

Кружок «Удивительный мир природы»
Руководитель: Боярченко О.О.

Дата проведения занятия:

16.11 – группа 1

13.11 – группа 2

16.11 – группа 3

Тема занятия: «Хлеб – основа жизни»

1. Прочитай стихотворение и запомни как делать НЕЛЬЗЯ!

Мне больно, когда я, случается, вижу,
Что хлеб, недоеденный брошен бесстыже.
Эй, ты! Попирающий корку ногою
Ты топчешь достоинство наше людское.
Ты мать оскорбил, ты обиду нанёс...
Земле, на которой родился и рос.

Почему нельзя пинать и выбрасывать хлеб? _____

2. Я предлагаю совершить тебе виртуальное путешествие «От зерна до каравая».

Рос сперва на воле в поле,
Летом цвел и колосился,
А когда обмолотили,
Он в зерно вдруг превратился.
Из зерна – в муку и тесто.
В магазине **занял место**.
Вырос он под синим небом,
А пришел на стол к нам **хлебом**.

Выехал в поле тракторист на тракторе, вспахал землю, приготовил постель для зерна



Попало в землю зерно и начало расти.



Выехал в поле комбайнер на комбайне и принялся молотить зерно.



Ссыпается зерно в кузов грузовика. Спешат грузовики на элеватор



На элеваторе зерно сушат, лелеют, оберегают от грызунов



Пришло время смолоть зерно, а из зерна вмиг получилась мука



Муковозы везут муку на **хлебозавод**



На **хлебозаводе** огромные машины превращают муку в тесто



А из теста пекари творят чудеса:
пекут **хлеб**, батоны, вкусную сдобу



Хлебовозки спешат доставить хлеб
в магазины, где его с нетерпением
ждут покупатели.



3. История Хлеба

Было это очень давно. Учёные говорят, более 15 тысяч лет назад. Когда первобытные люди ещё не умели приручать животных и выращивать растения. Они постоянно бродили по полянам и по лесам и собирали

съедобные травки, корешки и плоды, чтобы не умереть с голоду. И человек попробовал жевать зерна, они ему понравились.

И вот именно тогда человек начал впервые собирать и выращивать хлебные злаки.

Первобытные люди ели зерновую кашу и ели ее до тех пор, пока не научились печь пресный хлеб из густой каши-теста. Это были плотные куски зерновой массы и на наш сегодняшний хлеб мало похожи, но именно с них началась на земле эпоха хлебопечения. Человек стал растирать зерна камнями (*жерновами*) и так появилась мука.

Затем человек научился печь из муки хлеб.

Сначала хлеб был пресным, но однажды, тесто для хлеба случайно скисло, и когда его испекли, хлеб получился особенно мягким и вкусным — настоящий хлеб. И еще такой хлеб дольше хранился. С тех пор тесто стали заквашивать. А заквашивать тесто люди научились способом брожения, используя чудодейственную силу микроскопических организмов — хлебопекарных дрожжей.

Дрожжи — крошечный живой организм, который вызывает брожение. Дрожжи заставляют хлеб подниматься, превращают его в мягкий, пышный, вкусный и полезный.

Сколько народов — столько и хлебов. В каждой стране или даже области существуют свои рецепты и традиции, связанные с хлебом и выпечкой.

С древнейших времён к хлебу относились по-особому. Его сравнивали с золотом, солнцем и самой жизнью. Хлеб берегли, хлебом — солью встречали самых дорогих гостей.

Ребята было время, когда кусочек хлеба был дороже золота. Велико было его значение во время Великой войны. Не было зерна, и хлеб пекли из шелухи, пырея, лебеды, из сосновых иголок, мерзлой картошки. Такой вот хлебушек давали по маленькому кусочку (*125gr*) на весь день. Люди понимали, что хлеб — это их жизнь.

Задание: провести опыт с родителями.

Ты веришь, что дрожжи могут проснуться и ожить? А давай проверим. Разведи дрожжи с мукой, водой и сахаром. Поставить в теплое место и посмотри что получится.

Фото результата опыта и ответы на вопросы присылай на электронную почту с указанием имени и фамилии boyarchenko94@gmail.com