

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

« Детский сад №157 общеразвивающего вида»

ПРОЕКТ

На тему

## **«Там и рай, где хлеба край»**



Подготовила:

Воспитатель Токарева О.А.

## ПАСПОРТ ПРОЕКТА

Вид проекта	краткосрочный
	Групповой
Тип проекта	познавательно-исследовательский
Участники проекта	дети подготовительной группы, воспитатели, родители, музыкальный работник
Целевая аудитория	дети 6-7 лет
Ресурсы проекта	методическая литература, дидактический и иллюстрационный материал , аудио и видео материалы по теме проекта



## СТРУКТУРА ПРОЕКТА

**АКТУАЛЬНОСТЬ:** Чем один народ отличается от другого? Своими уникальными традициями и обычаями, которые сложились на протяжении веков и бережно передаются из поколения в поколение. Они предписывают человеку, как вести себя в разных ситуациях.

Из всех пищевых продуктов культурного человека хлеб занимает, бесспорно, первое место. Точно не установлено, когда человек впервые стал выпекать хлеб. Несомненно, что, начав засеивать поля хлебными зёрнами, человек не мог уже довольствоваться употреблением их в пищу в сыром виде, а стал готовить из них искусственным образом свою пищу. Следовательно, начало хлебного производства надо искать в том периоде истории, когда человек бросил кочевую жизнь и начал оседлую, вместе с которой началась культура человека. Следовательно, хлебопечение положило начало цивилизации - не даром в мифологии древних народов хлебопечение имеет божественное происхождение.

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью.

Русский народ всегда отличался гостеприимством и радушием. Если о предстоящей встрече гостей было известно заранее, то готовиться начинали за несколько дней. Существовал обычай встречать дорогих гостей на пороге дома с хлебом и солью. Обычно хлеб, обязательно уложенный на чистое полотенце (рушник), выносила к гостям хозяйка дома или женщина, руками которой каравай и был испечен. При этом рушник обозначал дорогу, которую проделал гость. Кроме того, он символизировал божье благословение. Хлеб и соль были символами достатка и благополучия, а соли к тому же приписывались свойства «оберега». Встретить гостя «хлебом-солью» означало призвать на него божью милость и добавить свои пожелания добра и мира. Впрочем, и гости могли принести в дом хлеб и соль, выражая особое уважение к хозяину и желая ему процветания и достатка.

### ПРОБЛЕМА:

Хлеб - это символ благополучия, достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Этот продукт сопровождает нас всю жизнь. Ценность хлеба ничем нельзя измерить.

Наблюдая за детьми, делаешь выводы, что не в каждой семье им прививают бережное отношение к хлебу, а иногда и сами показывают неуважительное отношение к нему. Дети недостаточно знают о традициях, которые были на Руси с использованием хлеба.

**ЦЕЛЬ:** Расширение знаний детей о хлебе, формирование у детей представлений о ценности хлеба, о последовательности этапов его получения и уважительного отношения к людям, вырастившим хлеб. Приобщение детей к истории и фольклору русского народа.

## **ЗАДАЧИ:**

### **Образовательные:**

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей с зерновыми культурами, из которых делают муку; с разнообразием хлебобулочных изделий;
- выяснить откуда взялась традиция встречать хлебом с солью;
- выяснить, откуда берётся хлеб.
- расширять и обогащать знания детей о хлебе, и его изготовлении. Познакомить с профессиями людей, связанных с получением хлеба.
- познакомить с этапами выпекания хлеба (экскурсия на пищеблок д/с)

### **Развивающие:**

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.
- Развивать воображение, любознательность, способность сравнивать, обобщать, развивать творческие способности, совершенствовать трудовые навыки.
- способствовать обогащению активного словаря, развивать умение общаться со взрослыми и сверстниками, отвечать на вопросы, вести диалог
- развивать память, воображение, фантазию.

### **Воспитательные:**

- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду взрослых;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями

## **ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:**

- у детей будут сформированы представления о ценности хлеба;
- будут получены знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, будет донесено до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- будут получены знания о том, как пришла традиция встречать хлебом с солью.
- дети будут бережно относиться к хлебу.
- дети будут уметь в сюжетно-ролевых играх находить выход из затруднительного положения самостоятельно

- будут сформированы у родителей и детей способности применять знания по экологии на практике
- детьми будут усвоены этапы выращивания хлеба
- будет появление интереса у родителей к проблемам ДОУ
- у детей будет развиваться потребность к участию в совместном воспитательно-образовательном процессе

## **ЭТАПЫ ПРОЕКТА**

### ***1 этап Подготовительный***

- Подбор семян злаков.
- Подбор объектов изучения.
- Занятия, беседы, наблюдения, исследовательская деятельность.
- Подвижные, пальчиковые, сюжетно - ролевые игры, физкультминутки.
- Чтение и обсуждение, заучивание, рассказывание.
- Выставки в книжном уголке.
- Экскурсия.
- Конструирование, мастерская по изготовлению продуктов детского творчества.
- Обогащение среды: подбор дидактических игр и художественной литературы по теме «Хлеб»;
- Подбор репродукций на заданную тему;
- Подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;
- Подбор компьютерных презентаций «От зёрнышка к хлебушку», «Зерновые культуры».
- Взаимодействие с родителями:
  - совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе;
  - Сбор материала для поделок на выставку композиций «Прекрасный мир хлеба»
  - подбор материала по истории возникновения хлеба и рецептов выпечки для кулинарной книги

### ***2 этап Практический:***



## Интеграция образовательных областей в ходе выполнения проекта.

### ***ОО Познавательное развитие***

Беседы:

- «Хлеб в обрядах и традициях русского народа»
- «Как хлеб на стол пришел»;
- «Какой бывает хлеб»;
- «Как испечь хлеб дома»;
- «Берегите хлеб».

