

«Хлеб всему голова»
проведенного в третьих классах МБОУ СОШ №1 г.Покров
Учителя: Петрушкина О. К., Печенкина Н. В.

Учитель. Отгадайте загадку:
И пшеничный, и ржаной,
Пахнет он землёй родной. (Хлеб)

1. Загадки.

а) Было так:
В какой-то миг
Народился пых-пых-пых!
Пых пыхтел, пыхтел, пыхтел,
Пока в печку не сел.
Вышел оттуда не пых,
А чудо:
Румяный, блестящий,
С корочкой хрустящей!

б) Мнут и катают, в печи закаляют,
А потом за столом нарезают ножом.
в) Широко, а не море,
Золото, а не деньги,
Сегодня на земле,
А завтра на столе.
(Хлеб.)

Сегодня мы поговорим о хлебе. Хлеб! Какое привычное и всё-таки необычное слово! Мы каждый день едим хлеб, но никому в голову не приходит мысль о том, что это одно из величайших чудес на свете. И даётся он человеку ценой больших усилий. Хлеб – это символ жизни, здоровья, труда, благополучия и богатства. Обычный хлеб содержит в себе практически все питательные вещества, необходимые человеку. В хлебе есть белки, углеводы, витамины группы В, минеральные соединения, например жизненно важные для организма соли кальция, железа, фосфор. Хлеб обладает редким свойством - он никогда не приедается и не когда не может надоест людям.

О значении хлеба в питании людей хорошо сказал академик Иван Петрович Павлов: "Недаром над всеми явлениями человеческой жизни господствует забота о хлебе насущном. Он представляет ту древнейшую связь, которая соединяет все живые существа, в том числе и человека, со всей окружающей природой". Хлеб - практически единственный продукт, который не теряет своей привлекательности и способности оставаться полезным, даже если он не используется в пищу сразу. Черствый хлеб так же может сослужить добрую службу людям.

Хлебом мы почти на половину удовлетворяем потребность нашего организма в углеводах, на треть в белках, более чем на половину - витаминах группы В, солях фосфора и железа.

Хлеб на 30 % покрывает нашу потребность в калориях. Ученые считают, что свойство хлеба вызывать у человека чувство насыщения зависит от содержащейся в белковых веществах хлеба глютаминовой кислоты, играющей важную роль в процессах обмена, происходящих в организме. Этим, по мнению специалистов, объясняется стремление каждого голодного человека утолить голод в первую очередь хлебными продуктами. Хороший вкус и запах свежего хлеба возбуждают аппетит и способствуют пищеварению. Пищевая ценность во многом зависит от сорта муки и рецептуры хлеба. Чем ниже сорт муки, тем больше в ней содержится питательных веществ, и чем выше сорт муки, тем больше в ней крахмала и меньше витаминов и минеральных элементов, что сказывается на пищевой ценности хлеба.

Мальчик. Слава миру на Земле!
Девочка. Слава хлебу на столе!
Мальчик. Слава тем, кто хлеб растил,
Не жалел трудов и сил.
Девочка. Если мы хотим кого-то
Встретить с честью и почётом,
Встретить щедро от души,
С уважением большим,
То гостей таких встречаем
С круглым белым караваем.
Он на блюде расписном,
С белоснежным рушником.
Мальчик. С караваем соль подносим,
Поклоняясь отведать просим
Дорогой наш гость и друг,
Принимай хлеб-соль из рук!

Учитель. С хлебом связано много обрядов. С хлебом и солью встречали гостя, молодых по возвращении из церкви после венчания; хлеб брали с собой, отправляясь свататься, везли хлеб вместе с приданым невесты. У восточных и западных славян было принято класть хлеб перед иконами, как бы свидетельствуя этим о своей верности Богу. Хлеб часто использовали в качестве оберега: клали его в колыбель к новорождённому, брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути.

Хлеб – очень ценный продукт. Он имеет очень длинную историю. Как пришёл ты к людям, хлеб?
- Было это давным-давно. Впервые хлеб появился свыше 15 тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далёкие времена была нелёгкой. Главной заботой была забота о пропитании. Издавна кормит людей матушка-земля. Во времена, когда люди ещё не умели пахать и сеять, они брали только то, что земля сама для них припасла: ягоды, орехи, грибы, сочные стебельки, съедобные корешки. Случалось и так, что вместе с грибами, корешками человек случайно приносил спрятавшиеся в корзине зёрнышки. Упадут они на землю возле дома – на этом месте вырастет несколько колосков. Попробовал человек зёрнышки – они оказались вкусными. Так люди обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нынешних пшеницы, ржи, овса, ячменя.

Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зёрен, что на рыхлой и влажной земле вырастает больше зёрен. Долгое время люди употребляли в пищу зёрна в сыром виде, а затем научились растирать их между камнями, получая крупу и варить её. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб.

- Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба. Её в наше время ещё употребляют в виде хлебной похлёбки в некоторых странах Африки и Азии. У дикорастущей пшеницы зёрна с трудом отделялись от колоса. И, чтобы облегчить извлечение их, древние люди сделали ещё одно открытие. К тому времени человек уже научился добывать огонь и применил его для приготовления пищи. Было подмечено, что подогретые зёрна легче отделяются от колосьев. Собранные злаки начали нагревать на разогретых камнях, которые помещали в вырытые для этого ямы. Случайно человек обнаружил, что если перегретые зёрна, то есть поджаренные, раздробить и смешать с водой, каша получается гораздо вкуснее той, которую он ел из сырых зёрен.

– Давно это было, во времена каменного века. Когда на землю пришёл сильный дождь и холод, человеку нечего было есть. Вот тогда-то он впервые заметил пшеничный колосок. Чтобы зёрна было удобно есть, человек смачивал их водой, а позже научился растирать зёрнышки в муку.

И вот однажды в одной из каменных пещер человек оставил горшок с пшеничной кашей у огня. Горшок не выдержал жара и лопнул. Грохот разбудил человека. Он подбежал к костру и увидел, что еда превратилась в камень. Когда же этот камень остыл, и человек очистил его, он вдруг почувствовал незнакомый запах. Отведав кусочек нового кушанья, человек зажмурился от удовольствия.

Так ночной костёр в пещере научил человека печь хлеб.

– Сегодня мы поговорим о хлебе, о его ценности, о тяжёлом труде хлебороба. Впервые слово “хлеб” появилось в Древней Греции. Там для выпечки применяли горшки специальной формы – “клибанос”. Это название посуды созвучно с нашим словом “хлеб”.

Это и было вторым открытием хлеба.

- Археологи предполагают, что однажды во время приготовления зерновой каши часть её вылилась и превратилась в румяную лепёшку. Своим приятным запахом и аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши далёкие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепёшки.

Плотные не разрыхленные подгорелые куски бурой массы мало напоминали современный хлеб, но именно с того времени возникло на земле хлебопечение. Когда древний человек с великим трудом взрыхлил землю, посеял зерно, собрал урожай и испёк из него хлеб, тогда он обрёл и родину.

- Прошло ещё много времени и свершилось ещё одно чудо. Древние египтяне научились готовить хлеб со сброженного теста. Считают, что по недосмотру раба, готовившего тесто, оно подкисло и, чтобы избежать наказания, он всё же рискнул испечь лепёшки. Получились они пышнее, румянее, вкуснее, чем из простого теста. - С тех пор прошло много времени. Люди придумали огромное количество рецептов приготовления хлеба.

На Руси хлеб пекли в русской печи.

- Не раз хлеб спасал людей в тяжёлые времена. В годы Великой Отечественной войны хлеб был основной пищей в блокадном Ленинграде. 900 дней и ночей длилась блокада. В кольце блокады Ленинграда оказалось 2 млн. 887 тыс. человек. В самые суровые дни блокады ленинградцы получали по 125 г. хлеба в сутки.

- В наше время производство хлеба механизировано и автоматизировано.

А знаете ли вы, что такое злаки? Злак – это растение в виде полой соломины, заканчивающейся колосками или метёлками. К этому семейству относятся пшеница и рожь, ячмень и просо, овёс, кукуруза и рис. *(Сопровождается показом.)*

б) – Как вы думаете, какой злак самый выращиваемый в мире? Оказывается, больше всего в мире выращивают и собирают рис, на втором месте – пшеница, а на третьем месте – кукуруза, далее – овёс и ячмень, а вот на шестом месте – рожь. Все злаки содержат полезные для человека углеводы, растительные жиры, витамины, минеральные соли и аминокислоты.

в) – Русский народ всегда с огромным уважением относился к хлебу. Самых достойных гостей встречали хлебом и солью. Про хлеб говорили так: “Хлеб на стол, так и стол – престол, а хлеба ни куска, так и стол – доска”. Главная забота русского крестьянина всегда была о хлебе. Кубань издавна называют житницей России. Недаром в народной пословице говорится: “У кого хлеб родится, то веселится”. Народ сложил немало частушек о хлебе.

А знаете ли вы, откуда к нам на стол приходит хлеб?

Учитель. Есть в мире ценности, которые никогда не утратят своего значения. Это воздух, земля, вода, солнце, жизнь человека. В один ряд с этими словами можно поставить и слово «хлеб» - древний и вечно необходимый продукт человеческого труда. Мы ежедневно употребляем хлеб в пищу. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничная обед, ни праздничный стол.

