

Дидактический материал к лексической теме: "Хлеб."

В этом материале представлены беседы на каждый день по лексической теме "ХЛЕБ", направленные на развитие речи детей дошкольного возраста. Дидактический материал включает задания на формирование лексико-грамматического строя, связной речи, развитие физиологического и речевого дыхания, голоса; упражнения на развитие внимания, мышления, памяти, фонетического восприятия. Задания подобраны в соответствии с программными требованиями и требованиями ФГОС.

Дидактический материал может быть полезен родителям, стремящимся к всестороннему развитию своих детей.



Хлеб на Руси издавна пользовался огромным уважением и почетом. От того, каким будет урожай ржи и пшеницы, зависела жизнь миллионов людей. Великим грехом считалось бросать хлеб на землю; кусочки его тщательно собирали, сушили из них сухари, которые спасали крестьян долгой голодной и холодной зимой.

Хлебу, словно государю, кланялись в ноги, последний сноп, убранный с поля, наряжали в женскую расшитую узорами одежду и ставили в красный (самый красивый) угол в избе. Считалось, что даст он хозяевам силу, здоровье, богатство.

В разделе, посвященном хлебу, увлекательно и доходчиво рассказывается о том, как хлеборобы растяг хлеб, как из зерен получают муку, где и как хранят ее до следующего урожая. Дети узнают, какие бывают сорта хлеба, чем они отличаются, а также почему к хлебу нужно относиться с уважением и почтением. О ценности хлеба в тяжелые времена войны говорится в двух беседах.

Надеюсь, что материал пособия заинтересует детей, поможет получить новые знания, почувствовать красоту и щедрость родной земли, разовьет фантазию и обогатит внутренний мир ребенка, его речь и словарный запас.

Дети (6—8 лет) должны знать:

- кто делает хлеб, где и из чего;
- из каких зерновых культур делают муку, какую;
- кто делает муку и где;
- какие бывают виды хлеба (пшеничный, ржаной), названия разных хлебобулочных изделий (батон, булка, пирожные);
- для чего нужен хлеб;
- как должен человек относиться к хлебу.

БЕСЕДА ПЕРВАЯ. Что такое злаки и из чего пекут хлеб?



Сегодня мы поговорим о хлебе.

Конечно же ты видел хлеб, ел его за завтраком, обедом, полдником и ужином.

И пшеница и рожь пришли к людям из глубокой древности более десяти тысяч лет назад! И с тех пор они кормят нас, недаром в народе хлеб называют «кормильцем».

И рожь и пшеница — злаковые растения.

Какие растения называются злаковыми? Эти растения имеют стебель в виде полой (пустой внутри) соломинки, которая заканчивается колосьями.

- А знаешь, из чего пекут хлеб?

Хлеб пекут из муки. Чтобы превратить зерна злаков в муку, их нужно измельчить, смолоть.

В старину для этого на берегах рек строили мельницы. Текущая речная вода крутила большие мельничные колеса, а те, в свою очередь, приводили в движение тяжелые каменные жернова, перетиравшие зерно и превращавшие его в муку.

А в степях, где вольно гуляли ветры, ставили ветряные мельницы.

Порывы налетающего ветра вращали крылья такой мельницы, а те приводили в движение жернова.

Мельница

Труженица-мельница
Встала у реки.
Намели нам, мельница,
Из зерна муки!
Мельница не ленится —
Вертит жернова,
И шумит и пенится
Быстрая вода.
А мука струится
И бежит ручьем,
С медом и корицей*
Коврижку испечем!

В наши дни зерна пшеницы и ржи превращают в муку с помощью электрического тока. Он передвигает жернова, куда струйкой сыплется зерно.

Попробуй представить завтрак, обед, ужин без хлеба, булочек или печенья.

Нет, это невозможно! На завтрак мы кладем на ломтик хлеба кусочек сыра, колбасы или ветчины.

И суп и второе блюдо мы обязательно едим с хлебом. А вечерний чай, как правило, сопровождают бутерброды с вареньем или медом.

Какой хлеб лучше?

Собрались как-то в булочной батоны, булки, кексы, калачи, черный хлеб и куличи и заспорили, какой хлеб лучше и вкуснее.

Белый батон шею гордо выпятил и говорит:

— Я всех вкуснее. Меня и с супом, и с кашей, и с мясом едят.

Булка сладкая хвастается:

— Я всех лучше! Я мягкая, сладкая, меня дети любят, молоком запивают.'

Калач говорит:

— А я всех пышнее, белее. Я на сумочку похож, у меня и ручка есть.

Слойки хвастали слоеным тестом.

Тут и черный хлеб в беседу скромно вступил.

— Куда мне с белым пшеничным равняться! Но недаром ведь говорят: «Рожь кормит всех сплошь, а пшеница по выбору». Пшеничный хлеб богатые едят, а черный, ржаной, — все: и крестьяне и бедняки.

Кстати, бывает и черный хлеб особенный — боярский! В тесто добавляют и сметану, и сливки, и масло, и молоко, и орешки лущеные, и изюм. Дорогой он получается, вот и едят его дворяне да бояре. В неурожайные годы недаром меня голодным зовут: я от голода людей спасаю. И во время войн и бедствий тоже. «Черный хлеб — батюшка кормилец!» Хотя порой добавляют в меня и траву-лебеду.

Выслушали все хлебы рассказ ржаного хлеба и похвалили его за доброту.

— А теперь я о себе расскажу — начал свой рассказ кулич. — Зовут меня куличом и пекут лишь один раз в году, на Пасху. Испекут меня и в храм божий понесут, а там священник святой водой меня и окропит. Потом за праздничным пасхальным столом съест каждый кусочек кулича и скажет: «Христос Воскрес», — а ему ответят: «Воистину воскрес!» Так положено! Надо трижды со всеми поцеловаться — похристосоваться. Пасха — самый светлый, радостный праздник! Купола храмов золотом горят, колокола звенят. Ведь воскрес спаситель мира — Иисус Христос.

— Значит, ты самый главный хлеб на русской земле! Другого такого нет! — решил весь хлеб в булочной.