Опытно-исследовательская деятельность

- «Где лучше хранить **хлеб**»
- Посадка семян пшеницы и овса, наблюдение за их ростом.
- Составление мерной таблицы для приготовления соленого теста
- Экскурсия на пищеблок детского сада
- Рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).
- Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).
- Замешивание теста и выпечка хлеба (при помощи родителей).

Наблюдения и рассматривание альбомов:

- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;
- репродукций картин русских художников на заданную тему;

Просмотр фильмов:

- «История про хлеб»;
- «По секрету всему свету. Как получается хлеб».

Просмотр мультимедийной презентации :

- «От зернышка до хлеба».

Знакомство с профессиями:

- Агроном;

- Комбайнёр;

- Пекарь.

### ***ОО Социально-коммуникативное развитие***

Беседы по темам: «Хлеб в обрядах и традициях русского народа», «Можно ли обойтись без хлеба», «Военный хлеб», «Бережем хлеб», «Мой любимый хлеб»; «Профессии людей, вырастившие хлеб», «Как растёт пшеница и рожь?», «Хлебные изделия разных национальностей»

д/и «Что сначала, что потом», «Что из какой муки испекли», «Разрезные картинки»; д/и «Назови хлебобулочные изделия», «Разложи блинчики», «Как пекут хлеб», «Назови профессию»; «Что где растёт»; «Что из какой муки испекли»; «От зерна до каравая»; «Что сначала, что потом»; «Превращения»; «А какой он, хлеб»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; д/и «Подбери признак», «Что лишнее?», «Что сделано из муки?»

с/р игры «Булочная», «Пекарня», «На мельнице». «Семья»; «Магазин». «Кулинария». «Встречаем гостей блинами и пирогами»

Подкормка птиц хлебными крошками

НОД:

Беседа: «Хлеб в обрядах и традициях русского народа»;

### ***ОО Речевое развитие***

Чтение художественной литературы о хлебе. Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка». Стихи: Я. Аким «Пшеница», Я. Дягутите «Руки человека», Ольга Стратонович «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», И. Токмакова «Что такое хлеб».

Проговаривание скороговорок о хлебе: Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку. Петр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку. Хорош пирожок - внутри творожок. Саша любит сушки, Соня – ватрушки. Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи

Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе: Будет хлеб, будет и обед. Пот на спине, так и хлеб на столе. Без соли невкусно, а без хлеба несытно. Хлеб- дар божий, отец, кормилец. Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош. Покуда есть хлеб, да вода- все не беда. Без хлеба всё приестся. Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки. Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь. Без хлеба и мёдом сыт не будешь. Без хлеба и у воды жить худо. Приметы о хлебе: Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу. Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность. Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами. ☞ Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Составление рассказов на тему «*Хлеб*» и отгадывание загадок по мнемотаблицам, рассуждения по пословицам и поговоркам,

заучивание стихотворений на праздник Е. Кравченко, В. Воронько.

заучивание стихотворений С. Погореловского, В. Орлова,

## **НОД**

- Составление рассказов по серии картин «Как люди выращивают хлеб»;

- «Кем бы ты хотел стать» (профессии хлебороба, пекаря...);

### ***Чтение худ. литературы:***

Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка». ☞ Стихи: Я. Аким «Пшеница», Я. Дягутите «Руки человека», Ольга Стратонович «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», И. Токмакова «Что такое хлеб».

Чтение М. Пришвина «Лисичкин хлеб», белорусская сказка «Лёгкий хлеб», С. Богдан «Как колосок на стол хлебом пришел», стихотворение Я. Аким «Пшеница»,

загадки, пословицы и поговорки

Чтение сказок «Волчий хлеб», «Колосок», «Колобок», «Волшебная мельничка», инсценировка сказки «Курочка хохлатка и пшеничное зернышко», чтение В. Путилина «Теплый хлеб», В. Крупин «Нынешний хлеб»

## ***ОО Художественно-эстетическое развитие***

Изобразительная деятельность: Рисование хлебных полей, людей, выращивающих хлеб, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.

-Лепка из пластилина хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевых игр.

- Составление узоров и рисунков из круп.

## **НОД:**

«Мельница» (аппликация);

Лепка «Каравай хлеб-соль»

Занятие по рисованию на тему «Любимое блюдо из теста»

## **ОО Физическое развитие**

Утренняя гимнастика «Мы маленькие зерна»,

пальчиковая гимнастика «Хлеб»,

подвижные игры «Каравай», «Золотая рожь»



Игра-эстафета «Разгрузи машину с мукой»,

подвижные игры «Найди свой калач», «Колобок»,

пальчиковая гимнастика «Каша», «Месим тесто»

Игры на масленичной неделе «Блины», «Сладкие булочки», «Тесто поднимается»

## **РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ**

-Поиск материала по истории возникновения хлеба в разных странах

-Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.

-Кулинарная книга «Рецепты хлеба разных национальностей». Составление книги *«Рецепты выпечки»*,

- Совместное занятие. (Мама - повар) Изготовление вместе с детьми хлебобулочных изделий

-Театрализация русской народной сказки «Колосок».

-участие в создании уголка в группе «Музей хлеба»

### ***3 этап Заключительный***

- Развлечение « Хлеб в традициях разных национальностей».

- Создание в группе уголка «Музей хлеба»

- Совместно с родителями изготовление книги *«Рецепты выпечки»*

## **Список используемой литературы:**

1. Емельянова Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет

2. Моя страна. Возрождение национальной культуры и воспитание нравственно-патриотических чувств. Практическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ // Авт.-сост. Натарева В.И. и др. – Воронеж: ТЦ «Учитель», 2005. – 205 с.

3. Ковтуненко А.И. Хлеб на обеденном столе.

4. Т.А. Шорыгина. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2012. – 41 с.

