**М-Горьковский филиал МБОУ Жердевская СОШ №2**

Хлеб - всему голова

|  |
| --- |
|  |

праздник для учеников 5 класса   
  
Цель: Формирование бережного отношения к хлебу.   
  
Задачи:   
1. Углублять знания учащихся о хлебе.   
2. Воспитывать чувство уважения к труду хлеборобов.   
3. Развивать логическое мышление.   
4. Развивать мелкую моторику рук.   
5. Расширять имеющиеся у детей знания о приметах, связанных с хлебом.   
6. Развивать воображение.   
  
Оформление зала: На столе - каравай на рушнике или тарелка с нарезанным ломтями хлебом, на доске — связки баранок, рисунки с изображением хлеба. Если есть возможность, можно поставить в вазу колоски пшеницы.   
  
Действующие лица   
Пекарь.   
4 ребенка.   
  
Элементы костюмов   
Пекарь — колпак, белый халат, корзина с хлебобулочными изделиями.   
Дети — одеты в обычную школьную одежду.   
  
Реквизит   
«Булочки» из пенопласта или поролона.   
Несколько стаканов компота.   
Рисунки, схематически изображающие этапы выпечки хлеба.   
Соленое тесто.   
  
*Праздник начинается со сценки.   
  
Звенит звонок.*  
***1-й ребенок:***Перемена! Скорее в столовую!   
  
*Три или четыре человека рассаживаются за стол, стоящий на сцене. На столе — «булочки», компот в стаканах. Один ребенок балуется булочкой: сначала крошит ее, потом начинает кидать в остальных.*  
***2-й ребенок:*** Хватит! Нужно хлеб любить!   
***3-й ребенок:*** С хлебом не смешно шалить!   
***4-й ребенок*** (тот, кто баловался): Мне забавно одному!   
***1-й ребенок:***Это (показывает на булочку) голова всему!!!   
  
*Дети разбегаются.*  
*Входит пекарь в белом колпаке. В руках у него корзина с хлебом — батоны, буханки, булочки. На шее — связка сушек. Поет на мотив песни «Не кочегары мы, не плотники» (из к/ф «Высота»*):   
Не кочегары мы, не плотники,   
Но сожалений горьких нет как нет...   
Хлебозавода мы работники,   
Вам из пекарни шлем привет!!!   
  
***Пекарь:***Здравствуйте, ребятки! Я к вам прямо с работы. Прямо с хлебозавода. Вот и свежую выпечку принес. А сценку вы хорошую показали. Часто дети балуются с хлебом! Часто! Но вы-то не такие?   
***Дети:***Нет!   
***Пекарь:*** Как вы думаете, что делает пекарь на хлебозаводе? Дети: Выпекает хлеб!   
***Пекарь:***Верно! Но какой длинный путь проходит буханка, прежде чем оказаться на прилавке магазина! Давайте разберемся, с чего начинается путь хлеба.   
  
*Игра «Откуда берется хлеб»*  
Детям покрывают рисунки, на которых изображены пашня, мельница, сбор урожая, сев, магазин, пекарня. Их нужно расставить в правильном .порядке.   
 *За верную последовательность ребенок награждается сушкой.*  
  
***Пекарь:***Молодцы, ребята!!! Ох, много у нас на хлебозаводе работы. Сначала машины привозят муку и она хранится у нас в подвалах. Потом ее просеивают, добавляют соль, сахар, дрожжи, воду и месят тесто. А из теста что только не выпекают — его режут на кусочки, квадратики, катают «колбаски», плетут косички — настоящие умельцы работают!!! А ведь начинается все с м-а-а-аленького зернышка, посаженного в землю. Читает стихотворение «О хлебе»:   
У крестьян торжественные лица,   
Поле все зарей освещено.   
В землю за колхозного станицей   
Хлебное положено зерно.   
  
Спит оно в кубанской колыбели.   
Как отец, склонился над зерном   
В куртке, перешитой из шинели,   
Бледный от волненья агроном.   
  
Пусть же нива буйно колосится.   
Будут этой осенью полны   
Нашей рожью, нашею пшеницей   
Все зернохранилища страны.   
Люди день и ночь работают в полях, чтобы вырастить и собрать урожай пшеницы. В любую погоду, дождь ли, жара...   
За время посевной хлеборобы сталкиваются со множеством трудностей— это и засуха, и палящее солнце. Вот какой огромный труд вкладывают селяне, чтобы хлеб оказался на столе!   
А вы хлеб любите?   
  
