**Классный час "Хлеб – всему голова"**

**Цели и задачи классного часа:**

1. Расширить имеющиеся знания о хлебе, его производстве, значении хлеба в жизни человека.
2. Воспитывать любовь, уважение и бережное отношение к труду и хлебу.

**Оборудование:**

Плакат **«Хлеб – всему голова»**, 50г хлеба, колоски пшеницы. Тесто, скалки, разделочные доски.

**Ход классного часа.**

В начале занятия педагог предлагает детям отгадать загадку:

**Широко, а не море,   
Золото, а не деньги.   
Сегодня на земле,   
А завтра на столе.**

- Ребята, как вы думаете, что это? **(Хлеб)**

- Как вы понимаете слова «Широко, а не море, золото, а не деньги»?   
  
(Ответы детей)

- Правильно, ребята. Широки и необъятны поля хлебов на нашей земле. Ни конца, ни края не увидишь, если выйдешь в поле, и ценится на вес золота самый маленький кусочек хлеба. (Учитель показывает кусочек хлеба)

- А какие хлебобулочные изделия вы знаете? (Ответы детей)

- Всего известно более 750 видов хлебобулочных изделий.

- Ребята, вы, наверное, обратили внимание на этот плакат. (Читают: Хлеб – всему голова)

- Как вы понимаете эти слова? (Ответы детей)

- Каждый из вас не менее 3 раз в день берёт в руки хлеб. Без хлеба ни ужинать, ни обедать нам не хочется – всё нам кажется невкусным. Мы привыкли к нему, как к воздуху, порой даже не замечаем его и не думаем о нём.

- А кто из вас, ребята, хоть раз задумывался, какой путь он совершил, прежде чем прийти к нам на стол? Ведь не сразу он стал таким, каким мы его едим и видим. Кто приложил руки, кто имеет отношение к созданию хлеба? (Ответы детей)

Просмотр презинтации « Как делают хлеб»

- Правильно, ребята. Землю сначала надо вспахать, посеять в тёплую, мягкую землю крошечные зёрна, поливать и ухаживать за всходами, которые наливаются в колосья. *(Учитель* *показывает колоски пшеницы и рис.2)* А вот в каждом колосе находится зерно, которое тоже проходит долгий путь, прежде чем из него напекут хлеб. Зерно размалывают в муку, но прежде его хранят на элеваторе. Элеватор – это специальное помещение для хранения зерна. Здесь зерно очищают, проветривают.

С элеватора зерно идёт на мельницу, где ковшовые транспортёры отправляют его сразу на верхний этаж для того, чтобы на своём обратном пути зерно прошло очистку от разных примесей по трубам, где очистительные приборы обрабатывают его. После зерноочистительного отделения зерно отправляют в размолоченное.

Здесь зерно превращают в муку. Механические счета распределяют размолотое зерно на различные сорта муки и манную крупу. В цехах мельницы работает более 20000 машин. Видите, как облегчён труд людей. А раньше мельницы были водяные и ветряные.

Мука с элеватора поступает на хлебозавод. На самом верхнем этаже специальные машины – роботы замешивают тесто. В большие сосуды сыпется мука, вода, молоко, дрожжи, раствор сахара и соли. Механические «руки» замешивают тесто. Этажом ниже тесто попадает на делительную машину, которая делит тесто на точно такие же куски, которые нужны для батонов. Далее тесто «отдыхает». Когда тесто достаточно облежалось и «подошло», его отправляют в печь.

Хлебопекарные печи без огня и дыма. Это бесконечная стальная лента, на которой лежат куски теста. Лента движется очень быстро по кругу между трубами и горячим паром. Пока лента сделает полный круг – хлеб испёкся. Люди управляют только машинами. Лишь на один батон уходит 12 тысяч зёрен.   
  
  
  
*(Во время рассказа педагог показывает слайды презентации)*

- Сейчас послушайте стихотворение С.Михалкова «Булка»

**Три паренька по переулку   
Играли, будто бы в футбол,   
Туда – сюда гоняли булку,   
И забивали ею гол.   
Шёл мимо незнакомый дядя   
Остановился и вздохнул.   
И на ребят совсем не глядя,   
К той булке руку протянул.   
Потом, насупившись сердито,   
Он долго пыль с неё сдувал.   
И вдруг, спокойно и открыто   
При всех её поцеловал.   
«Вы кто такой?» - спросили дети,   
Забыв на время про футбол   
«Я пекарь» - человек ответил   
И с булкой медленно ушёл.   
И это словно пахло хлебом,   
И той особой теплотой,   
Которой налиты под небом   
Поля пшеницы золотой.**

- Скажите, о чём это стихотворение? (Ответы детей)

- Как вы думаете, хорошо ли поступили мальчики? (Ответы детей)

- Почему незнакомый прохожий поднял и поцеловал булку? (Ответы детей)

- Как нужно относиться к хлебу? (Ответы детей)

- К хлебу нужно относиться бережно. Брать хлеба столько, сколько сможешь съесть. А чёрствый хлеб не выбрасывать, а приготовить из него с мамой какое-нибудь блюдо, а их существует очень много.