(вопросы для детей к сказке)

- Где собрались разные сорта хлеба?
- О чем они заспорили?
- Чем хвастался батон?
- О чем говорила сладкая булочка?
- Чем гордился калач?
- Что рассказал ржаной хлеб?
- Почему ржаной хлеб называют «голодным»?
- Когда пекут куличи?

Русский народ всегда с огромным уважением относился к хлебу. Самых достойных гостей встречали хлебом-солью. Про хлеб говорили так: «Хлеб на стол, так и стол —; престол, а хлеба ни куска, так и стол — доска». «Хлеб — всему голова!», «Хлеб — мать всех кушаний».

Главная забота русского крестьянина всегда была о хлебе. Недаром в народной пословице говорится: «У кого хлеб родится, тот веселится».

Перед началом полевых работ крестьяне парились в баньке, надевали чистые рубахи, кланялись в пояс земле-матушке, просили о богатом урожае.

В храмах служили молебен и обходили поля с иконами и зажженными свечами, А еще молились святому Николаю-Чудотворцу, который почитался в народе покровителем землепашца.

* * *



Угодник Николай!
Дай нам щедрый урожай,
Дай нам солнечных дней,
Теплых дождей
Ты для нас не жалея,
Землю-матушку полей!

Чтобы выросла рожь,
Чтоб ячмень был хорош,
Чтоб пшеница налилась,
Чтоб гречиха поднялась.
Сбереги посевы
От небесного гнева,
От жары, от града,
От ночного холода!

Перед тем как начинать весеннюю пахоту, крестьяне, как учили их отцы и деды, наблюдали за окружающей природой. Если загремел «весенний первый гром», закуковала кукушка в березовой роще, зазвенели над полями песни жаворонка, заквакали лягушки, зацвела черемуха, значит пришла пора поле пахать.

«Первая борозда — праздник!» — говаривали люди в старину. К вспаханной борозде прикасались раскрытыми ладонями, примечали, если от нее исходит холод и влага, то сеять рано, а если веет теплом, пора начинать сев. «Кто весной не сеет, тот осенью жалеет», — такую поговорку сложили в русской деревне. Говорили и так: «Не пиры пировать, когда хлеб засеять». Поле вспахивали плугом, запрягая в плуг лошадку.

Летом хлеба наливаются зрелостью, поспевают. Колосья становятся тяжелыми, полными зерен, золотисто-желтыми.

Народ давно приметил: «Рожь две недели зеленится, две недели колосится, две недели отцветает, две недели наливается, две недели подсыхает». А народная поговорка гласит: «Хлеб в колосу — пора жать полосу». Когда начинается жатва**, дорога каждая минута. Перезревшие колосья могут уронить зерна на землю, и урожай будет потерян. Когда созревают хлеба, у земледельцев наступает самое горячее время — «страда». Зерно надо вовремя и без потерь собрать с поля и убрать в специальные зернохранилища — элеваторы.

Ответьте на вопросы

- Какие злаки вы знаете?
- Почему в народе говорят: «Хлеб — всему голова!», «Будет хлеб — будет и обед»?
- Какая пора у хлеборобов называется «страдой»?
- Почему говорят: «Хлеб да вода — наша главная еда»?
- Какой ваш любимый хлеб?

Выполните задания

- Нарисуйте и раскрасьте колосок пшеницы.

Отгадайте загадки

Их в поход с собой берем
И от влаги бережем,
А холодною зимой
Они помогут нам с тобой. (Сухари.)
Чтобы караваем мы могли гордиться,
В поле собираем колоски ... (пшеницы).

* *Корица* — высушенная кора ветвей некоторых тропических растений, употребляемая как пряность.

** *Жатва* — уборка хлебных злаков путем срезания их стеблей под корень.



Представь себе, что мы зашли в булочную. Как чудесно пахнет свежим хлебушком! На полках аккуратно, рядками разложены батоны, булочки, буханки, пирожки, бублики и слойки. И все это выпекается из белой пшеничной муки.

Пожалуй, нет ничего лучше мягкого пшеничного хлеба!

Ломоть хлеба

Хлеба мягкого ломоть,
Свежего, пшеничного.
Хлеба белого ломоть,
Что в нем необычного?
Дело, может быть, простое
Белый хлебушек испечь.
Тесто замесить густое
И его поставить в печь.
Но сначала, детки, нужно
В поле вырастить зерно,
Летним днем трудиться дружно,
Чтобы налилось оно.
Чтоб поднялся колос спелый,
Полный зерен, золотой,
Чтоб пшеница зазвенела
На ветру тугой струной.
Надо в срок убрать пшеницу,
И зерно в муку смолоть,
Чтобы мог на свет родиться
Хлеба белого ломоть!

Как же пшеница стала спутницей и кормилицей человека? Может быть, это произошло так, как рассказано в сказке.

Сказка о пшеничном зернышке

Давным-давно это было, в те незапамятные времена, когда люди еще жили в пещерах, носили одежду из звериных шкур, а согревались возле костров.

В одной глубокой каменной пещере недалеко от лесной реки жило племя первобытных людей. Каждый делал свое дело, и все помогали друг другу. Мужчины обтачивали и заостряли камни и мастерили из них каменные топоры, палицы и наконечники для стрел. С этим оружием они охотились на диких зверей.

Женщины готовили еду на горячих камнях и углях: жарили мясо и коренья. Старухи нянчили малышей, а старики хранили знания и мудрость и передавали их сыновьям и внукам.

В этом племени жила девочка по имени Ирата. Однажды она долго собирала съедобные плоды и коренья. Ирата устала и присела отдохнуть на большой камень. Ей очень хотелось есть.

Вдруг ногу ей защекотала какая-то сухая золотистая травинка. Девочка наклонилась, сорвала стебелек с колоском, и на ладонь высыпалось несколько твердых зернышек.

— Может быть, их можно есть? — подумала Ирата и положила зернышки в рот.

Она разжевала их. Зерна оказались хоть и твердыми, но вкусными. Девочка нашла еще несколько золотых колосков и утолила Зернами голод. А один колосок Ирата взяла с собой, принесла в пещеру, где жило ее племя, и показала бабушке.