Мы родились в России, в стране где много богатств. Это газ, нефть, уголь, лес, рыба и морепродукты, золото. Но издавна главным богатством в нашей стране считается хлеб. Хлеб один из самых древних, значительных, самых надежных видов пищи на земле. Один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда.

С древних времен к хлебу люди относились очень уважительно. Раньше техники не было. И хлеб людям приходилось добывать очень тяжелым трудом. Сначала землю нужно было вспахать. Пахали в те времена сохой. Это простой инструмент, мог смастерить каждый крестьянин. Земля становилась рыхлой, готовой для сева. От сева во многом зависела жизнь крестьянина. Урожайный год- это безбедная сытая жизнь. В неурожайный приходилось голодать. Крестьяне бережно хранили семена для будущего сева в сухом прохладном месте, что бы они не проросли раньше времени. Не раз проверяли хороши ли семена. Зернышки клали в воду- если они не всплывали, а опускались на дно, значит хорошие.

Хлеб был основным продуктом питания. Хлебу поклонялись, его приносили в жертву богам, его всегда считали святым. У славян хлеб приравнивался к солнцу и золоту и обозначался, как и они, кругом с точкой в центре. Хлеб часто использовался в качестве оберега: клали в колыбель к новорожденному, брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути. С давних времен хлебом и солью встречают и провожают гостей. Каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Принимая хлеб на рушнике, хлеб следует поцеловать. В старину считалось тяжким грехом выбросить маленький кусочек хлеба. С малолетства детей учили ценить и беречь кусок хлеба, как самое дорогое богатство.

### **Как хлеб приходит к нам на стол?**

В давние времена людям в ручную приходилось собирать урожай. Работа была нелёгкая. Раньше людям было трудно собирать урожай – они срезали колоски серпом, потом в снопы вязали, укладывали на телегу, везли молотить. Мужчины привозили колосья на гумно (это большое помещение с крышей) там молотили специальным орудием, которое называлось цеп, состоящей из длинной деревянной ручки и била соединенного сыромятным ремнём (т.е. выбивали из колосьев зерна), потом зерно сушили и собирали в мешки.

А сейчас на помощь людям пришли машины, которые помогают собирать урожай.

Комбайн-это очень умная машина. Она срезает колосья, молотит пшеницу, выбрасывает солому, а чистые зерна ссыпает в грузовик, который едет рядом. Потом зерно увозят на гумно сушиться. После того как зерно высохло его везут на мельницу Там его растирают, мелют. Получается мука. На Руси использовали жернова (два плоских камня) между ними перетиралось зерно и ссыпалось на расстеленный холст. После помола муку просеивали и отделяли крупный помол от мелкого. В современное время, т. е. сейчас зерно отвозят на мукомольный завод и размещают зерно в элеваторы, потом зерно перемалывается и засыпается в мешки. В старину не было пекарен, и каждая семья выпекала хлеб сама. А сейчас хлеб пекут на заводах. Но не все зерно отвезли на мельницу, часть зерен - самых лучших - оставили, чтобы посеять в следующем году и потом снова собрать урожай.

## **Беседа**

### **Тема: «Хлеб в обрядах и традициях русского народа»**

**Цель:** формирование интереса к народным традициям своей Родины.

**Образовательные задачи:**

Познакомить с обычаями и традициями русского народа .

**Развивающие задачи:**

Развивать интерес к традициям и обрядам на Руси.

**Воспитательные задачи:**

Прививать любовь к своей Родине, краю.

**Воспитатель** (в русском народном костюме , каравай с хлебом и солью):

Ребята, а вы не знаете, почему на Руси по традиции дорогих гостей встречали с хлебом и солью?

**Дети:** ответы детей.

**Воспитатель:**

Я, хочу пригласить вас на выставку- ярмарку хлеба. Обратите внимание, на разные виды хлеба и на красоту его оформления . Кто знает, как называется этот вид хлеба?

**Дети:** Каравай, хлеб.

**Воспитатель:** Каравай дошёл до наших дней с древних времён

« С караваем соль подносили.

Поклоняясь, отведать просили:

дорогой наш гость и друг

принимай хлеб – соль из рук».

С хлебом и солью встречали дорогих гостей. А если кто заходил в дом, должен был попробовать хлеба – соли и поклониться хозяевам.

Хлеб издавна был в большом почёте.

**Воспитатель:** Ребята, как назывался хлеб в старину?

**Дети:** ответы детей.

**Воспитатель:** Хлеб в старину называли « жито» от слова жить, он всегда был спутником человека на протяжении всей его жизни.

Круглый каравай был символом солнца, которому поклонялись наши предки. Каждый каравай к определённому празднику украшался по своему.

**Воспитатель:** Какие семейные праздники вы знаете?

**Дети:** Свадьбы, крестины.

Например: свадебные караваи украшались сложными узорами из теста и веточками калины.

Каравай был символом семейного счастья, его потом делили всем родственникам. (показ каравая)

**Воспитатель:** Что делали наши предки когда рождался ребёнок?

**Дети:** ответы детей

**Воспитатель:** Когда рождался ребёнок, то навещать его шли, по древнему обычаю с хлебом, чтобы ребёнок рос счастливым.

С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны.

**Воспитатель:** А какие обряды знаете, где использовали хлеб или зерно?

**Дети:** в рождественских обрядах, на Пасху, на встрече весны.

**Воспитатель:** В рождественских обрядах всегда использовался хлеб (показ хлеба на выставке). Потому что символ Рождества- это дидух, ржаной или пшеничный сноп. Его устанавливали на углу, и он стоял там до Крещения. Была обрядовая пища –это кутья. А что такое кутья?

**Дети:** Это сладкий рис с мёдом.

**Воспитатель:** Была ещё одна обрядовая пища – это пироги, которые пекли на щедрый вечер.

На Пасху пекли из сдобного теста обрядовый хлеб.

