**Поле чудес**

**«Путешествие в страну Агрос»**

Цели:

1. познакомить учащихся культурными растениями наших полей, научить их различать, узнавать.
2. воспитание уважения к труженикам полей, бережное и рациональное отношение к хлебу.
3. развитие творческих и актерских способностей, навыков общения, коммуникативность.

*Оборудование: круг «поле чудес», таблички с буквами, призы.*

*Класс красочно оформлен.На стене плакаты: «Без труда не может быть чистой и радостной жизни» А.П. Чехов; «Труд делает человека красивым» А.Твардовский; «Вдохновение рождается от труда и во время труда» П.И.Чайковский.*

*Выставка хлебо -булочных изделий.*

Учитель: Ребята, мы с вами отправимся путешествие в страну агрос. Вы слыхали про такую страну? Там зреют булки и пряники, леденцы и каши.

Агрос- это название страны пришло к нам издалека. Так древние греки называли поле. Агрос- страна созданная человеком. Ученые называют жителей Агроса культурными растениями. Жители эти очень разные. С некоторыми из них сегодня познакомимся. А теперь начнем игру.

1. Отбор участников первой тройки: победители конкурса рисунков «Хлеб – всему голова» становятся участниками игры.

Задание для первой тройки.

Учитель. Ребята, вы помните «Сказку о попе и о работнике его Балде»? Балда говорит попу:

«Буду служить тебе славно,

Усердно и очень исправно,

В год за три щелка тебе по лбу,

 Есть же, мне давай, вареную полбу». Вопрос: из чего варили полбу?

Дети поочередно делают ходы и по буквам разгадывают заданное слово

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  п |  ш |  е |  н |  и |  ц |  а |

 Ученик. Пшеница- не только самое главное, но и самое первой хлебное растение, которое посеял человек. Уже древние египтяне выращивали пшеницу и высоко её ценили. Когда умирал их царь – фараон, в гробницу сносили вместе с золотыми украшениями и чашу с пшеничным зерном.

Очень неприхотливая, полба хорошо переносила и засуху и заморозки, вызревала на самых бедных землях. Теперь уже её не выращивают. Ученые вывели новые твердые сорта, из которого получают манную крупу и высшие

сорта муки. Вырастить добротную и урожайную пшеницу не просто. Будем же уважать труд хлебороба, беречь хлеб и помнить, «Хлеб- всему голова!»

*Рекламная пауза*: **деликатесы из сухарей.**

**Клубничный торт.**

*Черствый пшеничный хлеб мелко крошат, например, с помощью терки, и смешивают с ягодами и кефиром. Несколько ягод отдельно размягчают вилкой, перемешивают с сахаром и добавляют в смесь. Торт выкладывают в форму, украшают ягодами и дают постоять в холоде.*

1. Отбор участников второго тура: авторы трех самых лучших сочинений о труде.

Задание для участников второй тройки.

Учитель: легенда рассказывает, что жил когда- то удивительный богатырь, которому не было равных в силе. Один на один вступал он в битву с дикими зверями и страшными чудовищами. И побеждал их. Древние греки называли богатыря Гераклом, а римляне - Геркулесом.

Очень питательны и хлопья «Геркулес», поэтому этой кашей стараются кормить детей: они быстрее растут, хорошо поправляются после болезни.

Из какого растения страны Агрос готовят хлопья «Геркулес»?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  О |  в |  ё |  с |

Рассказ ученика : овес сеют у нас повсюду - и в средней полосе, и на юге, и у Северного Полярного круга. Он очень неприхотлив. Любой климат ему подходит, любая почва годится - было бы достаточно влаги. Про овес говорят: «Брось его в грязь- будет он князь».

 Растение ценят не только за выносливость, но еще и за высокую питательность зерен. В нём много белка, жиров, витаминов. Каша, сваренная из овсяных хлопьев, словно говорит малышу: « Подружись со мной - и ты станешь сильным, как легендарный герой».