Бабушка была старенькая и разжевать зернышки не могла. Тогда смышленная девочка положила зерна на большой камень, что лежал у входа в пещеру, и растерла их другим камнем. Собрала муку в пригоршню и дала отведать бабушке. Девочка и не заметила, как одно пшеничное зернышко упало на землю и затаилось до весны.

Бабушке пшеничная мука пришлась по вкусу. Ведь зерна, которые нашла Ирата, были именно из этого злака.

Вскоре многие женщины и девочки племени стали собирать колоски дикой пшеницы, растирать их на камнях и, добавляя воду, научились варить из них кашу.

Как-то раз бабушка Ираты смешала пшеничную муку с водой и вылила клейкое тесто на раскаленный камень. Тесто запеклось и превратилось в румяную хрустящую лепешку.

Вот это и был самый первый хлеб на Земле!

— Как вкусно! — обрадовалась Ирата, уплетая лепешку.

А весной пшеничное зернышко, упавшее на землю, проросло!

Скоро около пещеры вырос золотой колосок, полный вкусных зерен. Женщины заметили его и догадались, что колоски пшеницы можно не только собирать на лугах и полянах, но и сажать возле своего жилища.

Другие племена тоже узнали о замечательных зернышках, вкусных и сытных, способных долго храниться, и в случае неудачной охоты спасти людей от голода.

Вот так и стали наши далекие предки растить пшеницу и печь хлеб.

(вопросы детям по сказке)

- Чем занималось племя первобытных людей?

- Что нашла девочка Ирата?

- Зачем первобытные люди собирали колоски дикой пшеницы?

- Понравился ли людям хлеб?

С тех пор прошло много тысячелетий, и колосья современной культурной пшеницы уже не похожи на колоски, называемой однозернянкой. Этот древний вид пшеницы до сих пор выращивают в Турции. Его мелкие жесткие зерна очень трудно обмолачивать*, их используют только на корм скоту.

- Как же выглядит пшеница?

У нее плотный полый стебель, удерживающий колос, полный зерна. Спелые зерна пшеницы продолговатые желтовато-золотистого цвета, окружены довольно твердой оболочкой, защищающей их от высыхания.

Пшеница, которую сейчас выращивают на хлебных полях, бывает двух видов: твердая и мягкая. Из твердой делают макароны, вермишель. Для выпечки хлеба она не годится, потому что в ней мало клейковины — вещества, придающего хлебу рыхлость и пористость. Хлеб же пекут из мягкой пшеницы, в которой много клейковины.

Летом пшеничный колос наливается золотой спелостью, становится крупным и тяжелым.

В старину в период жатвы пшеничные колосья срезали острым серпом**, потом связывали их в снопы***. Снопы складывали в высокие скирды, напоминающие стога с сеном. Недаром говорится: «Красно поле снопами, а овин**** — скирдами*****».

Колосья собранной пшеницы молотили цепами*****, чтобы извлечь из них зерна, провеивали их, очищая от шелухи, складывали в мешки и убирали в сараи для хранения зерна — амбары.

Много десятилетий прошло с той поры, когда наши предки распахивали поле сохой и плугом, боронили землю деревянными боронами, жали колосья серпами, а молотили цепами.

Теперь на помощь земледельцам пришли умные машины — трактора, распахивающие бескрайние хлебные поля, комбайны, убирающие зерно.

Поговорим о том, как возделывают пшеничный и ржаной хлеб на полях в наши дни.

Сначала хлеборобы готовят почву к посеву. Осенью специальными машинами — разбрасывателями на поля вносят удобрения.

Потом на поля приходят помощники хлебопашцев — трактора. Они вспахивают землю, перемешивают ее с удобрениями и одновременно боронуют матушку-землю, чтобы не было комков и поле стало ровным.

Борона — это специальный механизм, который рыхлит землю, чтобы проходили в нее и влага, и воздух, и тепло.

Весной, когда прилетают грачи, люди замечают: «Грач на горе — весна на дворе». Весной солнце пригревает, снег тает, бегут ручейки. Оттаивает и земля.

И снова на поля выходят помощники земледельцев — трактора, управляют которыми трактористы. Земля уже оттаяла, просохла и готова к пахоте.

Трактор тянет за собой тяжелый плуг, который глубоко вспахивает землю.

Затем землю рыхлят с помощью больших граблей, которые называются бороной. У нее острые стальные зубья. Земля после такой обработки становится рыхлой, мягкой, готовой к севу.

Вот теперь можно начинать сев. Недаром говорится: «Кто весной не сеет, тот осенью жалеет». О севе сложено немало пословиц, таких, например: «Сеи густо — не уродится пусто», «Сеи хлеб — не спи, будешь жать, не станешь дремать», «Сеи зерно доброе, убережешь — спорое»*****.

- Попробуйте объяснить эти пословицы.

К трактору прикрепляют сеялки, и они ровными аккуратными рядами укладывают в землю зерна пшеницы и ржи.

Наступают жаркие летние деньки. Вот и взошла пшеница. Все лето созревают зерна в колосьях на полях. За ее ростом наблюдает агроном. Это человек, который знает, как растить хлеб, какие болезни и вредители могут помешать его росту. Внимательно посмотрит агроном на маленький колосок и видит: напали на хлебное поле жуки-вредители. Их необходимо уничтожить, иначе весь урожай может погибнуть. Тогда агроном обращается к летчикам и просит их помочь. Пилоты заливают в специальные баки «лекарство» для хлебного поля, уничтожающее вредителей. Летит самолет над полем и распыляет это лекарство.

Хлебное поле называют красивым древнерусским словом «нива».

Нива

Хороша ты, нива,
Нивушка родная,
Ты блестяшь красиво,
Нива золотая!
А в колосьях, знаем,
Летом зерна зреют,
Добрым урожаем,
Наши души греют.

Когда зерна хлебов созрели, начинается горячая пора для хлебопашцев — жатва. На поля выходят другие машины — комбайны, управляемые комбайнерами.

