*«Хлеб — всему голова».*

*Конспект НОД по познавательному развитию в старшей группе детского сада*

**Программное содержание**: дать детям понять, что хлеб является  ежедневным продуктом питания, познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий, закрепить знания о долгом пути хлеба от поля до стола, воспитывать уважение к труду взрослых.

**Оборудование:** хлебобулочные изделия, шапочки, мольберт, магнитофон.

**Методические приемы :**художественное слово, беседа, сюрприз, игра, пальчиковая гимнастика.

  - Дети, сегодня мы с вами пришли на экскурсию в хлебобулочный отдел магазина «Колос». посмотрите, какой богатый ассортимент. Назовите их. Большинство хлебобулочных изделий сделаны на нашем хлебокомбинате. В нашем городе два предприятия по выпечке хлеба. Это хлебокомбинат и хлебозавод. Выпекаемая продукция отличается высокими вкусовыми качествами.

-А вы хотите послушать предание о том, как пришел к, людям хлеб? Тогда усаживайтесь поудобнее и внимательно слушайте.

 Было это давным-давно, так, давно, что не было на свете ни бабушек ни прабабушек. Людям тогда жилось очень тяжело. Они не умели приручать животных, выращивать растения. Чтобы не умереть с голоду, они бродили по дремучим лесам и полянам в поисках, съедобных, трав, и кореньев. И вот однажды…

**Инсценировка.**

Какими вкусными показались семена людям! Ученые предполагают, что это был дикорастущий ячмень. Затем люди научились растирать зерна камнями и получать муку, из муки месить тесто. Хлеб был грубым и тяжелым, не таким как сегодня. Затем стали печь хлеб из заквашенного теста. Без хлеба на Руси не обходилась не одна трапеза. Пекли пироги со всевозможными начинками, блины, оладьи, ватрушки. Поэтому уместно сказать почет и уваженье хлебу, вспомнив русские пословицы:

Худой обед коли, хлеба нет.

Хлеб на столе так и стол престол, а как хлеба ни куска, так и стол доска.

Сытый считает звезды на небе, а голодный думает о хлебе.

Не тот хлеб, что в поле, а тот, что в закромах.

Если хлеба каравай, так и под елью рай.

Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.

Ржаной хлебушко — калачу дедушка.

Будет хлеб, будет и обед.

Хлеб не падает нам с неба

Появляется не вдруг

Чтобы вырос колос хлеба

Нужен труд десятков рук.

 -Дети расскажете, как хлеб приходит к нам на стол

-Прежде чем из семян будет получено зерно, надо землю подкормить удобрениями, вспахать, пробороновать, затем засеять ее с помощью тракторов и машин.

-После посева надо постоянно обрабатывать почву, подкармливать ее, бороться с сорняками.

-Появляются первые всходы, они питаются дождями и яркими лучами солнца и растут все лето

 -Но вот налились колосья, стали крепкими и желтыми. Новые заботы у хлебороба, как бы не сломились и не полегли. Затем зерно обмолачивают.

 -После его надо провеять, рассортировав, просушить и перевезти на зерносклады.

 -Затем оттуда берут зерно, перемалывают его и превращают в муку. Из муки готовят тесто и выпекают хлеб.

- А сейчас я предлагаю вам поиграть в **игру.** Чья команда быстрее перевезет зерно на зерносклады, с зерноскладов на мельницу, с мельницы в пекарню.

 Представьте, что вы пекари:

 Пекарь, пекарь

 Из муки испеки нам колобки

 Дa сушки — Ванюшке,

 Дa баранки — Танюшке,

 Дa бублики — Гришке,

 Дa пирог –Маришке

 Вот он -

 Хлебушко душистый

 С хрусткой корочкой витой

 Вот он — теплый, золотистый

 Словно солнцем залитой

 В каждый дом, на каждый стол

 Он пожаловал? пришел

 В нем здоровье наше, сила

 В нем чудесное тепло

 Сколько рук его растило

 Охраняло, берегло

 В нем земли родимой соки

 Солнца свет веселый в нем

 Уплетай за обе щеки

 Вырастай богатырем.

 По старинному русскому обычаю, отведайте каравай.

 Появляется сластена

Провели **опыт**, кормили человека целый день одними сладостями. Денъ-два он съедал много сладкого, посмеивался «Вот как мне повезло!!!». Через 3-4 дня аппетит его поубавился. Через 5-6 дней он уже не смог смотреть на лакомства.

 - Длинный путь хлеба от поля до нашего стола, действительно сколько рук, нему прикоснулось, чтобы он стал хлебом. Чьи же рука прикасались к хлебу?

 - Дети помните всегда, что хлеб — это труд человеческий, надежды на будущее, мерка по которой будет измеряться ваша совесть. Издавна говорилось, что если наступишь на хлеб, провалишься от стыда сквозь землю.

 - Знаете, почему бабушки и дедушки знают цену каждой крошке хлеба? Потому что они помнят блокадный Ленинград, когда выдавалось в день по -125 грамм хлеба на человека.

 Мне больно, когда я случается, вижу,

 Что хлеб недоеденный брошен, бесстыжий

 Эй, ты, попирающий корку нагою

 Ты топчешь достоинство наше людское

 Ты мать оскорбил, ты обиду нанес

 Земле, на которой родился и рос.

- Сегодня в магазине можно купить хлеба сколько хочешь.

-  Скажете, как нужно относиться к хлебу?

 - Нужно с уважением относиться к каждому кусочку.

 - Не покупать лишнего хлеба.

 - Не выбрасывать хлеб.

 На занятиях, кружка «Хозяюшка» мы говорили о том, как можно освежить зачерствевший хлеб, какие блюда можно приготовить из него.

 Вспомните, пожалуйста, рецепты:

 1. Освежить черствый хлеб, можно завернув его во влажную тряпку на 5 минут, потом развернуть и положить на 20 — 25 минут в не очень горячую духовку.

 2. Черствый хлеб можно освежить так же если его слегка обрызгать водой и поместить в нагретую духовку на 3 — 5 минут. Такой хлеб надо съедать сразу.

 3. Зачерствевший хлеб можно нарезать тонкими ломтиками и подсушить в духовке. Получаются сухарики — настоящее лакомство.

 4. Легко и быстро можно приготовить гренки с сыром, из хлеба можно сделать суп.

 5. А если 200 грамм молотых сухарей из пшеничного хлеба, 200 грамм сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахара смешать, уложить в форму. Поставить на холод.

 Закончить нашу беседу мне хотелось бы **стихотворением**

**И. Токмаковай  »Что такое хлеб?»**

 Только снег сошел в апреле

 Как поля зазеленели

 Мы говорим-ХЛЕБ

 Золотой простор бескрайний

 Там работают комбайны

 Мы говорим -ХЛЕБ

 Вот зерно течет рекою

 Чтобы сделаться мукою

 Мы говорим -ХЛЕБ

 Ешь его, расти и помни

 В мире нет труда огромней

 Чтоб на стол к тебе явился

 Свежий ХЛЕБ