*Рекламная пауза*: **Кисель из ржаного хлеба.**

 *Черствый ржаной хлеб залить водой и довести до кипения. Слегка охладив, протереть сквозь сито и добавить сахар. Промытые сухофрукты проварить до размягчения, добавить крахмал, разведенный холодной водой. Все смешать, довести до кипения и охладить. Можно подавать кисель со сливками или мороженым.*

*На 40г. ржаного хлеба- 15г. сухофруктов, 25г. сахара, 5 г.крахмала, 0,05 г. корицы.*

3. Отбор участников третьей тройки. Победители конкурса чтецов о хлебе.

Учитель: когда испанские моряки из эскадры Христофора Колумба возвратились на родину, они рассказали, что видели на полях туземцев удивительные хлебные растения: высотой они чуть ли не с дерево.

Американские индейцы издавна возделывали эти культуры, называя ее маисом. Это была их главная пища. Зерна варили и жарили, из них же готовили напитки. Отваром из маисовых листьев лечили больных. Толстые стебли заменяли в очагах дрова и шли на сооружение хижин.

 Не было для индейцев более полезного растения, чем маис. О нем они слагали песни и легенды.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| к | у | к | у | р | у | з | а |

Ученик (показывает рисунок) Среди всех зерновых злаков кукуруза самая урожайная. Если колос пшеницы обычно содержит 30 зерен, то в початке кукурузы их бывает до тысячи. Причем каждое кукурузное зерно намного крупнее пшеничного.

 Главное богатство кукурузы - крахмал. Крахмал нужен не только в домашнем хозяйстве. Он требуется фабрикам и заводам. Там из него получают спирт и резину, начинку для конфет и клей для почтовых марок.

Огромное сочные стебли и длинные листья кукурузы - замечательный корм для скота.

*Рекламная пауза*: **Бабка из ржаного хлеба**

*Нарезать остатки хлеба ломтиками толщиной в полсантиметра и смочить водой. Варенную свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить взбитое яйцо, изюм и перемешать. На сковороду, смазанную маргарином и посыпанную сухарями, выложить слоем половину смоченного хлеба. На него положить подготовленную свеклу, сверху закрыть оставшимся ломтиком хлеба, залить яйцом и запекать 40 минут.*

 *На 200г. хлеба-150г. свеклы, 2 яйца, 60 г. изюма, 20 г. сухарей, 20 г. маргарина.*

4. Игра со зрителями

Родина подсолнечника…

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| М | е | к | с | и | к | а |

5.Задание для игроков финала: впервые ее начали выращивать в Китае семь тысяч лет назад. Оттуда она проникла в Японию и во многие другие азиатские страны и превратилась в важнейший продукт питания. Это случилось неспроста: ее семена богаты маслом и белками, причем какими белками! По составу они сходны с белками мяса.

Стоит намочить семена, а потом отжать их – и потечет из них «молоко». Она богата еще и маслом, которое годится не только в пищу, не только для производства маргарина и витаминов. Из него можно получить еще и топливо для автомобилей и самолетов, и резину.

 Вот почему и в нашей стране стали разводить это «мясное», «молочное» и «масляное» растение. Назовите это растения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| С | о | я |

6. Задание на суперигру.

В старину на Руси любили загадывать загадку: «Голову едят, тело бросают, а кожу носят». Что это такое?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Л | е | н |

Учитель: льняную одежду носили еще в Древней Руси. Её изготовляли из длинных, прочных волокон, расположенных под наружным слоем стебля. Волокна отделяли от стебля. Стебель выбрасывали в отход. Вот часть загадки и отгадали. Ну, а как быть с началом загадки «голову едят»?

 Когда лен поспевает, на верхушках стеблей вырастают плоды- коробочки. Из семян отжимают масло - золотистое, запахом напоминающие грецкие орехи. Если льняное масло долго варить, оно густеет и превращается в олифу. Льняная олифа самая лучшая. Приготовленная на ней краска приобретает удивительную стойкость: она не боится даже разрушающего действия соленой морской воды. Поэтому ею красят морские корабли.

Вот и завершилась наше путешествие в страну Агрос. Мы с вами познакомились очень интересными и полезными жителями наших полей. Я надеюсь, что оно продолжится.

Вручение приза победителю. Чаепитие.