О комбайне сложена загадка: «По полю идет, рожь, пшеницу срезает, из широкой трубы зерно вытекает».

Комбайн срезает колосья, выколачивает из них зерна, которые по специальному длинному рукаву высыплются в грузовые машины. Машины ведут шоферы. По сигналу комбайнера машина, полная зерна, уезжает и подъезжает другая. Хлебопашцы не теряют ни минуты времени.

Из накопителя соломы комбайна через определенные промежутки времени сходят большие желто-золотистые брикеты соломы.

- Для чего используют солому?

Правильно, она идет на корм и подстилку для домашних животных.

- Куда же грузовые машины везут зерно?

Зерно отвозят в большие зернохранилища, которые называются элеваторами. Там его сушат и хранят.

Элеватор — это зернохранилище с механическим оборудованием для приема, очистки, сушки, отгрузки зерна.

- Что же происходит с зерном дальше?

Из него получают муку. В начале нашей книги мы описывали водяные и ветряные мельницы. С помощью ветра, воды, тяжелых жерновов получали люди из зерна муку, а из нее хлеб и все хлебные изделия. Зерно из элеваторов везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют из зерна муку. На мукомольных заводах зерно перерабатывается в муку с помощью электрического тока, который приводит в движение тяжелые жернова.

- Что происходит с мукой потом?

Ее везут на хлебозавод. Там стоят огромные чаны с закваской. В чан добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи, и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. Причем в чан к трем частям муки добавляют одну часть жидкости.

Тесто

Представь, что нам с тобою дан
Огромный-преогромный чан.
Что насыпаем мы туда?
Нам нужны мука, вода,
Соль и сахар нам нужны,
Меж собой они дружны!
Дрожжи знают свое место,
Без дрожжей какое тесто?
Это надо все смешать,
Кто нам станет помогать?
«Руки» механические,
«Руки» электрические.

Другие машины режут тесто на одинаковые части, подают в большие печи для выпечки батончиков, булочек, баранок, бубликов и прочих вкуснейших вещей!

Наконец хлеб попадает в булочную. Мы его покупаем и с удовольствием едим.

Ты, конечно, знаешь пословицу: «Повторенье — мать ученья!», поэтому повторим еще несколько пословиц, посвященных хлебу.

Без хлеба — нет обеда.
Хлеб — батюшка, вода — матушка.
Будет хлеб — будет и песня.
Много света — много хлеба.
Хлеба бери столько, сколько съешь.
Хлеб всегда надо доедать.
Хлеб нельзя на пол бросать, если не хочешь беды наживать.
- Попробуй объяснить эти пословицы.

Но и сейчас труд хлебороба по-прежнему очень нелегкий и напряженный! А чтобы мы могли принести домой обычный батон белого или ржаного хлеба, на славу поработали и комбайнеры, и трактористы, и шоферы, и пекари. Много рук прикоснулось к зерну, чтобы оно превратилось в каравай хлеба!

Ответь на вопросы

- Расскажи сказку о пшеничном зернышке.
- Как выглядит пшеница?
- Какие есть сорта пшеницы?
- Почему уборку урожая называют «страдой»?
- Как в старину убирали урожай пшеницы?
- Какие машины помогают современным земледельцам пахать поле, убирать зерно?
- Как ты думаешь, почему в старину на Руси считалось большим грехом бросить кусок хлеба?

Выполни задания

- Нарисуй колосок пшеницы.
- Нарисуй спелое зерно пшеницы.

Отгадай загадки

Не видно ни конца, ни края —
Так широко раскинулось оно!
На нем колосья созревают —
Чудесное пшеничное зерно. (Поле.)

Поле дружно колосится,
Даст нам хлебешек ... (пшеница).

* **Обмолачивать** — извлекать, выбивать зерна из колосьев.

** **Серп** — ручное орудие в виде изогнутого полукругом зазубренного ножа для срезания хлебных злаков.

*** **Сноп** — связка сжатых стеблей с колосьями.

**** **Овин** — строение для сушки снопов перед молотью.

***** **Скирда** — сложенные особым способом снопы.

***** **Цеп** — ручное орудие для молотьи.

***** **Спорое** — успешное.

***** **Яровой** — злак, засеваемый весной и созревающий осенью.

***** **Озимый** — злак, засеваемый осенью и зимующий под снегом.

***** **Булат** — старинная узорчатая твердая сталь для клинков.

БЕСЕДА ТРЕТЬЯ. *Рожь*

Ты, конечно, помнишь русскую народную сказку «Колобок»?

А задумывался ли ты о том, из какой муки испекла бабка деду румяный Колобок?

Дам тебе небольшую подсказку: в прежние времена крестьянскую семью, как правило, кормил каравай ржаного хлеба. Пшеничная мука стоила дороже, и потому калачами да булками лакомились те, кто побогаче и познатнее, — князя и бояре.

Вот ты и угадал! Колобок из русской сказки был ржаным!

Сто колобков

Жила-была Принцесса. Однажды гувернантка прочла ей сказку про колобка.

Припомни, кто испек колобок?

Куда его положили остывать?

Куда покотился колобок?

Кого он встретил по дороге?

Какую песенку пел колобок?

От кого он убежал?

Кто в конце концов его съел?

Правильно! Сказка эта простая, ее читают обычно малышам.

Малютке Принцессе сказка понравилась. Но она спросила гувернантку:

- А почему бабушка испекла только один колобок?

- У нее было мало муки, масла, сливок, — ответила гувернантка.

А я хочу, чтобы наш повар испек сразу 100 колобков! Румяных, вкусных! Один я съем сама и запью молоком, а другими угощу друзей! — объяснила Принцесса.

Будет исполнено, Ваше Высочество! — ответила гувернантка и тут же заказала повару испечь ровно 100 колобков.

Повар и повариха принялись за дело. Скоро колобки — румяные, поджаристые и пышные были готовы. Когда они остыли, повар разложил их на большой золотой поднос, и гувернантка принесла поднос с колобками Принцессе.

- Ах, какая прелесть! — воскликнула девочка.

- Сначала я хочу поиграть с ними!

