***Ход мероприятия.***

***(приложения в ходе мероприятия)***

***Песня: Россия***

*Звучит музыкальное вступление (возможна любая песня о Родине, о России, о хлебе). Группа девочек исполняет танец-хоровод,
в финале танца одна из участниц выносит на рушнике каравай
с солью, предлагает присутствующим отведать хлеб-соль.* **Ведущий**. Есть в русском языке слово, которому трудно найти аналоги в языках других народов. Слово это — *хлебосольство.* Его произносят обычно, когда хотят подчеркнуть гостеприимство, радушие при угощении. Хлебосольство всегда было присуще русскому народу, с ним связаны многие обряды и поверья, пословицы и поговорки, легенды и сказки. Русские люди верили, что обласканный в доме гость не сделает хозяевам плохого.
В старину о хлебосольном хозяине говорили: «Дом как чаша полная — хлеб-соль со стола не сходит», в знак благодарности за сердечное угощение часто произносили такие слова: «Хлебом - солью довольны — глаза не глядят».
Вот и мы начали наше мероприятие хлебом-солью, о хлебе, о пирогах у нас сегодня и будет главный разговор.

**Появляется карта Новоузенского района. Слайд 1**



Ребята скажите, чем славиться наш Новоузенский район.

**Дети:** Новоузенский район славиться тружениками животноводства, растениеводства и самое главное хорошими, добрыми, гостеприимными людьми, которые встречают всегда гостей хлебом и солью. А какие любимые блюда у Новоузенских людей (подвести детей к блюдам из муки)

**Россия, Россия - края дорогие, Слайд 2**

**Здесь издавна русские люди живут,**

**Они прославляют просторы родные-**

**Раздольные песни поют**

**Чтец 1 Слайд 3-4-5**

  У меня на ладони дышит теплый влажный комок земли. Земля - это истинное чудо. То единственное, что превыше всего. Земля – мать всех поколений, колыбель человечества. Земля дает нам духовные и физические силы. Земля обувает и одевает нас, кормит и поит, защищает в трудные минуты.

**Чтец 2**

  За свою долгую историю у человека не было более верного союзника, защитника и друга, чем его земля. Чувство  сыновней преданности к матушке земле передавалось из поколения в поколение. Сколько трудов и надежд в каждой борозде, в каждом колосочке!

**Чтец 1**

  А вы когда-нибудь задумывались над тем, с чего начинается земля? Земля начинается с поля. Почему? Потому что поле дает нам хлеб. Слайд – 6-8

**Чтец 2**

  Поэтому на Руси крестьянин испокон веков одухотворял поле, относился к нему как к живому существу, соблюдая библейскую заповедь: «Не причиняй вреда ни земле, ни морю, ни дереву».

**Чтец 1**

  Поле – живое. Оно дышит – вот прикрою рукой, не пущу воздух, оно задохнется. Отсюда и уважение к земле: не топтать ее, не катать без надобности  колесом.

**Чтец 2**

  Выходя в поле сеять хлеб, крестьянин обувал широкие зимние лапти: «Чтобы не давит землю – живая она, тяжесть чувствует, а в лаптях-то мягче ей, легче»

**Чтец 1**

  Даже конь при работе на пашне ступает задним копытом в след переднего, т.е. зря не топчет землю. «От коня, мол, не четыре пятна – раны земле, а только два – щадит конь землю-то»

**Чтец 2**

  И поле платило за это своему пахарю-труженику щедрым урожаем, богатым вкусным хлебом.

**Девочка: помощница ведущей**

   Мы порой забываем об истинной цене хлеба, о том, что сравнительно недорогие булки, буханки вобрали в себя великий труд не одного человека, а труд многих людей. Тысячи людей трудятся, чтобы зерно вырастить, собрать, обмолотить, смолоть и, наконец, выпечь хлеб.

**Чтец 1**

Вначале хлеб посеяли зерном,

Потом ростки лелеял агроном.

Затем взял колос в руки комбайнер,

В ладонях его бережно потер.

Узнав о том, что хлеб давно уж вызрел,

Он убирать его с комбайном в поле вышел.

**Чтец 2**

Потом муку смололи из зерна

И к пекарю  отправилась она.

