Зерновые культуры

План

1.Подготовка семян к посеву.

2.Заготовим почву к посеву пшеницы, овса, ячменя.

Зерновы́е культу́ры — важнейшая в хозяйственной деятельности человека группа возделываемых растений, дающих зерно, основной продукт питания человека, сырьё для многих отраслей промышленности и корма для сельскохозяйственных животных. Возделываемые в современном мире зерновые культуры относятся к четырём ботаническим семействам: Злаки, Гречишные, Амарантовые — хлебные зерновые культуры; кроме того, выделяют зернобобовые культуры, принадлежащие к семейству Бобовые. Зерновые культуры подразделяются на хлебные и зернобобовые. Большинство хлебных зерновых культур (пшеница, рожь, рис, овёс, ячмень, кукуруза, сорго, просо, чумиза, могар, пайза, дагусса и другие) принадлежит к ботаническому семейству Злаки; гречиха — к семейству Гречишные; мучнистый амарант — к семейству Амарантовые. Зерно хлебных зерновых культур содержит много углеводов (60—80 % на сухое вещество), белков (7—20 % на сухое вещество), ферменты, витамины группы B (B1, B2, B6), PP и провитамин А, чем и определяется высокая питательность его для человека и ценность для кормового использования.

Основные зерновые культуры

1 Пшеница

2 Ячмень

3 Овёс

**Пшеница** Культивирование зерновых культур началось порядка 12 000 лет назад античными фермерскими сообществами в регионе Плодородного полумесяца, районе изначального произрастания диких форм и доместикации пшеницы двузернянки, однозернянки, ячменя и ряда зернобобовых культур, составляющих восьмёрку основных неолитических культур. Род травянистых, в основном однолетних, растений семейства Злаки, или Мятликовые , ведущая зерновая культура во многих странах, в том числе и России. Получаемая из зёрен пшеницы мука идёт на выпекание хлеба, изготовление макаронных и кондитерских изделий. Пшеница также используется как кормовая культура, входит в некоторые рецепты приготовления пива и водки.

**Ячмень** обыкновенный Травянистое растение, вид рода Ячмень семейства Злаки .Важная сельскохозяйственная культура, одно из древнейших культурных растений в истории человечества (растение начали возделывать около 10 тысяч лет назад). Зерно ячменя широко используют для продовольственных, технических и кормовых целей, в том числе в пивоваренной промышленности, при производстве перловой и ячневой круп. Ячмень относится к ценнейшим концентрированным кормам для животных, так как содержит полноценный белок, богат крахмалом. В России на кормовые цели используют до 70 % ячменя.

**Овёс** посевной Однолетнее травянистое растение, вид рода Овёс (Avena), широко используемый в сельском хозяйстве злак. Овёс посевной — неприхотливое к почвам и климату растение со сравнительно коротким (75—120 дней) вегетационным периодом, семена прорастают при +2°С, всходы переносят небольшие заморозки, поэтому культура с успехом выращивается в северных областях.

Как же это все начиналось? Однажды, я показала детям зерна пшеницы, овса, ячменя.. Что это, дети? Дети долго рассматривали, трогали зернышки. И решили, что это какие то косточки. Из опыта работы, я знала, что тема «Хлеб» в детском саду, всегда изучалась абстрактно, так как многое было не понятно, не интересно детям. Мы не могли поехать с детьми на поле, посмотреть все этапы выращивания хлеба. Я предложила тему для проекта «Как хлеб на стол пришел».Моя идея была одобрена старшим воспитателем .Работа по претворению нашей идеи активно началась. Тем более, в нашей стране к хлебу всегда относились по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирался, о нем говорили: «думает, что булки на деревьях растут». Как только, всё заготовили мы с ребятами подготовительной группы приступили к посеву семян разными способами в земле, опилках,и высыпали на вату зёрна. Земля рассыпалась в руках, это был сигнал к началу посевной. Ребятишки комочки земли разминали, сделали три небольших ячейки для посева. . На одной из них посеяли пшеницу, на другой овес, а на третий ячмень. Взяли лейки и полили наши посевы. Начали ждать, когда же зерно прорастет. И вот чудо, мы увидели маленькие зеленые росточки. Дети трогали их руками, гладили. Даже решили линейкой измерить высоту росточков. Да и как же не поиграть! Тут же устроили подвижную игру. Как то не заметно прошли две недели. Теперь четко можно было увидеть отличия пшеницы от овса и ячменя. Я принесла кофемолку, и положили семена ребята сами увидели, как зерно превращается в муку. Организовали клуб «Румяный колобок», сделали музей хлеба. Провели открытое занятие «Как хлеб на стол пришел», использовали в работе проектор для показа детям эпизодов фильма. Весь учебный год, раз в месяц, в клубе кипит работа. Мы научили детей заводить тесто для булочек, хлеба, блинов, печенья, пирогов. Всю эту продукцию мы с детьми пекли и ели сами, а также угощали детей и взрослых из других групп. На 23 февраля устроили чаепитие для пап с пирогами. Масленицу мы также провожали с блинами собственного приготовления. А как же было детям радостно, когда мы вместе испекли две булки настоящего, белого пшеничного хлеба! Дети вдыхали запах хлеба, кое- как дождались обеда, и теплый, свежий хлеб ели с супом. Они часто говорят мне, а помните, какой вкусный хлеб мы с вами испекли? Давайте еще испечем к обеду хлебушка! И я, думаю, что мы обязательно это сделаем. Работая, над проектом «Как хлеб на стол пришел», я ставила цель – расширить знания детей о хлебе, активизировать словарь, сформировать грамматически правильную речь, объединить детей в совместном труде. Совсем скоро наши дети пойдут в школу. Я уверена, в детской памяти останется на всю жизнь, этот период их активной дошкольной жизни. Может быть, кто-то из детей, благодаря нашему проекту, станет хлеборобом, или пекарем. А самое главное, они должны стать настоящими людьми!