Она стала водить с колобками хоровод. Те ловко кружились вокруг нее. А когда Принцесса захотела схватить одного из них, колобки разбежались по всему залу.

Один закатился за кресло, другой спрятался под шкаф, третий укатился в самый дальний уголок, а остальные весело напевали песенку:

На оконце мы лежали,

От Принцессы убежали!

Потом они поскакали по ступенькам лестницы и оказались в парке.

Напрасно малышка бегала за ними! Хитрые колобки спрятались за деревьями, в густой траве, в клумбах с цветами.

Так Принцесса и не поймала ни одного. Она раздумянулась, ее волосы, уложенные в красивую прическу, растрепались, а длинная юбка мешала ей быстро бегать.

В конце концов девочка расплакалась — я проголодалась, хочу есть, а колобков нигде нет!

— Не беда! — заметила гувернантка.

У повара остался еще один колобок, он испек его из остатков муки, масла и сметаны. Сейчас я подам Вам его.

Она принесла последний, самый маленький колобок и подала его Принцессе с кружкой молока.

Та с аппетитом съела колобок и запила молоком.

— Как вкусно! — воскликнула она.

А что же случилось с другими колобками? — спросишь ты.

Некоторые из них укатились в лес и убежали от медведя, волка, зайца и даже лисички-хитрички. Других расклевали птицы, третьих съели собаки, кошки, мыши.

Так и не удалось Принцессе угостить друзей колобками!

Ну что же, не все ведь у нас получается.

- Кто прочел Принцессе сказку про колобка?

- Сколько колобков попросила испечь Принцесса?

- Во что Принцесса играла с колобками?

- Куда убежали колобки?

- Поймала ли Принцесса хоть один колобок?

- Кто покормил девочку?

- Что в конце концов случилось с колобками?

- Угостила ли Принцесса своих друзей?

К ржаному хлебу на Руси испытывали особое уважение. В народе говаривали: «Ржаной хлеб кормит плотно и сытно». И еще: «Пшеничка кормит по выбору, а рожь всех сплошь». Былинный богатырь говорил: «Я мужик неприхотливый, был бы хлеба кус ржаного».

В старину искусные пекари выпекали хлеб, называемый «боярским». Для его приготовления брали ржаную муку особого помола, сливочное масло, скисшее молоко. В тесто добавляли сливки, сметану и пряности. Каравай получался необыкновенно вкусным и сдобным, но стоил он дорого и был крестьянину не по карману. Поэтому такой хлеб и получил название «боярский».

Простой ржаной хлеб нередко называли «голодным», потому что он спасал людей от голода, когда был плохой урожай пшеницы и овощей.

Ржаной хлеб

Вот тебе ломоть ржаной!

Он душистый, он живой.

Вкусен он с лучком зеленым

И с огурчиком соленым.

Хлебушек ржаной питает,

Нас от голода спасает,

Силу, крепость придает,

Любит хлебушек народ.

- Как же выглядит колосок ржи?

У него высокий, плотный и жесткий стебель, на котором после отцветания образуется колос, полный твердых желтовато-золотых зерен.

Рожь — относительно молодое культурное растение. Зерен ее не находят ни в пещерах людей каменного века, ни в древних гробницах.

Сначала рожь вообще считали сорняком пшеницы. Когда пшеницу сеяли в северных районах, она в неблагоприятных условиях вымерзала, а всходы давали только зерна ржи, смешанные с зернами пшеницы. Персы называли рожь словом «чоудар», что значит «растение, терзающее пшеницу». В первые годы на пшеничных полях было немного ржи, но постепенно она вытесняла пшеницу и вместо пшеничного поля появлялось поле ржаное.

Истинный знаток хлеба Св. Максимов писал: «В теплой России — в Малороссии, неохотно едят ржаной хлеб, в средней и северной холодной России в ржаном хлебе все спасение, пшеничный только по праздникам, в самой северной холодной России ржаной хлеб как лакомство».

Как красиво золотится на солнце большое ржаное поле! В спелой ржи то тут, то там ярко синют васильки. Крестьяне примечали: «Посей рожь, а васильки сами вырастут». Василек считается сорным растением. Но вот что заметили ученые: если к сотне ржаных семян добавить одно васильковое, урожай повышается, а вот когда васильков становится слишком много, качество злаков становится хуже, и от цветов стараются избавиться.

Васильки во ржи

Смотрят в небо васильки

Синими глазами.

Золотятся колоски,

Ходит рожь волнами.

Расстилаются поля

Без конца и края,

Хлебом кормит нас земля —

Матушка родная!

Весной земледельцы начинают распахивать поля. Люди исстари говорили: «Кто пахать ленится, у того рожь не родится». Пахоту начинают, когда леса одеваются молодой изумрудной листвой, и в них звонко кукует кукушка, когда лягушачий хор заводит свои весенние песни, а в бездонном голубом поднебесье над полями звенит голос жаворонка. На вспаханном поле начинают сев, когда земля согрелась на солнышке и чуть просохла, про такую землю говорят: «Для сева земля поспела».

С первыми светлыми майскими росами сеятели выходят в поле. «Землю согрело, не опаздывай с севом», а не то «пересохший пласт урожая не даст».

Ржаная нива дает лучшие урожаи, если сеять рожь в дождливый теплый день да в хорошо удобренную землю. Недаром крестьяне примечали: «Сей в дождь, хороша будет рожь». И еще: «Сей рожь в пору да в золу». Ведь именно золой удобряли пашни в те времена.

Хлеб хлебу брат!

Недаром люди говорят:

«Хлеб хлебу брат!»

А что это значит?

А вот что.

Посеяли как-то в поле пшеницу. Вдруг ударили заморозки. Пшеница и померзла.

— Погибнем мы теперь от голода! — заплакали крестьяне. — Что есть будем? Овощи-то в этом году тоже не уродились.

Не знали они того, что у пшеничного хлеба есть родной брат — ржаной хлеб.

Он-то заморозков не боится. В теплых краях люди ржаной хлеб не ценят, не едят. Пекут караваи только из пшеничной муки. А там, где холоднее, пшеница не растет. И спасает людей от голода хлебушек ржаной.