А тот уж постараться смог:

Такие булки вкусные испек!

Цени, люби и уважай того,

Кто сеял хлеб, растил и пек его!

**Мальчик помощник ведущей**

   Наш район считается сельскохозяйственным. Мы гордимся  нашими передовиками сельского хозяйства. Слайд 12-14

**Девочка**

   Большую благодарность хочется выразить работникам нашего хлебного комплекса и конечно Новоузенскому Они обеспечивают нас свежим, душистым хлебом, радуют нас своими   вкусными изделиями.

 **Ведущий. Мы сегодня знаем, как устроены телевизор и радиоприемник, без труда можем исправить многие неполадки** в собственном автомобиле, имеем свое суждение о генной инженерии и компьютеризации. Но спросите любого молодого и не очень молодого человека, как испечь хлеб, и почти наверняка вы увидите на его лице недоумение. И здесь вспоминаются слова выдающегося русского ученого, физиолога растений К. А. Тимирязева:
«давно замечено, что мы не обращаем внимания на самые замечательные факты только потому, что они слишком обыкновенны. Многим ли, действительно, приходила в голову мысль, что ломоть хлеба, хорошо испеченного пшеничного хлеба, составляет одно из величайших изобретений человеческого ума».
  **Сегодня на мероприятии мы с вами разделимся на две команды « Хлеборобы» и «Пекари» и проведем нашу познавательную игру « Хлеб - главное кушанье на все времена»**

**Представляем команды и членов жюри.**

**Конкурс 1. Разминка.** *Давайте постараемся по очереди называть обычаи и приметы, связанные с хлебом.*

*Каждый ответ оценивается в 1 балл.*

*(Дополнительный материал к конкурсу1)*Хлеб и соль сопровождали все радостные и горестные события, которые происходили в жизни русских людей. Хлебом и солью встречали и самых именитых людей, и молодых в день свадьбы, хлебом потчевали роженицу, им в первую очередь запасались, когда отправлялись в дальнюю дорогу. По умению испечь хлеб определяли домовитость хозяйки... Наши предки верили в святость хлеба. Они, например, считали, что человек, уронивший кусок хлеба, должен, подняв его, обязательно поцеловать. Согласно другому поверью, все куски и крошки хлеба, которые человек выбрасывает, за ним подбирает черт. Если после смерти человека весь выброшенный им хлеб будет весить больше, чем он сам, то черт заберет его душу. Да мало ли еще обрядов и Обычаев, связанных с хлебом, всех не перечислить.

**Мальчик**

А теперь потешат нас

Хлебные изделья.

**Танец хлебных изделий (подготовили команда «пекари»)**

**Выбегает «Булочка». Танцует и поет.**

У меня подружки-

Сдобные ватрушки,

У меня от мака

На лице веснушки.

**Выбегают «Ватрушки». Танцуют и поют.**

Мы веселые подружки-

Со сладким творогом ватрушки,

Обойди хоть целый свет,

А вкусней нас к чаю нет.

**«Бублики» и «калачи» танцуют и поют.**

А мы только из печи-

Бублики и калачи.

**«Печенье» поёт и спускается в зал, угощает зрителей печеньем.**

Сделайте одолженье – съешьте печенье.

«**Пирожное» поет:**

Я – сладкое пирожное,

Кушанье очень нежное-

Любят меня девочки,

Малыши и мальчики.

**«Торт»**

Я – торт с кремовой начинкой, с шоколадной спинкой.

**Мальчик**

А теперь повторим вам, чтобы не забыли:

Слава хлебу и рукам, что его растили!

**Все**

Слава хлебу и рукам, что его растили!

Слава! Слава! Слава!

**Слово предоставляется почетным гостям праздника. ( комбайнеры ЗАО «Таловское»)**

   Мы будем помнить о людях, которые растят пшеницу, из зерен делают муку. Из муки хлеб, булочки, кондитерские  изделия, и низко поклонимся им.

**Все вместе** Почет и честь вам, хлеборобы!

За ваш прекрасный урожай,

За то, что родине вы дали

Душистый хлеба каравай!

