

Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение "Центр развития
ребенка **детский сад № 5 "Ёлочка"** города Ишима

Как колосок на стол хлебом пришёл

**(по стихотворению Светланы
Васильевны Богдан)**



Выполнила: воспитатель Ашихмина
Ольга Сергеевна





**Вырос в поле колосок.
Как же хлебом стать он смог?
В колоске домов полно!
В каждом вызрело зерно.**



**А из зёрнышка в свой срок
Будет новый колосок!...
Всё сначала, по порядку -
Разгадаем мы загадку.**



**Вышли в поле трактора,
Землю им пахать пора,
Чтоб посеять рожь, пшеницу...
Ведь на поле Хлеб родится!**



**К севу всё уже готово!
И кипит работа снова...
В сеялки полным-полно
Насыпается зерно.
С ранней зорьки до темна
В землю сеется оно!**





**Солнце землю согревает,
Дождик щедро поливает.
К концу лета вышел срок -
Вырос в поле колосок!**



**Поле солнцем
залитое,
Говорят, что
золотое...
Колоски росли,
трудились,
Светом
солнечным
налились,
Силу взяли от
Земли -
Золотыми стать
смогли!**



**Дни промчались... Наступает
Время сбора урожая...**



**Вышел в поле агроном -
Близко он с землёй знаком.
Знает, что растить и как –
В этом деле он - мастак!
Колосочки в руки взял...
«Урожай готов!» – сказал.**



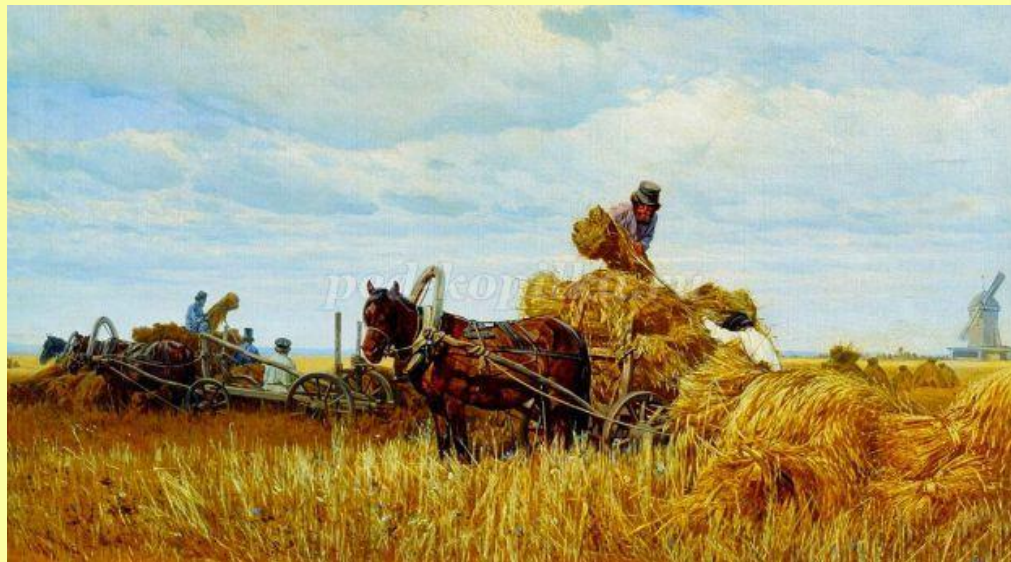
**Дружно взялись все за
дело
И работа закипела!**



**С ранней зорьки и
до ночи
Комбайна двигатель
клокочет...**



**Он колосья жнёт
умело,
Зерно сыпает в
грузовик!
Как благородно это
дело!
И хлебороб к труду
привык!**



**Машины едут на поля,
Чтоб урожай успеть убрать,
Пока тепла, суха земля,
Комбайн спешит колосья
жать.**



**А небо уже в тучах
серых...
Успеть бы до дождя...
За дело!**



**Везут зерно на элеватор.
А там трудяга-экскаватор...
Перемешает он зерно,
Чтобы проветрилось оно,
Чтобы под солнцем просушилось,
И лучше в зиму сохранилось.**