Заплакала и пшеница. Видно, не быть урожаю моему в этом холодном году. Замерзла я.

Был у пшеницы брат. Звали его рожь. Рожь холодов не боится и в северных краях хорошо родится.

Вот и на этот раз пшеница погибла, а рожь на смену ей пришла. Заросли поля рожью. Стали крестьяне рожь убирать, в снопы вязать. Недаром говорится: «Рожь поспела, берись за дело». В старину поля удобряли золой. А рожь любит золу.

Вот и уродилась рожь хорошая, зерна спелые, крупные. Муки много будет!

Ржаной хлеб как добрый брат пшенице помог, людей от голода спас, поэтому и сказано в пословице: «Хлеб хлебу брат!».

- Почему погибла пшеница?

- Почему плакали крестьяне?,

- Как зовут родного брата хлеба пшеничного?

- Боится ли он заморозков?

- Какой хлеб пришел на помощь пшенице?

- Почему говорится в пословице: «Хлеб хлебу брат!»?

В старину на Руси дети просили дождик полить пашню, чтобы ржаной колос налился и стал полным, тяжелым и золотым.

Уж ты, туча, с дождем!

Полей землю ковшом,

Полей ситом, решетом,

Полей целым ушатом,

Чтобы тучной стала рожь

Полей наши пашни, дождь!

Рожь бывает яровой и озимой. Яровую сеют весной, а урожай ее собирают к осени.

Озимую рожь сеют во второй половине августа. К осени она подрастает, начинает куститься, и ржаное поле становится изумрудно-зеленым.

Очень красивы ярко-зеленые ржаные поля, припорошенные первым легким снежком!

Озимая рожь зимует под пуховым снежным покрывалом. А весной, когда пригреет солнышко и зазвенят жаворонки над полями, рожь начинает бурно расти.

Земледельцы давно заметили, что озимая рожь дает лучше урожай зерна, и стараются сеять ее под зиму.

Ответьте на вопросы

- Из какой муки был испечен Колобок? Почему?

- Почему на Руси испытывали особое уважение к ржаному хлебу?

- Как выглядит рожь?

- Какие народные приметы связаны с посевом ржи?

- Почему в народе говорили: «Не кланяюсь богачу, если свою рожь молочу»?

- Когда сеют озимую рожь? Почему?

Выполните задания

- Нарисуйте и раскрасьте цветок василек, который растет во ржи.

- Нарисуйте поле со спелой золотистой рожью.

Отгадайте загадки

Черный хлебушек хорош,

Нам его подарит ... (*рожь*).

Какой злак кормит всех сплошь? (*Рожь*.)

Какой хлеб будет хорош, Коль посеешь зерно в дождь? (*Черный*.)

БЕСЕДА ЧЕТВЕРТАЯ. Военный хлеб



Ты знаешь, что дети, отправленные в глубокий тыл, продолжали учиться в школах. В школьных помещениях было так холодно, что в чернильницах замерзали чернила, ребята сидели на уроках в пальто и шапках.

В школах ученикам выдавали по 50 граммов ржаного хлеба.

«Самым ярким воспоминанием тех лет был хлебный запах», — вспоминал Анатолий Михайлов. Ему исполнилось семь лет, когда началась война и его отца взяли на фронт. Мать осталась с тремя детьми. «Время идти в школу, но я остался дома — не в чем было ходить: у нас на двоих с братом была одна пара обуви. В первый класс я пошел только в девять лет, когда занятия стали проводиться в две смены: брат прибежал из школы, переобулся и отдавал мне сапоги, — рассказывал Анатолий. — В школе нам выдавали по ломтю ржаного хлеба, и мы с нетерпением ждали, когда его привезут из пекарни — наш класс был проходным, поэтому мешки с буханками проносили мимо нас в учительскую для развеса по порциям. Мы в этот момент забывали и про учительницу, и про уроки, спеша досыта надышаться этим волшебным теплым хлебным ароматом».

Школьники, как могли, старались помочь фронтовикам поднять их боевой дух, вселить веру в победу, ободрить добрым словом.

Они писали письма бойцам, собирали для них посылки. Шили и вышивали кисеты для табака, вязали теплые шерстяные варежки, носки, шарфы.

Фронту помогали и дошкольники. Широко известны такие факты. В частности, в газете «Омская правда» были опубликованы письма дошкольников:

Я Ада Занегина. Мне 6 лет. Пишу по-печатному. Гитлер выгнал меня из города Сычевки Смоленской области. Маленькая я, а знаю, что надо разбить Гитлера и тогда мы поедem домой. Мама отдала свои сбережения на танк.

Дорогой дядя редактор! Напиши в своей газете всем маленьким детям, чтобы они отдавали деньги на танк. И назовем его "Малютка". Когда наш танк разобьет врага, мы вернемся домой.

Ада Занегина.

Мне папа с фронта прислал 136 рублей на новые сапоги, но я еще в старых похожу ботиночках... Адик Солодов, 6 лет.

Мама хотела купить мне новое пальто и накопила 150 рублей. Я поношу старое пальтишко. Тамара Лоскутова.

Дорогая незнакомая девочка Ада! Мне только 5 лет, а я уже год жила без мамы. Я очень хочу домой, а потому с радостью даю деньги на постройку нашего танка. Скорей бы наш танк разбил врага.

Таня Чистякова.

Прошу передать дошкольникам города Омска, собравшим на строительство танка "Малютка" 160 886 рублей, мой горячий привет и благодарность Красной Армии.

Верховный Главнокомандующий Маршал Советского Союза И. Сталин. Май 1943.

Танк был сделан и воевала на нем сержант 56-й танковой бригады Екатерина Петлюк, за первый же бой получившая благодарность. Вскоре ее наградили орденом Красной Звезды, а позднее, за отличие в боях под Орлом, — орденом Отечественной войны.



Два кусочка военного хлеба

До войны мама, папа и Саша жили в красивом большом доме в Москве. Но когда началась война, папа ушел на фронт воевать с фашистами, а мама и Саша эвакуировались за Урал.