**Звучит «Песня о хлебе».**

**А бережем ли МЫ хлеб?**



Просмотр фильма по интернету « Военный хлеб»

**Ведущий:** После просмотра этого сюжета никому из вас не придет на ум выбрасывать черствый хлеб. Ребята, мы хотим предложить вам несколько рецептов из чёрствого хлеба. По этим рецептам мы приготовили лакомства, которые вам обязательно понравятся. Попробуйте (*На столе разложены лакомства и рецепты.)*

* Запеканка из белых сухарей и булок.

Белый чёрствый хлеб нарезать ломтиками и насушить сухари, которые потом замочить в яйцах, разведённых молоком.

* ''Бабка'' с яблоками.

С чёрствого белого хлеба срезать корку, нарезать прямоугольники толщиной 0,5 – 0,4см, оставшиеся от хлеба обрезки нарезать мелкими кубиками и смешать с подсушенными кубиками хлеба. Форму смазать маслом, затем, обложить дно и стенки прямоугольными ломтиками хлеба, предварительно смоченными в смеси яиц, молока и сахара; середину заполнить яблоками и подсушенными сухариками, залить оставшейся смесью; верх покрыть ломтиками хлеба; смазать яйцом и запечь. Готовую ''бабку'' выдержать 10 – 15 минут, а затем выложить на блюдо (или тарелку) и полить любым вареньем, желательно не очень сладким.

На 400г хлеба – 0,5кг яблок, 1 стакан молока (200г), 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 40 -50г масла, 1 стакан варенья.

* Каравай из чёрствого белого хлеба или булки.

Взять две булки или белый чёрствый хлеб, срезать корку, натереть на тёрке, положить в кастрюлю, влить о,5 стакана (100г) кипящего молока, растереть, дать постоять час, чтобы булки или хлеб разбухли, а потом снова растереть до однородной массы, всыпать сахар (можно прибавить 50г масла), разбить туда же 4 яйца, массу размешать, выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную толчёными сухарями. Поставить в духовку на 30 – 40 минут. Готовый каравай можно обсыпать сахарной пудрой. Отдельно подать взбитые сливки или сладкий фруктовый соус.

Приятного аппетита!

 **Конкурс2 Выпекаем кислый хлеб.**

 Учащимся  *предлагается из смешанных карточек составить*  *технологию выпекания хлеба на Руси из заквашенного теста. На карточках написаны этапы выпекания кислого хлеба. Команда, которая правильно и быстрее выполнит задание, получает 5 баллов.*

*(дополнительный материал к конкурсу 2)*

**Как пекли кислый хлеб на Руси**

Особенно любили на Руси кислый хлеб из заквашенного теста. Способы заквашивания были самые разные. Обычно в качестве закваски использовали пивную или квасную гущу, дрожжи или кусок старого теста.
Каким был на вкус хлеб наших предков, можно судить по воспоминаниям архидьякона Павла Аденского, который в книге «Путешествие антиохитского патриарха Макария...» писал: «Мы видели, как возчики и другие простолюдины завтракали им (хлебом), словно это была превосходнейшая халва. Мы совершенно не в состоянии есть его, ибо... кисел, как уксус, да и запах имеет тот же».
Правда, полностью доверять тем описаниям русской жизни, которые оставляли иноземные путешественники, вряд ли стоит. По этому поводу историк В. О. Ключевский замечал: «Незнакомый или мало знакомый с историей народа, чуждый ему по понятиям и привычкам иностранец не мог дать верного объяснения многих явлений русской жизни, часто. не мог даже беспристрастно оценить их».
Но, тем не менее, видимо, хлеб тех времен действительно отличался очень кислым вкусом. Процедура печения хлеба была трудная и довольно сложная, поэтому пекли его один или два раза в неделю. Выглядело это примерно так.