**Воспитатель:** Как называется такой хлеб?

**Дети:** Кулич.

**Воспитатель:** Куличи украшали пшеном, маком, сахарной пудрой (показ такого хлеба).

А чем вы украшаете куличи?

**Дети:** ответы детей.

**Воспитатель:** На Руси очень любили встречать весну, на этот праздник

хозяйки пекли из теста жаворонков, ( по старинному обычаю). Дети с ними выбегали за село и призывали весну.(показ жаворонков)

Пекли печенье и на праздник Маковоя ( 14 августа). Это медовые лепёшки с мёдом и маком.

Как видим, ни один из обрядов не обходился без хлеба, потому- что хлеб это жизнь, это благосостояние.

Словесная игра: « Продолжи пословицу»

«Хоть не богат, а гостям рад».

« Что есть в печи, всё на стол мечи»

«Хлеб на стол, так и стол – престол»

«Хлеба ни куска, так и в тереме тоска,

А хлеба край, так и под елью рай»

« Гостю щей не жалеи, погуще налей».

**Воспитатель:** Хлеб и соль были символами достатка и благополучия, а соли приписывались свойства « оберега».

Соль по тем временам была очень дорогим продуктом, который использовался лишь в особых случаях.

Поэтому, преподнести хлеб – соль означало поделиться с гостем самым дорогим выражением своего уважения.

«Без соли, без хлеба худая беседа»

Традиция встречать дорогих гостей не только приветственным словом,

Но и хлеб – солью сохранилась и в наши дни.

Рефлексия.

Интересной была экскурсия по обычаям и традициям?

Что вам было интересно?

Я надеюсь , вы расскажите своим близким о том что вам показалось интересным.





ОО «Художественно-эстетическое развитие»

## НОД «Лепка»

### «Каравай»

**Цель:** развитие творческих способностей детей .

**Задачи:**

1. Познакомить детей с русской традицией встречать гостей хлебом-солью, с технологией изготовления каравая, с характерными для него элементами украшения.
2. Совершенствовать навык работы с пластилином, используя приёмы лепки (скатывание, раскатывание, налеп).
3. Развивать творческую инициативу и самостоятельность при выборе способов оформления изделий (украшение каравая косами, переплётками, сетками, жгутами, налепками).
4. Воспитывать интерес к традициям своего народа.

**Материал :** каравай на рушнике, схемы лепки , пластилин, стеки, влажные салфетки, бумажные колобки для рефлексии по количеству детей, красный фломастер по количеству детей.

**Ход занятия:**

Дети находятся в группе, заходит педагог в русско-народном костюме с караваем в руках.

Вышли мы гостей встречать, хлебом-солью привечать!

Низко в пояс поклониться, чем богаты поделиться!

Ребята, угощайтесь: отломите небольшой кусочек и макните его в соль.

Проходите, занимайте свои места.

Дети занимают места за столиками.

Воспитатель: По русской традиции дорогих гостей встречали хлебом – солью! Хлеб укладывали на рушник, обозначающий дорогу, которую проделал гость. У наших предков отношение к хлебу было особенно трепетным, потому что он был связан с долгим и тяжелым трудом. Соль по тем временам была очень дорогим продуктом, который использовался лишь в особых случаях. Поэтому преподнести хлеб-соль означало поделиться с гостем самым дорогим, выразить свое уважение и одновременно пожелать благополучия и добра.

А как мы, современные люди, встречаем своих гостей? ( Ответы детей)

А вы хотите научиться делать каравай, чтобы встречать своих гостей, как наши предки? (Ответы детей: - Да!)



А что нужно для того, чтобы изготовить каравай? ( Ответы детей: разные) Правильно, тесто . Но не только тесто, но и умение с ним обращаться. Сегодня на занятии мы вылепим свой каравай и украсим его.

Какой формы будет наш каравай? А почему он круглый, что он напоминает? Солнышко. Правильно. Своей круглой формой они напоминают солнышко — свет и тепло. Символ плодородия и сытой жизни. Солнце дарит людям тепло, свет радость, а каравай дарит тепло человеческих рук.

Каравай нужно не только вылепить, но и обязательно украсить. Если каравай искусно украшен, значит, хозяйка умелая и хорошо относится к людям. Украшения на каравае говорили о мастерстве хозяйки и об отношении к гостям.

Какими элементами мы можем украсить наш каравай?

На прошлом занятии мы узнали приемы лепки. Давайте их вспомним! Педагог обращает внимание детей на доску, где изображены схемы.

Как мы лепим косички? На какой схеме изображен прием изготовления розочки, что нужно сделать? Каким способом мы изготовим листики? Что необходимо помнить при работе с тестом, чтобы наши элементы каравае можно было соединить?

Молодцы ребята! Мы можем приступать к изготовлению наших караваев, но прежде подготовим наши ручки к работе и немного поиграем.

Педагог проводит разминку «Мельница»

Прежде чем приступить к работе, давайте подготовим наши ручки и немного поиграем.

«Мельница»

*За работу жернова,*

*Зёрна перетрём, сперва!*

*Чтобы сделать каравай,*

*Жернова быстрее вращай!*

*Крепче трём зерну бока,*

*Получается мука!* (трём ладонь о ладонь круговыми движениями, сначала в одну, затем в другую сторону).

А теперь можно приступать к работе. Педагог индивидуально помогает в решении изобразительных задач. Фоном звучит музыка «каравай, каравай...»

Вот и готовы наши караваи, давайте на них посмотрим.

Ребята, а какой каравай мы сегодня с вами изготавливали ?(каравай ХЛЕБ – СОЛЬ)

А для чего нужен каравай хлеб-соль? (встречать гостей)

Какие они получились? *(красивые, праздничные, с украшениями).*

Каравай какой команды вам больше всего нравится, и чем? *(на нем много украшений, красивые листочки, розочки)*

Молодцы, ребята, на славу вы сегодня потрудились, испекли караваи.