***Дети:*** ДА!!!   
  
*Поют песню на мотив «Песенки пропето» (из м/ф «Дед Мороз и лето»):*  
Вот она какая, хлеба корка,   
С хрустом аппетитным, с вкусом тонким...   
И поджариста и ароматна,   
Нету ничего приятней...   
Ля-ля-ля-ля-ля-ля,   
Ничего вкуснее нет!!!   
  
В магазине вкусно пахнет хлебом,   
Хлеба пекарь нам печет к обеду,   
Каждый понедельник, вторник, среду   
И во все другие дни.   
Ля-ля-ля-ля-ля-ля,   
И во все другие дни.   
  
К супу, к гуляшу и к манной каше   
За столом дается корка наша,   
К чаю булки, бублики, ватрушки   
И еще, конечно, сушки...   
Ля-ля-ля-ля-ля-ля,   
Бублики, ватрушки, сушки...   
  
***Пекарь:***Да, прямо гимн хлебу получился!!! Я доволен!!! Только вот о пирожках забыли... Но я вам сейчас напомню. А то сушки, ватрушки...   
 *Игра «Мама пироги печет»*  
Читается стихотворение, которое сопровождается соответствующими действиями.   
Вот так бабушка прядет,   
Мама так пирог печет,   
Так цыплят зовет сестра,   
Я на липу влез с утра.   
Колет дед вот так дрова,   
Я несу их вглубь двора.   
Так отец рубанком — струг,   
Все умею я, мой друг!   
  
***Пекарь:*** Какие вы молодцы! Все успеваете! А знаете ли вы, что дарить хлеб значило желать благополучия и богатства? Издавна хлеб и все хлебные растения считались священными. К хлебу надлежало относиться с особенным почтением.. У наших предков славян было принято держать буханку хлеба в красном углу. Хлеб, лежащий перед Иконами, символизировал связь между людьми и Богом. А вы Можете рассказать мне какие-нибудь приметы, связанные с Хлебом?   
  
*Дети рассказывают пословицы и поговорки о хлебе, которые они подготовили заранее.*  
Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно.   
Без соли хлеб не еда.   
Без соли, без хлеба — половина обеда.   
Без хлеба куска везде тоска.   
Без хлеба святого все приестся.   
Калач приестся, а хлеб никогда.   
Всяк на себя свой хлеб добывает.   
Горьки работа, да хлеб сладок.   
Жнут порою, а жуют зимою.   
За краюшкой погонишься — каравай потеряешь.   
  
***Пекарь:*** Раз уж речь зашла о караваях, я вам предлагаю самим попробовать изготовить каравай.   
  
*«Конкурс караваев»*  
Пекарь достает соленое тесто.   
Сделать его очень просто: 1 стакан муки, 3/4 стакана соли, 5 столовых ложек растительного масла, чуть-чуть теплой воды; немного крахмала. Для цвета в тесто можно 5 добавить гуашь.   
Дети берут по маленькому кусочку и в течение 10- 15 минут лепят маленькие «каравайчики».. Затем Пекарь устраивает выставку караваев. Наградить желательно всех «пекарей».   
  
***Пекарь:*** Какие вы талантливые! Вас уже можно к нам на завод брать — такие у всех караваи чудные! А пока караваи «пекутся» — сохнут, я предлагаю вам сыграть в игру опять же о пирожках.   
  
*Игра «Жок-жок-жок — это пирожок»*  
Пекарь читает стихотворение, а дети досказывают последнее слово в каждой строчке.   
Жок-жок-жок — это (пирожок).   
Шки-шки-шки — мама жарит (пирожки).   
Шки-шки-шки — мы любим (пирожки).   
Жок-жок-жок — кушай, Женя, (пирожок).   
Ач-ач-ач — вот (калач).   
Чи-чи-чи — пекутся в печке (калачи).   
Чи-чи-чи — мы любим (калачи).   
Чи-чи-чи — на праздник будут (калачи). )   
  
***Пекарь:***Многие поэты славят в своих стихах хлеб. А вы знаете стихи о хлебе? Дети читают по очереди строчки из стихотворения:   
Только снег сошел в апреле,   
Как поля зазеленели.   
Мы говорим: «Хлеб».   
Золотой простор бескрайний,   
Там работают комбайны.   
Мы говорим: «Хлеб».   
Вот зерно течет рекой,   
Чтобы сделаться мукой.   
Мы говорим: «Хлеб».   
Тесто кружится в квашне,   
Запекается в огне.   
Мы говорим: «Хлеб».   
Ешь его, расти и помни:   
В мире нет труда огромней,   
Чтоб на стол к тебе явился   
Свежий хлеб.   
  