Вечером, до захода солнца, хозяйка, как правило, самая опытная в доме женщина, начинала готовить квашню. Квашня была постоянно в работе, и мыли ее редко. Кстати, по этому поводу в народе ходило много шуток. Согласно одной из них, женщина потеряла сковороду, на которой пекла блины. Целый год она искала пропажу и нашла только после того, как вымыла квашню...
Квашню натирали солью, размешанной с закваской, заливали теплой водой и бросали туда кусок теста, оставшийся от предыдущей выпечки. Размешав закваску деревянной лопаткой - мутовкой, доливали теплую воду и засыпали из специального дощатого либо долбленого корытца просеянную через сито или решето муку. Затем тесто размешивали до консистенции густой сметаны, ставили квашню в теплое место и сверху прикрывали чистым полотном.
К утру следующего дня тесто поднималось, и его начинали вымешивать, — это довольно трудоемкая. работа, требующая сноровки. Вымешивали тесто до тех пор, пока оно не начинало отставать от стенок квашни и от рук. Потом его опять ставили в теплое место и после того, как оно повторно подходило, снова вымешивали и разделывали на круглые гладкие хлебы. Давали расстояться и только после этого «сажали» в печь. Предварительно ее хорошо протапливали, а золу и угли выметали с пода метлой. Под, где выпекался хлеб, устилали капустными или дубовыми листьями. Пекли хлеб и без листьев, в этом случае лопату, на которой булки «сажали» в печь, посыпали мукой.
Равномерный жар в русской печи. способствовал хорошему пропеканию хлеба. Для того чтобы определить, готов ли он, булку вынимали из печи и, взяв в левую руку, постукивали снизу. Хорошо пропеченный хлеб должен был звенеть, как бубен.

**Ведущий**: Почему у русского народа считалось, что ''Не красна изба углами, а красна пирогами''?

*(Русский народ всегда славился гостеприимством, хлебосольством. Не обязательно иметь богатый дом, но чёрствую душу. Главное, чтобы в доме всех встречали добром и улыбкой). Слайд 15*

 **«Про пироги».**— А что же означает само слово «пирог»? Какие пироги готовились на Руси? В каких произведениях литературы мы встречаемся с названием пирога?
Об этом нам расскажут девочки, которые сегодня выступят в роли историков и литераторов.
**Историки.**1. Как необъятна и разноязычна Россия, как многообразны традиции, обычаи, привычки народов, ее населяющих, так самобытна и их кухня и, прежде всего, пироги, подлинно народное творчество, составляющее часть национальной культуры. Русские ритуальные кушанья немыслимы без пирогов. Особенно это касается семейных праздников и обрядов. Упоминание о пирогах неразрывно связано и с народным весенним гуляньем — Масленицей. К Масленице выпекался символический пирог — «лира с жаворонками», это было гимном весне. В центральных и северных областях России к престольному празднику Маковею, который отмечался 14 августа, непременно были пироги. Маковая начинка была обязательной для пирогов. На Спас пекли яблочные пироги. Пирогом обозначался и конец поминального обеда. На большом блюде в окружении свечей его выносили из дома умершего и раздавали нищим. К окончанию уборочной страды выпекали каравай с колосьями, который укладывали на расшитый рушник. Празднование сопровождалось звонкими обрядовыми песнями.
2. Пироги были всегда неотъемлемой частью русского застолья. И в этом нет ничего удивительного, скорее, явление это естественное и закономерное, так как главный производимый продукт — зерно, продукты его переработки. А из муки, каких только удивительных изделий не сотворил изобретательный, способный на выдумки талантливый народ! И тут пекари проявляли не меньшее искусство, чем Левша, подковавший блоху. Казалось бы, зачем вкладывать драгоценное время в изделие, «жизнь» которого недолговечна: испек, съел. Но для россиянина пирог — не просто вкусная и сытная еда, это повод для общения, встреч с близкими и друзьями, душевный праздник. Пироги — символ гостеприимства, радушия и доброжелательности. Испокон веков у россиян было принято потчевать гостей пирогами. Пирог — праздничный хлеб. Название это происходит от древнерусского слова «пир» — праздник, торжество. А ко всякому торжественному случаю выпекался свой пирог. «Хлеб-соль» — к приему Дорогих, уважаемых гостей, «курник» — обрядовый пирог к свадьбе.
З. Не случайно, согласно традиции, на следующий день после свадьбы молодая обязательно пекла пирог. Им она потчевала гостей, и те по его вкусу судили о домовитости будущей хозяйки. В день именин было принято печь пироги и рассылать их родным и знакомым как своеобразное приглашение на праздник. Принесший пирог ставил его на стол и говорил: «Именинник приказал кланяться пирогами и просил хлеба кушать». Крестным отцу и матери обычно посылали сладкие пироги. в знак особого уважения. Интересная роль отводилась пирогу и за праздничным столом в доме именинника. Пекли специальный пирог, КОТОРЫЙ разламывали в разгар торжества над головой его виновника. Начинка (обычно это был изюм) сыпалась на именинника, а гости в это время приговаривали: «Чтобы на тебя так сыпалось золото и серебро». Не правда ли, оригинальный обряд? Наверняка и на современных праздниках по случаю дня рождения нечто подобное, безусловно, вызовет много улыбок, шуток.
Ну, какой именинный стол может быть без пирога с капустой? Название этого пирога — кулебяка. В словаре Даля слово «кулебяка» имеет своей основой устаревшее *кулебячить,* что означает «валять руками, лепить, стряпать». Заметьте, ничего о начинке пирога не говорится. *А* между тем некоторые исследователи считают, *кулебяка* происходит от финского «кала», то есть рыба. Не потому ли считается, что кулебяка должна быть с рыбой? Подают кулебяку к мясному, грибному, рыбному бульону или как закуску.