Теперь вы знаете, как изготавливать каравай, и дома с мамой или бабушкой сможете испечь настоящий каравай и угостить гостей. А эти игрушечные караваи мы оставим для наших любимых кукол для игры в группе.

Рефлексия.

У меня для вас необычные колобки. У них нет ротиков. Если вам понравилось занятие, нарисуйте улыбающийся ротик, если нет - грустный ротик. Дети изображают улыбочки и показывают вверх лицом к педагогу.

Ребята, я вижу, что вам всем понравилось сегодня на занятии. Можете забрать колобка на память о нашей встрече. Спасибо за работу!





## Экскурсия на хлебозавод.

**Цель:** воспитание бережного отношения и уважения к хлебу, обогащение представлений детей о профессии пекарь и технологии выпекания хлеба.

**Задачи:**

- познакомить детей с стариной профессией – пекарь, с качествами присущими людям этой профессии;
- развить кругозор, обогатить словарный запас;
- развивать в детях уважение к труду людей, бережное отношение к хлебу;
- учить детей употреблять существительные с обобщающим значением (хлебобулочные изделия).

**Словарная работа:** пекарь, хлебобулочные изделия, стеллажи, питательный, хрустящий, ржаной, пшеничный, батоны, сдобные булочки.

**Воспитатель:** Добрый день, ребята! Сегодня мы с вами отправимся на экскурсию , где выпекают хлеб. А вы знаете, то место?

**Дети:** хлебозавод, пекарня.

**Воспитатель:** Молодцы. Хлеб выпекают на хлебозаводе. А что еще выпекают на хлебозаводе(ответ детей)

Как же называются все эти изделия?

**Дети:** Хлебные.

**Воспитатель:** Молодцы. Изделия действительно называются хлебными.

А еще их называют хлебобулочными.

Ребята, а как вы думаете, сколько надо хлеба, чтобы накормить жителей нашего города ?

**Дети:** Много.

**Воспитатель:** Много, очень много! Хлебозавод способен обеспечить большое количество населенных пунктов свежим хлебом и ароматными хлебобулочными изделиями.

**Дети:** А мы знаем ,что машины для перевозки хлеба называются «хлебовозками».

**Воспитатель:** Верно, а кто занимается выпечкой хлеба?

**Дети:** Пекарь.

**Воспитатель:** Умницы. На хлебозаводе не прекращается работа ни на минуту. Пекари работают и днем, и ночью, и даже в праздники. Чтобы к праздничному столу мы смогли подать гостям свежий, душистый, хрустящий хлеб. Но пекарь не один в своем деле, у него есть стальные помощники. Специальные машины, с помощью которых хлеб выпекать намного быстрее.

Я вам предлагаю увидеть своими глазами, как пекут хлеб. Приглашаю вас на экскурсию.





**Технолог:** Для приготовления теста используются огромные чаши. Они называются дежами. Дежи наполняются мукой, водой, солью, сахаром и дрожжами. Другой аппарат-тестомес-перемешивает содержимое и превращает в тесто. Что же происходит с тестом дальше? Готовое тесто подается в делительную машину, а она точно отделяет ровные порции. Пекарь берет хлебобулочные изделия ровными, аккуратными. Затем изделия он укладывают на листы, по несколько штук. Затем делает нарезку. Листы с изделиями помещает в вагонетку и отправляют в специальный теплый шкаф – на расстойку.



В расстойке соблюдается определенная влажность и температура. Нашему будущему изделию нужно подняться. Затем его везут в печь.



Выпекается хлеб 40-45 минут при температуре 230-250 градусов. Как только хлеб и хлебобулочные изделия испекутся и остынут, их упакуют в полиэтиленовые пакеты. Это делает специальная упаковочная машина. Затем хлеб укладывают на деревянные лотки и загружают хлеб и хлебобулочные изделия в машину с надписью «Хлеб». Вы можете встретить на улице такую машину.

**Воспитатель:** Много людей участвует в получении хлеба, не только пекари. Хлеборобы занимают не менее важное место. Они сеют, выращивают, убирают пшеницу и рожь. Затем машины везут зерно на элеватор, где мукомолы превращают зерно в муку. Ведь это не так легко: вырастить зерно и выпечь хлеб.

**Технолог:** Я надеюсь, что вам понравилась наша экскурсия. Вы расскажите родителям о том, что хлеб – это наше богатство и сколько сил и времени нужно для его производства. Думаю, что экскурсия на хлебозавод поможет ребятам бережнее относиться к хлебу и ценить труд пекаря, а кто-то из детей выберет себе в дальнейшем будущую профессию. Эта экскурсия запомнится надолго!



## Развлечение

### «Традиции гостеприимства народов России»

Цель: Приобщение детей к национальной духовно-нравственной культуре.

Задачи:

1. Образовательные: Формировать представления детей о культуре гостеприимства народов населяющих Россию.
2. Развивающие: обогащать словарь детей выражениями: «гостеприимство», «многонациональность». Закрепить умения детей изготавливать хлебобулочные изделия из соленого теста.
3. Воспитательные: воспитывать детей в духе доброжелательного отношения к людям разных народов; уважительное отношение к хлебу; гордость за свой детский сад, сплоченность и дружбу в детском коллективе.

Методы и приемы:

1. Словесные: рассказ педагога и детей о традициях русского гостеприимства. Постановка перед детьми учебно-познавательной задачи, беседа с элементами диалога, художественное слово.
2. Наглядные: демонстрация наглядных пособий (хлеб народов других национальностей, тематические картинки);
3. Игровые: создание игровой ситуации, загадывание и отгадывание загадок.