Мама стала работать на авиационном заводе по 12—14 часов в сутки. Приходила она уставшая, бледная и сразу, выпив кипятка, валилась спать.

Саша, хоть и малыш совсем, заведовал всем хозяйством. И полы мыл, и постель убирал, и даже ходил в заросли кустарников за сучками и веточками для печки.

Печь занимала полкомнаты, но топились плохо, поэтому дальше от нее всегда было холодно.

Иногда случалось и так, что есть было совсем нечего: ни горстки лука, ни сушеных грибов, ни сухариков. Так и сидел Саша голодный до вечера, маму ждал.

Однажды утром мама сказала сыну:

— Сашенька, затопи печку и вскипяти воды, а я сбегаю на завод: там сегодня хлеб выдают!

Сказала и ушла. А Саша побежал за ветками, сучками, большими корягами.

Печь растапливать он умел, и скоро огонек, сначала слабенький, стал все сильнее и горячее. Саша подкидывал в печку березовую кору — бересту, которую специально сушил. Береста горела хорошо.

Скоро чайник, закопченный, жестяной закипел. Наконец вернулась и мама. Она принесла два крошечных кусочка хлеба, почти прозрачных ломтика и положила их в ящик стола.

— Сынок! Я сбегаю в район. Что-то беспокойно у меня на душе, давно от папы писем не было. Может, разузнаю что-нибудь.

А ты попей кипяточку и съешь хлебушек.

Мама ушла. А Саша стал думать о ней. Господи! До чего же она худенькая, слабая, еле на ногах держится! Да еще в этих огромных валенках с галошами, широкой телогрейке, сером простом платке. А ведь была такая красавица!

Саша горько заплакал. Так ему стало жаль маму. Он вспомнил ее руки — худые, почти прозрачные.

— Нет! Не буду я есть хлеб. Пусть маме останется. Выпью кипяточку и еще посплю.

Так он и сделал. Лег в постель и заснул.

Разбудил мальчика громкий стук в дверь.

Кто бы это мог быть? Ведь мы никого не ждем!

Мальчик встал с кровати, отдернул крючок.

Перед ним стоял высокий черноволосый лейтенант. Щеки его горели с мороза, серые глаза сияли. А за спиной его висел большой зеленый рюкзак.

- Скажи, малыш, здесь Севастьяновы живут?

- Ну да! Здесь, — робко ответил Саша.

- А где твоя мама Оля?

- Она в район пошла, — объяснил мальчик, — скоро придет, — добавил он.

- Это хорошо — заметил лейтенант. — Я Андрей Петрович, друг твоего папы Алексея. Давай знакомиться! — Он протянул Саше сильную руку.

- Я здесь в командировке на заводе. Решил разыскать Олю и тебя.

Вот письмо от папы! — и он положил на стол конверт. Папа ваш жив, здоров, героически воюет. Его орденом наградили... «Боевой славы»! А это вам от него подарки! И Андрей Петрович стал вынимать из рюкзака банки тушенки, сало, хлеб, чай, печенье и еще много всякой всячины и раскладывать на столе.

Скоро пришла и Оля. Увидела Андрея и бросилась к нему на шею, крепко поцеловала в щеку.

Потом схватила письмо, надорвала конверт и стала читать. Слезы радости полились из ее глаз.

— Папа наш жив! Воюет, бьет фашистов! — сказала она Саше.

Скоро лейтенант аккуратно нарезал сало, хлеб, раскрыл тушенку, мама заварила чаю, и все уселись к столу.

- Ой, совсем забыл! — воскликнул Саша. — Мамочка, я тебе сберег два ломтика хлебушка. Ешь их, ведь ты так много работаешь! Хлеб этот тебе силу даст и здоровье.

- Верно! — заметил лейтенант. Сила и здоровье нам нужны сейчас, чтобы врагов победить! Этот хлеб — волшебный, сын тебе его с любовью дает. Так что ешь, не стесняйся!

Ответьте на вопросы



- Расскажите о жизни детей в трудные военные годы.

- Почему войну называют «злой мачехой»?

- Как помогали дети взрослым в тылу?

- Что посылали школьники бойцам на фронт?

Выполните задания

- Нарисуйте и раскрасьте самолет, танк.

- Нарисуйте кусок ржаного хлеба.

Отгадайте загадки

Этот хлеб в войну спасал, нам погибнуть не давал.

Она не мачеха, не мать, мы должны ее прогнать!

Чтоб учиться, чтобы жить, чтобы Родине служить.

(Ржаной хлеб.)

(Война.)

ДИДАКТИЧЕСКИЕ ИГРЫ И УПРАЖНЕНИЯ

Грамматический строй речи

- **Образование простых причастий «Назови по образцу»**

Убирать — убранный,
печь — печенный,
выращивать — выращенный,
косить — кошенный,
резать — резанный.

- **Образование существительных в родительном падеже «Назови со словом "нет"»**

Подсолнечник — нет подсолнечника,
рожь — нет ржи,
зерно — нет зерна,
пшеница — нет пшеницы,
колос — нет колоса,
овес — нет овса,
колосья — нет колосьев,
ячмень — нет ячменя,
сеялка — нет сеялки,
кукуруза — нет кукурузы,
комбайн — нет комбайна,
гречиха — нет гречихи,
каравай — нет каравая,
просо — нет проса,
лен — нет льна.

- **Образование существительных в родительном падеже «Посчитать от двух до десяти парами и обратно»:**

Два зерна, четыре зерна, шесть зерен, восемь зерен, десять зерен — десять зерен, восемь зерен, шесть зерен, четыре зерна, два зерна.

То же со словами: подсолнечник, кукуруза, лепешка, пышка, сухарь.

- **Поиск однокоренных слов «Подобрать родственные слова»**

Хлеб — хлебный, хлебница, хлебушек, нахлебник, хлебороб, хлеборезка, хлебозавод;
булка — булочка, булочная;
колос — колосок, колосья, колосится.