**Литераторы.**1. Не счесть разнообразия русских пирогов. Щедрое хлебосольство с неисчерпаемым перечнем перемен — самый излюбленный сюжет русской литературы. Достаточно вспомнить «Мертвые души» Н. В. Гоголя, в частности визит Чичикова к помещице Коробочке: «Он потянул несколько к себе носом воздух и услышал завлекательный запах чего-то горячего в масле.
— Прошу покорно закусить, — сказала хозяйка.
Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки с всякими припеками — и невесть чего не было».
Надо сказать, что и сам Николай Васильевич был великим кулинаром, и не потому ли с таким знанием дела описывал хлебосольный русский стол?
2. Вот как исследователь. Каншин описывает приготовление кулебяки с рыбной начинкой: «Настоящая кулебяка делается из кислого теста и подается всегда горячей. В кулебяку сверху рыбы, кладут вязигу — жилы из хребта осетра, которые будучи хорошо разварены, превращаются в студенистую прозрачную массу, делающую пирог сочным. На вязигу кладут рубленые яйца, если кулебяка скоромная, а также разные  **крупы и** приправы».
З. Название этого пирога очень часто встречается в произведениях многих русских писателей ХIХ в. Вот, например, какую кулебяку заказал гурман Петр Петрович из поэмы Гоголя «Мертвые души».
«Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком... да еще чего знаешь там этакого... Да чтобы с одного боку она, понимаешь, зарумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, понимаешь, пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы всю ее проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал ее во рту — как снег бы растаяла».
 *Звучит музыка. Дети несут подносы с пирогами, пирожками и угощают зрителей.*

Самый вкусный, несравненный,
Всем знакомый с детских лет –
Это наш обыкновенный.

И любимый русский хлеб:
Каравай пахучий, знатный,
Кренделя и калачи,
Бублик с маком ароматный,
А на Пасху куличи.
Можно с мёдом 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 всё 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 испечёт,
Для детишек объеденье,
Разевай пошире рот!

 **Конкурс 3 Хлебная лавка.**

Командам зачитывается описание хлебобулочных изделий. Нужно догадаться о каком изделии идет речь. Отвечает та команда, которая быстрее догадалась, о чем идет речь. За правильный ответ – 3 балла.

**Конкурс 4 Хлеб и здоровье**. Выбрать позицию по жребию ,которую будите защищать

1. Хлеб-ценный пищевой продукт, полезный для здоровья.
2. Хлеб может быть вреден для здоровья.