Образовательные области в интеграции:

ОО «Познавательное развитие»: формирование представления детей о русском гостеприимстве и обычаях народов других национальностей.

ОО «Речевое развитие»: владение речью как средством общения, обогащению активного словаря: разучивание стихов частушек, пословиц, загадок.

ОО «Физическое развитие»: музыкальная динамическая пауза, пальчиковая игра.

Развивающая предметно-пространственная среда: Реквизит для занятия - самовар, баранки, колосья пшеницы. Хлеб национальной кухни (русской, армянской, татарской, грузинской, чувашской, молдавской, украинской). Каравай, соль, рушник, народный костюм, тематические картинки.



## Приветствие гостей:

Воспитатель : Здравствуйте люди добрые.

Добро пожаловать к нам в гости

Милости просим

Для каждого найдется доброе словечко

И теплое местечко.

Ребенок: В осенний денек

Вьется за окном дымок

Солнце светит к нам в окно

А в избе гостей полно.

Ребенок: Если мы хотим кого-то

Встретить с честью и почетом

Встретить щедро от души

С уважением большим

То гостей таких встречаем

Круглым пышным караваем.

( Воспитатель в руссконародном костюме держит хлеб- соль на рушнике)

Ребенок: Он на блюде расписном

С белоснежным рушником

С караваем соль подносим

Поклоняясь, отведать просим.

Воспитатель вручает хлеб – соль гостям, кланяется в пояс.

Воспитатель : Ребята, а вы любите ходить в гост? К кому? Зачем?

Ответы детей: (навесить родственников, поделиться новостями, побеседовать, повеселиться отдохнуть, попить чая)

Воспитатель : Сегодня мы встретили гостей, соблюдая традиции русского гостеприимства. Есть в русском языке слово, которое трудно найти в других языках. Слово это – хлебосольство. Его произносят обычно, когда хотят подчеркнуть гостеприимство. Хлеб и соль всегда сопровождали радостные события, которые происходили в жизни русских людей.

Ребенок: Во все времена русские люди любили ходить в гости и встречать гостей, красиво наряжались и украшали свой дом, готовили подарки и угощения. Встречали гостя хлебом – солью, кланялись в пояс.

Ребенок: Гость отламывал маленький кусочек хлеба, обмакивал в соль и кушал. Усаживали гостей в красный угол – самое красивое и удобное место в доме. Пили чай из самовара, пели песни, танцевали, водили хороводы.

Воспитатель : Ребята мы с вами говорим о русском гостеприимстве, но наше общество многонациональное. А знаете ли вы, что обозначает слово многонациональность?

Ответы детей (много национальностей, люди разных национальностей живут в нашей стране)

Воспитатель : У каждой национальности есть свое национальное блюда, а какие нам расскажут ребята .

**Семен-** Я расскажу про молдавский хлеб –называется он мамалыга. Мамалыга-традиционное блюдо молдавской кухни- это хлеб, и гарнир, и основное блюдо. Приготавливается особым способом из воды, соли и кукурузной муки в чугунке с помощью специальной палки-мешалки. При приготовлении для употребления вместо хлеба мамалыга делается более густой, и может быть разрезана на куски. Мамалыга подается к столу обязательно со шкварками и мелкой



брынзой.

**Кира-** я расскажу про чувашское национальное блюдо с начинкой из мяса или рыбы, которое называется хуплу. Хуплу чаще всего готовилось по праздникам, также когда собиралась вся семья за круглым столом и приходили дорогие гости. Без него не обходился ни один праздник и застолье .В качестве мяса использовались баранина, говядина, свинина, кролик, конина или домашняя птица, в редких случаях рыба. Начинка укладывалась слоями: для первого слоя брали крупу и насыпали на дно, второй слой картофель, потом лук, потом мясо. Сверху

закрывали тестом. Чуваши говорили, что хуплу делается круглым в честь солнца, а плетенка вокруг него символизирует лучи света. Хуплу подают горячим как символ тепла и домашнего очага.

**Ярослав**-я расскажу про украинский хлеб, называется он паляница. Это хлеб из пшеничной муки, он имеет круглую форму- символ солнца. Особенность паляницы- « козырек» из корки сверху. Ни один праздник на Украине не обходится без паляницы. Гости угощали хлебом-солью. Паляница на столе- счастье в дом.



**Вика**-хачапури, блюдо грузинской кухни, национальное мучное изделие. Есть много видов хачапури, но неизменным остается состав блюда- это один из видов грузинского сыра, яйцо и тесто, которое делается с использованием дрожжей и кислой среды.

**Арина**-лаваш, блюдо армянской кухни. Это пресный белый хлеб в виде тонкой лепешки из пшеничной муки. Для приготовления настоящего армянского лаваша необходим тандыр-специальная яма в земле, стены которой выложены камнем.

**Миша**- хычин, национальное блюдо карачаево-балкарской кухни. Это круглые лепешки или пироги из пресного теста с разнообразной начинкой. Это одно из самых почетных блюд в списке мучных кушаний карачаево- балкарской кухни. Трапеза без хычина считается бедной, особенно без мясного.



Воспитатель : Спасибо ребята. Очень интересные рассказы. А какое общее сходство у каравая и национальных мучных изделий о которых нам рассказали ребята..

Дети: Весь хлеб по форме круглый и напоминает солнце,

Воспитатель: А теперь я предлагаю вам попробовать национальный хлеб приготовленный нашими ребятами вместе с мамами.









