученица 1**

Однажды стала выходить одна из немногих печей, выпекавших хлеб. Чтобы устранить неисправность, нужно было остановить печь, охладить её и только тогда ремонтировать. Но главный механик Н.И.Лобода понимал, чем это грозит горожанам, сколько жизней может унести не выпеченный вовремя хлеб. И он, облившись водой, полез в раскалённую печь и устранил неисправность. В печи, уже сделав работу, Николай Иванович потерял сознание. Товарищи вытащили его. Город получил хлеб, а Н.И.Лобода за свой подвиг награждён боевым орденом.

**Ученик 2.**

 В одну из зим была построена через Ладогу Дорога жизни, которая соединила город с внешним миром. На этой дороге есть плакат:

Водитель, помни!
Мешок ржаной муки – это паёк
для тысячи жителей Ленинграда!

*Слайд 51*

**Ведущий**

Послушайте ещё один героический рассказ о водителе, который вёз муку в Ленинград:

«Во время ночного рейса машина Филиппа Сапожникова стала посреди озера – заглох мотор. Мороз около 30 градусов. Филипп работал без рукавиц, устраняя неисправность в моторе. Рукавицы мешали. Побелели пальцы. Чтобы подогреть коллектор, Филипп облил бензином свои рукавицы и поджёг их. Пламя жгло обмороженные кисти, но он работал, а потом голыми руками крутил рукоятку. К месту назначения Сапожников привёл машину, управляя локтями».

**Ученик 1.**

А этот случай произошёл в мирное время, по прошествии нескольких лет после войны.

Это было в Ленинграде, в 50-е годы. На Невском проспекте около реки Мойки вдруг затрезвонили трамваи (тогда они еще ходили по Невскому проспекту), загудели машины, засвистели милиционеры, и как-то резко остановилось все движение. По проезжей части дороги шла пожилая женщина, вытянув вперед руки. Ругались водители, что-то кричал вагоновожатый, шумела толпа, но женщина шла вперед, преграждая путь транспорту. Потом она что-то подняла, прижав руки к груди, пошла обратно. Подойдя к шумевшей толпе, протянула руки, и все увидели кусок изуродованного хлеба, вернее, остатки того, что было хлебом. Как он попал на проезжую часть дороги – объяснить трудно. Видимо, кто-то, слишком сытый, не переживший блокаду, бросил кусок хлеба.

**Ведущий**

У поэта **Р. Рождественского** родились такие строки:

На Невском замерло движенье...
Не ночью, нет – средь бела дня.
На мостовой, как изваянье,
Фигура женщины видна.
Там, на дороге, как во сне,
Седая женщина стояла –
В ее протянутой руке
Горбушка черная лежала.
Нет, не горбушка, а кусок,
Обезображенный бездушьем,
Размятый множеством машин.
И все забывшим равнодушьем...
А женщина держала хлеб.
И с дрожью в голосе шептала:
Кусочек этот бы тогда,
И сына б я не потеряла.
Кусочек этот бы тогда…
Кто осквернил? Кто позабыл?
Блокады страшные года…
Кто, бросив на дорогу хлеб,
Забыл, как умирал сосед?
Детей голодные глаза

**Ученик 2.**

Голоду ленинградцы противопоставили силу духа и 125 граммов горького, омытого слезами блокадного хлеба. **От холода и голода в блокадном Ленинграде погибли до 850 000 человек.**

 **Ведущий**

Вот такое коротенькое, но драгоценное слово «хлеб».

Хлеб люди едят каждый день, и он никогда не надоедает им. Долго люди не могли дать ответ, почему хлеб не надоедает им. Оказывается, потому что в хлебе много питательных веществ - белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины. Ученые - медики подсчитали, что взрослый человек съедает в день обычно около 500 граммов хлеба, а при тяжелой работе - 800 граммов.

 *Слайд 52*

**Ученик 1.**

Почти половину энергетических ресурсов, необходимых для жизнедеятельности человек получает от хлеба. Как свидетельствуют опросы, **ржаной хлеб** стал реже появляться в нашем меню. Между тем стоит напомнить о пользе ржаного хлеба, издревле считавшегося продуктом, приумножающим здоровье. В нем содержится много полезных веществ, необходимых человеку: аминокислоты, минеральные соли, **витамины группы В**, **РР**, **Е**, **железо**, **микро**- и **макроэлементы**, **клетчатка**.

 Светило медицинской науки **А. И. Купцов** писал: `Однообразное **питание черным ржаным хлебом** русского бедного населения никогда не приводило к авитаминозам, а это свидетельствует о том, что ржаной хлеб относится к категории пищи, наиболее соответствующей потребностям человеческого организма`. Оказывается, **рожь обладает целительными свойствами**. Она способна выводить шлаки, соли и токсины, благодаря чему помогает устранять причины многих заболеваний. **Ржаной хлеб** - традиционный продукт северных народов. Сегодня практически каждый житель Страны Суоми употребляет его в пищу, благодаря чему получает до 40% дневной нормы необходимых питательных веществ. Более того, как показывают последние исследования, этот сорт хлеба не просто полезен для пищеварения, он может предотвратить риск развития таких заболеваний, как рак и диабет.

**Ученик 2.**

А я уверен, что в ломте хлеба заключено, может быть, одно из самых больших изобретений человечества, и не замечать этого просто невозможно.

**Ведущий**

*Слайд 53*

Ребята, помните, что для выпечки одного батона требуется более 10000 зерен. Сколько же зерен нужно, чтобы накормить народ страны? Подсчитайте. Знаете ли вы, что если каждый человек за I день не доест и выбросит 50 г хлеба, то это составит у нас 10 кг, которыми можно накормить 20 человек за день, 600 - за месяц; 7200 - за год.

Знаменитый хлебороб Александр Гиталов так сказал: "Не крохоборства, ради которого мы ведем разговор о бережливости, а потому, что бережливость-мать богатства. И порой становится обидно, что многие люди, особенно те, что не изведали голодного лиха, плохо относятся к хлебу.

А ведь черствому хлебу можно продлить жизнь. Каким образом?

1. Положить в целлофановый пакет на батарею,

2. Приготовить панировочные сухари.

3. Посушить гренки для супа.

4. Поджарить гренки к чаю.

5. Испечь пирог с яблоками.

Надеюсь, после сегодняшней нашей встречи вы будете бережно относиться к такому бесценному, незаменимому продукту, как хлеб.

 *Слайд 54*

**Прослушаем песню в исполнении О. Воронец «Хлеб – всему голова»**