***Пекарь:*** Да, труд большой! Вы это уже поняли!!! А загадки разгадаете на «хлебную» тему?   
  
Отгадать легко и быстро: М   
ягкий, пышный и душистый,   
Он и черный, он и белый,   
А бывает подгорелый. (Хлеб)   
  
Птица Юрица на ветер глядит,   
Крыльями машет, сама ни с места. (Ветряная мельница)   
  
У лепешки, каравая, сушки, плюшки, пирожка   
От рождения седая мать по имени... (Мука)   
  
Корабль-великан по земле идет.   
Поле пройдет — урожай соберет. (Комбайн)   
  
Вырос в поле дом. Полон дом зерном.   
Стены позолочены. Ставни заколочены. (Зерно)   
  
Все загадки отгадали!!! Да, хлеб — это дар земли. Людям в голодные годы приходилось беречь каждую крошку, потому что получали они в день всего лишь сто граммов хлеба, совсем маленький кусочек. И эти крохи помогали им выжить в то суровое время. Поэтому и сейчас они так трепетно относятся к хлебу.   
Молодое поколение не знает, что такое голод. Поэтому у него совсем другое отношение к хлебу. Нам должно быть стыдно, когда несъеденные кусочки мы просто выбрасываем. Так с хлебом поступать нельзя, ведь в него вложено столько труда. Трактористы, комбайнеры в поле, пекари на хлебозаводах работают не жалея сил, чтобы у каждого из нас на столе всегда был хлеб. И мы должны уважать их труд. Хлеб нужно обязательно доедать, а крошками кормить птиц.   
Хлеб нужно беречь!   
  
*Дети по очереди читают строчки стихотворения:*  
Хлеб наш берегите!   
Хлебом не сорите!   
Хлеб наш уважайте!   
С хлебом не играйте!   
Хлеб выбрасывать нельзя!   
Берегите хлеб, друзья!   
 ***Пекарь:*** Ну, ребятки, мне пора на хлебозавод. Нужно выпекать хлеб, чтобы магазины не остались без нужного всем людям продукта.   
Вот он, хлебушек душистый,   
Вот он, теплый, золотистый.   
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!   
  
*Читая стихотворение, Пекарь раздает детям булочки из своей корзины.   
  
Пекарь уходит. Звучит любая песня о хлебе.*

**Дидактические материалы для обучающихся «Экскурсия в хлебопекарню»**

* Вопросы и задания

1.Назовите профессии, связанные с хлебом (механизатор, пекарь, мельник, агроном, кондитер)

2.Какой хлеб – черный или белый – считают русским национальным? (черный ржаной)

3.Что это за хлеб – каравай? (это круглый хлеб, колоб. “коло” – круг)

4.Как называется хлеб, которым угощают гостей (Пирог, от слова “мир”)

5.Каким хлебом на Руси весну встречали? (пряниками – жаворонками)

6. Какой хлебный злак убирался с полей раньше других. (Рожь, затем ячмень, пшеница, горох, овес)

7.Какой хлеб пекут на Пасху? (кулич)

8.Почему пряник печатный? (на нем есть напечатанная картинка или надпись)

9. Из какого зерна делают манную кашу (из пшеницы)

10.Какой хлеб медленнее черствеет черный или белый (черный)

11.Что обязательно кладут в пряничное тесто? (мед и пряности)

12. Как вы думаете, почему говорят “Пока пироги в печи, не садись на печь”? (испортятся)

13.Помните рассказ М. Пришвина о своей внучке, которой он из леса принес “заячью капусту” и кусочек черного хлеба. Как называется рассказ? (“Лисички хлеб”)

14.Вспомните рассказ К. Паустовского о раненом немецким снарядом вором коне и мальчике Фильке по прозвищу “Ну тебя” как называется этот рассказ? (Теплый хлеб)

15.По какому цеху мы путешествовали?(хлебопекарне)