# РЕЦЕПТЫ

**Молдова-мамалыга**



Ингредиенты: Кукурузная крупа — 200 Грамм Вода — 600 Миллилитров Соль — 1 Чайная ложка Масло сливочное — 50 Грамм Брынза — 150 Грамм (для подачи). Подробнее: кукурузная мука и вода - вот два основных ингредиента, которые нам понадобятся. Вскипятите воду, посолите её. Просейте через сито 1 ст.л. кукурузной муки. Размешайте и доведите до кипения. Затем просейте всю оставшуюся муку, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Как только каша загустела, добавьте сливочное масло и перемешайте. Варите мамалыгу еще 15 минут, постоянно помешивая. Проверьте кашу на готовность: деревянную ложку поставьте в центр каши и резко достаньте. Если к ложке ничего не пристало, значит мамалыга почти готова. Уменьшите огонь до минимума, накройте кастрюлю крышкой на несколько минут, чтобы мамалыга пропеклась. Проведите вдоль стенок кастрюли смоченной в воде ложкой, переверните кастрюлю на доску. Правильно приготовленная мамалыга, должна сохранить форму кастрюли. Нарезать мамалыгу можно воощенной ниткой или деревянным ножом. Приятного аппетита!

## **Армения —лаваш**





Ингредиенты: Вода теплая — 200 Грамм Мука — 3 Стакана Соль поваренная — 1 Чайная ложка. Подготовьте все необходимые ингредиенты. Соль пересыпьте с мукой в миску, сделайте в центре небольшую воронку, залейте в нее теплую кипяченую воду. Армяне считают, что воду в лаваш нужно добавлять только очищенную и кипяченую, только тогда лаваш будет не только вкусным, но и полезным. Замесите мягкое тесто, оно должно быть достаточно упругим, но не тугим. Раскатайте тесто очень тонко, буквально в несколько миллиметров. Выложите его на противень, застеленный пергаментом. Запекайте лаваш в разогретой до 250-300 градусов духовке 12-15 минут. Затем выньте его из духовки, сверху накройте чистым влажным полотенцем, и оставьте на 10 минут. Готово! Мягкий и очень вкусный лаваш готов к подаче к столу или приготовлению закусок! Настоящий армянский лаваш выпекают в традиционных печах, которые называются тандыр.

## **Украинский хлеб- Паляница**



Ингредиенты для «Хлеб "Паляница"»:

- Сахар (для теста 10г или 2 ч.л.) — 10 г
- Мука пшеничная / Мука (высший сорт, в опару - 150г, в тесто- 350г) — 500 г
- Дрожжи (прессованные 7г или сухие 1 ч.л. без горки - в опару) — 7 г
- Вода (теплая, в опару- 100мл, в тесто- 125мл) — 225 мл
- Молоко (теплое, не менее 2.5% жирности- в тесто) — 50 мл
- Соль (морская или обычная, в тесто 7г или 1 ч.л без горки) — 7 г
- Масло растительное (без запаха, в тесто 10г или 1 ст.л- в тесто) — 1 ст. л.

Сделать опару поздно вечером. Для этого смешать 150г просеянной муки с дрожжами (я использовала сухие), добавить 100 мл теплой воды и замесить тесто. Оно получается мягкое. Миску с тестом накрыть крышкой, сверху прикрыть полотенцем и оставить в теплом месте до утра. Утром опара выглядит так. Делаем тесто: взвесить соль (я брала морскую, она довольно крупная) и сахар. Затем растворить соль и сахар в смеси теплой воды 125мл и 50 мл молока. Эту смесь влить в опару. И хорошо размешать до однородности (можно миксером на мален. скорости). А затем постепенно добавить 350г просеянной муки ( тесто будет густое, но воду



больше не добавлять!) Начать замес теста, в конце замеса добавить 1 ст. л. растит. масла. Получается очень тугое тесто, которое надо вымесить до гладкости, примерно 10 мин. Тесто после замеса положить в миску, смазанную растит. маслом (это обязательно! тесто не прилипнет к миске и его будет очень удобно формовать в хлеб после расстойки). Накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место для подъема в 2 раза (примерно на 2-3 часа, это зависит от темп. в помещении). Сверху миску с тестом можно укутать махровым полотенцем. Тесто выложить на рабочую поверхность, слегка обмять его, сформовать круглый хлеб и выложить в форму или любую миску (22 см) с пекарской бумагой. Сверху прикрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема в 2 - 2.5 раза. Хлеб аккуратно с бумагой выложить из формы на противень. Острым ножом сделать сверху на хлебе надрез, смазать очень горячей водой и поставить хлеб в заранее разогретую духовку темп. 220 град С на 10 мин. Через 10 мин снизить темп. в духовке до 190-200 град. С и выпекать до готовности примерно 30-35 мин. Этот хлеб можно выпекать с паром (я ставлю 70 мл кипятка в железную миску под противень с хлебом). Через 40 мин получается такой ароматный золотистый хлебушек! Положить его на решетку до полного остывания.

## Грузия-Хачапури



Ингредиенты: Мука — 500 Грамм Вода — 150 Грамм Молоко — 100 Грамм Сахар — 2 Чайных ложки Дрожжи сухие — 2 Чайных ложки Сливочное масло — 60 Грамм (40 для теста, 20 в начинку) Яйцо — 1 Штука (желток) Сулугуни — 500 Грамм Подробнее: В теплую воду всыпьте сахар и дрожжи. Перемешайте их и оставьте под полотенцем минут на 15-20. Нам

нужно, чтобы образовалась дрожжевая "шапочка". Вливаем теплое молоко и растопленное сливочное масло. Теперь понемногу добавляем муку. Также всыпем соль. Перемешиваем тесто сначала ложкой, потом будем вымешивать его на столе. Муки добавляйте понемногу, чтобы тесто не получилось слишком крутым. Замешанное тесто перекладываем обратно в миску и оставим примерно на 1,5-2 часа. Сыр натираем на крупной терке. Подошедшее тесто обминаем руками и делим на 3 части, каждую из которых раскатываем в пласт. В центр каждой лепешки выкладываем сыр и буквально чуть-чуть масла (оно придаст начинке сочность). Собираем будущий хачапури в своего рода "мешочек". Собираем края и защипываем их сверху. Переворачиваем швом вниз и раскатываем. Если внутри собрался воздух, можно при помощи зубочистки его выпустить. Перекладываем лепешку на противень, застеленный бумагой для выпечки. Сверху смазываем яичным желтком и посыпаем сыром. Выпекаем в разогретой до 200 градусов духовке в районе 15-20 минут. Аналогично соберите ещё 2 хачапури. Если яйцо у вас маленькое и желтка для смазки не хватает, возьмите ещё. Приятного аппетита