Где бы ни был выпечен хлеб, как бы он ни выглядел, это всегда самое уважаемое блюдо на столе, его ставили в центре стола и считали главным блюдом. Недаром говорят: «Хлеб – всему голова!»

Святое дело – вырастить хлеб. Булки на деревьях и впрямь не растут... Сотворение каравая начинается далеко от пекарен, от выложенных белым кафелем цехов хлебозавода. В лабораториях учёных – селекционеров, на их опытных делянках, на полях, где поспевают рожь и пшеница, - здесь начало всех начал. Выходит агроном в поле, бережно срывает один колосок, растирает в руках, дует, отлетают сухие чешуйки, и вот на ладони – пшеничные зёрна. Так делает и комбайн: срезает колосья, вытряхивает из них зёрнышки, высыпает их в грузовики. Ни одно зерно не пропадает. Потом зерно везут на мельницу, а оттуда, уже муку, на завод, - чтобы выпекли из неё румяные, ароматные, пышные буханки, батоны, калачи, булки – таким приходит хлеб на наш стол.

Сколько же людей причастны к тому, чтобы хлеб появился на нашем столе?.

Хлеб надо беречь. Из зёрнышка пшеницы можно получить коло 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется 10 тысяч зёрен.

- Ученик 1. Только снег сошёл в апреле,
Как поля зазеленели.
Мы говорим: «хлеб» (хором).
- Ученик 2. Золотой простор бескрайний,
Там работают комбайны,
Мы говорим: «хлеб» (хором).
- Ученик 3. Вот зерно течёт рекой,
Чтобы сделаться мукой.
Мы говорим: «хлеб» (хором).
- Ученик 4. Пусть кружится в квашне,
Запекается в огне.
Мы говорим «хлеб» (хором).
- Ученик 5. Ешь его, расти и помни:
В мире нет труда огромней,
Чтоб на стол к тебе явился
Свежий хлеб.

Учитель. Учащиеся нашего класса подготовили пословицы и поговорки о хлебе.

Хлеб – батюшка, вода – матушка.

Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.

Покуда есть хлеб да вода, все не беда.

Без хлеба, без соли худая беседа.

Хлебушко – калачу дедушка.

Будет хлеб – будет и песня.

Хлеб да каша пища наша.

Плох обед, когда хлеба нет.

Хлеб – дар божий, отец, кормилец.

Палата бела, а без хлеба в ней беда.

Учитель. Спасибо ребятам. А сейчас давайте отгадаем загадки.

Учащиеся отгадывают загадки.

- Загадка 1. Вырос в поле колоском
На столе лежит куском. (Хлеб).
- Загадка 2. Железный нос в землю врос,
Режет, копает, зеркалом сверкает. (Плуг).
- Загадка 3. Ты не клюй меня, дружок,
Голосистый петушок.
В землю тёплую уйду,
К солнцу колоском взойду.
В нём тогда таких, как я,
Будет целая семья. (Зерно).
- Загадка 4. Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый. (Хлеб).

Учитель. Молодцы, правильно отгадали загадки.

Выходят мальчик и девочка и читают стихотворение.

Мальчик. На поле, и в шахте, и в небе

От милой отчизны вдали

Немыслима жизнь без хлеба,

Без хлеба родимой земли.

Девочка. В лазоревых лентах колосья

Венчают державный наш герб,

Хлеб – радость, и счастье, и гордость.

Могущество Родины – хлеб!

Учитель. Хлеб у всех народов – это вечный символ жизни, символ благополучия. С детских лет цените и берегите кусок хлеба как самое большое богатство на земле. К хлебу нужно относиться с большим уважением.

7. Итог.

– Какие вы знаете правила обращения с хлебом? (*Брать чистыми руками столько, сколько сможешь съесть; не заворачивать в газету; не класть в сумку с овощами; учиться готовить блюда из чёрствого хлеба.*)

– А сколько хлеба необходимо для Вашей семьи на день? Что можно приготовить из оставшегося

хлеба? *(Сухарики, гренки, суфле, размягчить, сбрызнув водой и подогреть.)*

– Мы всегда будем помнить мудрое изречение, пришедшее к нам из глубины веков: “Да отсохнет рука, бросившая под ноги хотя бы крошку хлеба”.

Зёрна наших дней, светитесь позолотою резной.

Говорим мы: “Берегите, берегите хлеб родной!”

Не мечтаем мы о чуде, к нам полей живая речь:

“Берегите хлеб вы, люди! Научитесь хлеб беречь!” Н. Тих