 На обдумывание своей позиции дается 3 минуты. Далее команда высказывает свою точку зрения, а команда соперницы задает ей три вопроса по предложенным аргументам. Оценивается информативность выступления, аргументированность. Убедительность позиции. Конкурс оценивается до 7 баллов

 (приложение к конкурсу)

 ***Хлеб…
Наскучит ли он? – Никогда!
Без него обойтись и не пробуй,
Без него человеку беда!***

***( приложение к конкурсу 4)***

 – В питании человека хлеб является важным *источником белка*, покрывающим его суточную потребность на 30%. В то же время в белках хлеба существует дефицит лизина и треонина. В ржаном хлебе содержится несколько больше незаменимых аминокислот, но и в ржаном хлебе лизин и треонин дефицитны. В пшеничном хлебе из целого зерна содержание этих аминокислот несколько выше, чем в хлебе и муки высоких  сортов.

 – Из *минеральных веществ* хлеб частично покрывает потребность человека *в железе*.

 – Основной компонент хлеба – *углеводы (крахмал).* Он наряду с другими сахарами служит энергетическим материалом. Потребить человека в углеводах покрывается хлебом на 50 % (из пшеничной муки 1 сорта) и 40 % (из ржаной муки).

 – Из витаминов хлеб наиболее полно покрывает потребности человека *в тиамине (B1),* однако витамины группы В концентрируются в оболочке зерна, и  в муке высоких сортов этих витаминов мало. Если в  пшеничном хлебе из цельного зерна 0,27 мг % витамина В, в белом хлебе из муки высшего сорта лишь 0,11 мг %, витамин В – 0,13 и 0,06 мг %, витамина РР – 4,20 и 0,92 мг %.

 – Хлеб является важным источником пищевых волокон.  С этих позиций наиболее полезен хлеб из муки грубых помолов соответственно. Витаминов же А и С в хлебе практически нет.



Слайд 1 6

**Ведущий.** «Ум истиной просветляется. А любовь сердцем согревается, сердце добротою наполняется»

(В этой пословице собрана вековая мудрость народа, как вы ее понимаете?)

Ответы детей:

-сердце живет любовью;

-любовь согревает человека;

- любовь. Доброта согревают душу человека.

Давайте ваши маленькие сердца прикрепим к моему большому со словами :

«Сколько маленьких сердец собралось в одно большое сердце» Вот это сердце доброты. Оно будет посылать нам всем свое тепло. Желать добра и помогать в работе. Ведь что бы печь пироги и работать с тестом нужна теплота душевная.

Давайте передадим свое тепло души по цепочке всем кто сейчас находиться в классе.

  **Игра "Печём пирог".)**

Предлагает одной команде тереть яблоки для повидла (тереть ладонь о ладонь, приговаривая "Шур-шур"), второй - месить тесто, изображая соответствующие движения и говоря "Пых-пых", третьей - разжигать духовку (произносить фразу "Спички детям не игрушка"), четвертой - взбивать белки, цокая языком, пятой - украшать пирог, приговаривая "Чпок-чпок", шестой - восхищаться: "Какой приятный запах!"

 **Конкурс 5 «объяснялки»** (проводят дети начальной школы) для команд

Слайд 17-25

* Для производства этого продукта используют растения, одно из которых растет у нас, другое – в тропических странах.
* Мелкокристаллический порошок, быстрорастворимый, легко усваивается, укрепляет нервную систему
* Тверд, как камень, бел, как мел, ты его не мало съел



* Доброкачественность можно определить органолептическим методом
* Порошкообразный продукт, который получают путем измельчения зерен злаковых культур
* Перед замесом в тесто просеивают.
* В состав входят белки, которые при разбухании образуют клейковину



* Продукт животного происхождения
* Блюда из него готовить довольно быстро
* Может и разбиться, может и свариться, может и в птицу превратиться



* Оставляет неприятные пятна
* Используется как разрыхлитель в песочном тесте



Дети исполняют песню: « У моей России»

**Ведущий.** Наша познавательная игра подходит к концу. Жюри подводит итоги, а командам предстоит поучаствовать в последнем конкурсе, который оценивается в 10 баллов.

Наши участники хорошо потрудились: заранее приготовили изделия из муки, и теперь приглашаю оценить их мастерство.

Команды накрывают столы к чаю. Оценивается сервировка стола и умение приглашать гостей к столу, вкусовые качества блюд..

Игра заканчивается общим чаепитием, во время которого подводят итоги игры и вручают призы.

Звучит музыка ЛИКУЙ И ПОЙ ЗЕМЛЯ.

Слайд 26