## Татарстан- чебуреки



Ингредиенты: Яйцо — 1 Штука Вода — 250 Миллилитров Мука пшеничная — 3 Стакана Соль — 1/2 Чайных ложки Фарш говяжий — 300 Грамм Лук — 1 Штука Соль, перец — По вкусу Количество порций: 5-6 . Как приготовить "Чебуреки классические" Подготовьте все необходимые ингредиенты. Первым делом приготовьте фарш. Для этого мясо пропустите через мясорубку (я советую готовить фарш только самостоятельно), добавьте к нему измельченный в той же мясорубке или в блендере лук, посолите и поперчите. Хорошенько вымесите массу



руками. В теплой воде растворите яйцо и соль, хорошенько размешайте, чтобы яйцо максимально растворилось в воде. Всыпьте туда два с половиной стакана муки. Замесите достаточно упругое тесто, не липнущее к рукам. По необходимости добавляйте муку. Разделите тесто на 6 равных частей. Каждую часть теста раскатайте в тонкий пласт толщиной 2 мм. Условно поделите раскатанный круг пополам, на одну половину положите мясной фарш, оставляя до краев по 2 см. Накройте фарш второй половиной теста, края прижмите вилкой. Жарьте чебуреки в разогретом подсолнечном масле по 2-3 минуты с каждой стороны. Чебуреки классические готовы. Подавайте горячими. Кушайте с удовольствием!

## Чувашия-Хуплу



Ингредиенты: Картофель — 4 Штуки Лук — 1-2 Штук Мясо — 400 Грамм (Свинина) Масло сливочное — 20 Грамм Молоко — 50 Грамм Вода — 200 Грамм Сахар — 1 Ст. ложка Мука — 400 Грамм Дрожжи — 7 Грамм (Сухие, быстродействующие) Яйцо — 1 Штука Соль — По вкусу Перец черный молотый — По вкусу Количество порций: 6-8 Как приготовить "Хуплу" Подготовьте необходимые ингредиенты. Для начала замесим опарное тесто. Смешайте воду с молоком, добавьте сахар, соль и дрожжи. Перемешайте. Постепенно введите немного муки. Доведите смесь до консистенции жидкой сметаны. Поставьте емкость с тестом в теплое место примерно на 30 минут. В глубокую миску насыпьте примерно половину порции муки. Добавьте яйцо. Добавьте подошедшую опару. Перемешайте. Подсыпая оставшуюся муку замесите мягкое тесто. Соберите его в шар, накройте полотенцем и уберите в теплое место примерно на час. Пока подходит тесто, приготовим начинку. Картофель, мясо и лук нарежьте небольшими кубиками. Добавьте мягкое сливочное масло, соль и перец. Хорошо перемешайте. Соль и перец

жалеть не стоит. Соль из начинки позже возьмет тесто, поэтому хуплу принято солить сильнее, чем другие пироги. Тесто подошло и увеличилось практически в два раза. Разделите тесто на две неравные части. Большую часть теста раскатайте в форме круга толщиной около 5-6 мм, с учетом бортиков около 2-3 см. Перенесите пласт раскатанного теста в смазанную маслом форму. Сверху равномерно разложите начинку. Вторую часть теста раскатайте толщиной около 4 мм и накройте им начинку. Поднимая края аккуратно защипните пирог любым удобным способом. В середине пирога сделайте ножом отверстие, которое должно быть не меньше 1,5 см в диаметре, иначе оно затянется. Поставьте хуплу в теплое место на 20-30 минут расстаиваться. Нагрейте духовку до 150 градусов, поставьте пирог и выпекайте его около часа. Затем достаньте и проверьте начинку. Если она окажется суховата, влейте через круглое отверстие по центру 2-3 столовые ложки воды или бульона. Отправьте пирог обратно в духовку, прибавьте температуру до 180 градусов и выпекайте до тех пор, пока он не станет румяным, а начинка не приготовится. Готовый Хуплу смажьте водой, сливочным или растительным маслом. Накройте полотенцем и дайте постоять ему еще 1 час. Хуплу готов! Приятного аппетита!

## Карачаева-балкарское блюдо- хычин



Ингредиенты: Мука — 2 Стакана Вода — 200 Грамм Сыр твердый — 200 Грамм Масло сливочное — 50 Грамм Сода — 1 Щепотка Соль — По вкусу Картофель — 500 Грамм  
Количество порций: 6. Как приготовить "Хычины" Поставьте варить картофель до готовности. Всыпьте муку в глубокую и широкую миску. К ней добавьте соду. Влейте постепенно воду и замесите тесто ложкой. Когда тесто перестанет прилипать к ложке домесите его руками. Натрите сыр на крупной терке. Отваренный картофель помните, посолите, добавьте сыр и перемешайте. Разделите тесто на шесть равных кусочков. Так же поступите и с начинкой.

Каждый кусочек теста посыпьте мукой, разомните в небольшую лепёшку, положите в центр начинку. Края лепёшки сверху защипите. Переверните шарик теста с начинкой "швом" вниз. Раскатывайте его аккуратно в широкую лепёшку. Обжаривайте с двух сторон до золотистого цвета. Складывайте стопкой, обязательно промазывайте каждую лепешку сливочным маслом. Приятного аппетита!