- Кто из вас знает, какие блюда можно приготовить из чёрствого хлеба? (Сухари, печенье, торты)   
- Ребята, знайте, что хлеб – труд миллионов людей. Люди воспевают хлеб в песнях, стихах, пословицах.

- Какие пословицы о хлебе вы знаете?

**Хлеб бросать – силу терять.**   
  
**Хлеб – кормилец, хлеб – спаситель, сколько ни думай – лучше хлеба не придумаешь.**   
  
**Был бы хлеб, а зубы сыщутся.**   
  
**Не будет хлеба, не будет и обеда.**   
  
**Хлеб в пути не тягость.**

Сегодня мы с вами испечём булочки.Для вас приготовили тесто, как вы думаете из чего оно состоит? ( ответы детей) Почему тесто поднялось и хочет убежать из кастрюли, почему оно подымается? (ответы детей). Затем педагог показывает детям дрожжи. Русское слово «дрожжи» происходит от древнеславянского слова, означающего «давить, месить».

Дрожжи – это группа одноклеточных грибов, объединяющая около 1500 видов.

Раздаём тесто. Рассматриваем его. Какое оно? Дети называют признаки теста( белое , липкое, пластичное….)   
Педагог показывает детям как раскатать тесто, и слепить различные виды булочек. Затем дети тоже делают свои булочки и складывают их на противень , когда все булочки слеплены их относят в школьную столовую.

*Далее учитель предлагает детям игровой и познавательный материал.*   
  
**Загадки.**

|  |
| --- |
| Он – не мяч и не клубок,  Маленькое, сдобное  Он – румяный … (Колобок)  Колесо съедобное.  Я одна тебя не съем.  В землю тёплую уйду,  Разделю ребяткам всем. (Бублик)  К солнцу колосом взойду.    В нём тогда таких, как я,  Лежит Емеля на печи,  Будет целая семья! (Зерно)  Жуёт Емеля … (калачи)      Что на сковороду наливают.  Вчетверо сгибают.  Да в сметану макают? (Блин) |

**Скороговорки**

1. Хлеб ржаной, батоны, булки   
   Не добудешь на прогулке.
2. Бублик, баранку, батон и буханку   
   Пекарь из теста испёк спозаранку.
3. Испекла Иришка   
   Куклам по коврижке.   
   Нравятся коврижки   
   Гришке и Маришке
4. Пекарь пёк калачи в печи.

**Грамматическая арифметика**

БА + музыкальный звук = белый хлеб удлинённой формы **(БАТОН)**

**Буква потерялась**

\*улка, \*у\*лик, \*аранка, \*атон (Потерялась буква «Б»)

**Игра в слова**

Из данных слогов составить слова – названия хлебобулочных изделий.

БУБ, КУ, КА, ТОН, ЛАЧ, ЛИЧ, ЛИК, БУЛ, БА, КА.

(Бублик, кулич, калач, батон, булка)

**Гимн хлебу**

По мнению археологов, первый хлеб был приготовлен из желудей. Впервые злаки были использованы в пищу около 15000 лет до нашей эры в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях. Около 1000 лет до нашей эры люди стали использовать углекислый калий и прокисшее молоко для изготовления первого хлеба.

Около 2600-3000 лет до нашей эры египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба. Они также изобрели первые печки для производства хлеба. Греки научились выпекать хлеб благодаря египтянам, римляне благодаря грекам. Римляне усовершенствовали процесс хлебопроизводства, процесс перемалывания зерен, создали новые печи. К 100 году нашей эры римляне распространили свои навыки по выпечке хлеба по всей Европе. В средние века почти во всех городах Европы были булочные.

Хлеб был и остается одним из важнейших продуктов в мире. Возьмем, к примеру, историю Австралии. Многие из первых поселенцев были сосланы на этот материк за кражу хлеба. Мука была важнейшим продуктовым сырьем на государственных рынках. Первая булочная была открыта жителем Сиднея Джоном Палмером, который попал в Австралию на военном корабле.

Хлебопроизводство опиралось на ручной, мануфактурный труд до начала 1900 годов. В 1908 году в Мильбурне этот процесс был впервые механизирован с помощью техники.

Теперь вернемся в Россию. На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб. Пекли также ситный (муку просеивали через сито) и белый из крупчатки. Но простой люд, вряд ли, мог себе позволить даже на праздник отведать «Боярского» хлеба. Хлеб очень ценился. Поэтому и к пекарям было уважительное отношение. В некоторых странах они даже освобождались от налогов. В неурожайные годы хлеб был на вес золото, в муку подмешивались всевозможные овощные добавки. В 1638 г. Согласно переписи в Москве было 2367 ремесленников, из них: 52 хлебные пекари, 43 – пекли пряники, 7 - блины, 12 – пекли ситный хлеб. В то время в Москве было много пекарен, называемых «хлебными избами». В конце XIX - начале XX в Росси были популярны крендели, бублики, баранки, калачи.

В Санкт-Петербурге открыт в 1988 году единственный в России Государственный музей Хлеба, в нем представлено около 19000 экспонатов, посвященных хлебу. В общем, если вас интересует история хлеба, то лучшего места, где вы можете получить информацию, просто не найти.

Ребята уходя домой забирают сделанную ими булочку домой и угощают родных.