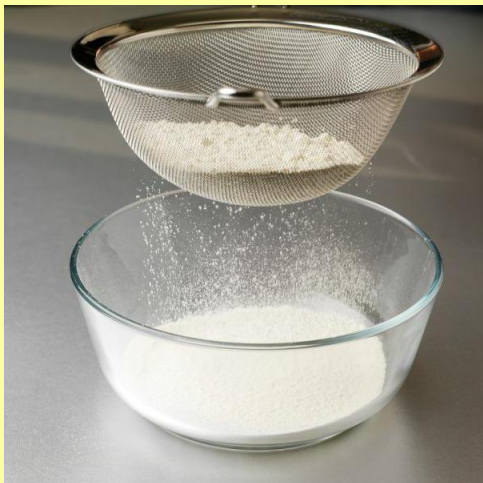
Лишь зерно проветрится –
Его везут на мельницу.
Ветер жернова вращает,
В муку зёрна превращает...
Вы готовьте лишь мешки –
Хватит здесь для всех муки!



**Белый-белый порошок
Насыпают нам в мешок.
... Вот и есть у нас мука
Из зерна пшеничного.
Как белёшенька, мелка –
Качества отличного!
Как теперь нам дальше быть?
Тесто из чего месить?**



**Что ж, начнём... Муку
просеем.
Горкой насыпаем.**



**В серединку воду льём,
Маслом заправляем.
А теперь немного соли -
Лишь щепоточку, не боле...**



**Яйцо добавим, сахар
тоже,
Тесту это всё поможет
Пышным быть и очень
вкусным.**



Поработаем искусно!



**Вот опара и готова.
Теперь можно всё смешать.
Тщательно и аккуратно,
Чтобы хлебу силу дать!**



**Есть у пекарей секрет
Терпеливым лишь здесь место!
Чем мы дольше месим тесто –
Тем пышнее будет хлеб!**



**Тесту нужно дать подняться,
Чтобы сил могло набраться,
Чтоб воздушным было, пышным...
Вкусный хлеб не будет лишним!**



**В формы тесто помещаем,
Пусть немного постоит.
В печке жару прибавляем**

—

**Веселей огонь горит!
Ещё нужно подождать —
Подрастёт...и в печь
сажать.**



7. ВЫПЕЧКА ХЛЕБА



Время быстро пробежало –
Тесто в формах задышало:
Стало рыхлым,
ноздреватым
И воздушным, словно вата.
Пора тесто ставить в печь,
Чтобы хлебушек испечь!



**Вот запахло хлебом дома.
Это значит – всё готово!
Достаём мы из печи,
Ватрушки, плюшки, калачи,
Булки ароматные,
Караваи знатные!
Корочки хрустящие,
Румяные, блестящие!**



**Каравай! Ах, красота!
Хлеб такой для торжества.
Не у всякой мастерицы
Может Хлеб такой родиться!**



**Хлеб пшеничный и ржаной,
Заварной и отрубной...**

**Булки, плюшки и ватрушки,
Баранки, бублики и сушки,
Вафли, сухари, печенье,
И пирожное с вареньем,
Пирожки и пироги –
Всё из хлебной из муки!**



**Хлеб пшеничный и ржаной,
Заварной и отрубной...
Булки, плюшки и ватрушки,
Баранки, бублики и сушки,
Вафли, сухари, печенье,
И пирожное с вареньем,
Пирожки и пироги –
Всё из хлебной из муки!**



**Хлеб, ребята, берегите!
Никогда им не сорите!
Много рук его растили,
Собирали, молотили,
Отдыха порой не знали,
Долго у печи стояли,
Чтоб для нас испечь полезный,
Хлеб душистый и чудесный!
Вот так малый колосок
На стол хлебом прийти смог!**



Спасибо за внимание!