- **Образование относительных прилагательных «Назови, какой, какая, какое?»**

Поле с рожью — ржаное,
... пшеницей — пшеничное,
... овсом — овсяное,
... ячменем — ячменное,
... кукурузой — кукурузное,
... гречихой — гречишное,
... просом — просяное;
масло из льна — льняное;
... подсолнечника — подсолнечное,
... кукурузы — кукурузное;
хлеб из ржи — ржаной,
... пшеницы — пшеничный;
каша из пшена — пшенная,
... овса — овсяная,
... ячменя — ячневая,
... кукурузы — кукурузная,
... гречихи — гречневая.

- **Поиск определений «Назови, какой бывает хлеб?»**

Пшеничный,	мягкий,
полезный,	душистый,
ароматный,	пропеченный,
ржаной,	вкусный,
пышный,	пахучий,
аппетитный,	сухой,

свежий,
хрустящий,
поджаренный,

подовый,
поджаристый,
черствый.

• **Поиск соответствующего понятия «Откуда хлеб пришел»**

Откуда хлеб пришел? — ... *(Из магазина.)*

А в магазин как попал? — ... *(Из пекарни.)*

Что делают в пекарне? — ... *(Пекут хлеб.)*

Из чего? — ... *(Из муки.)*

Из чего мука? — ... *(Из зерна.)*

Откуда зерно? — ... *(Из колоса пшеницы.)*

Откуда пшеница? — ... *(Выросла в поле.)*

Кто ее посеял? — ... *(Хлеборобы.)*

• **Построение монолога «Составь рассказ о пшенице»**

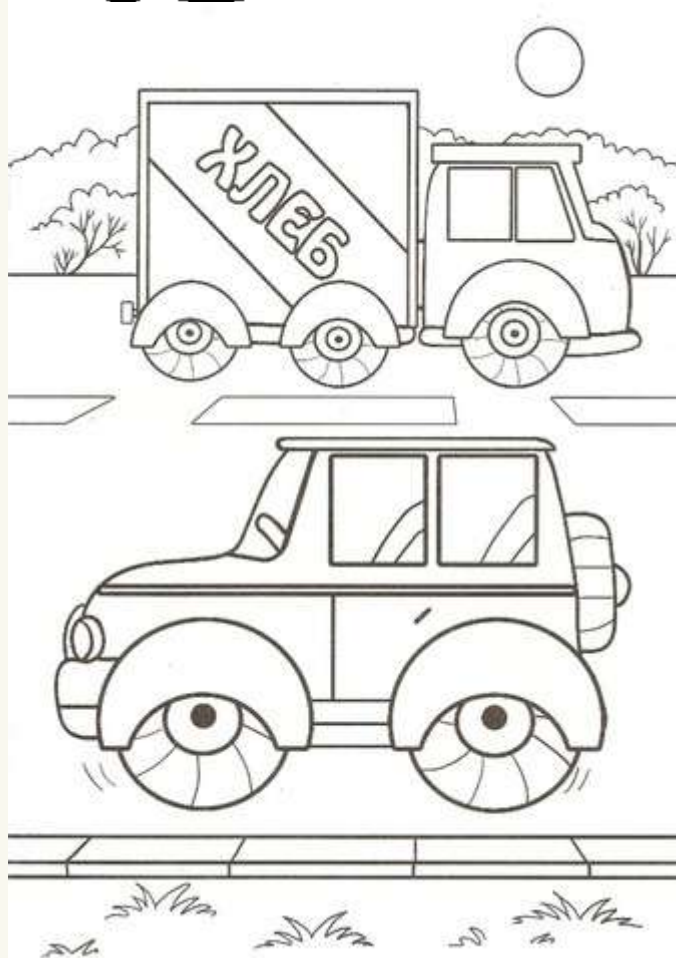
Например. Пшеница — это злак. Пшеница растет на пшеничном поле. Колос пшеницы — пшеничный. Мука из пшеницы — пшеничная. Колосья золотые, тяжелые, налитые. Стебли тонкие, хрупкие, ломкие. Убирают пшеницу в середине — конце лета комбайнами.

• **Поиск соответствующих понятий и построение монолога «Сравни и назови»**

Белый пшеничный батон и черный ржаной хлеб (по форме, размеру, цвету, запаху, материалу, на ощупь, вкус).



Задание - раскрасить одну из картинок.



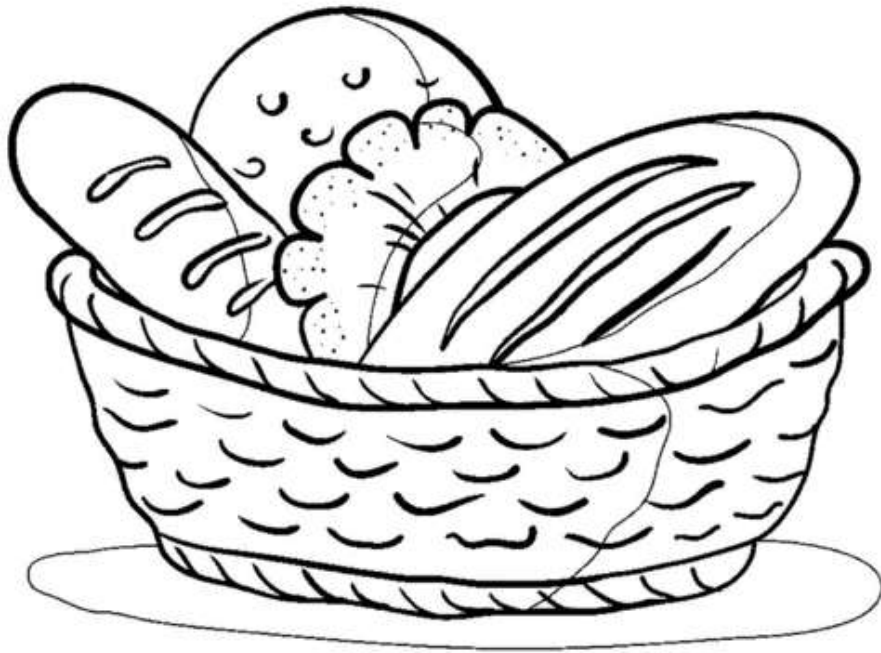




Рис. М. МИТРОФАНОВА





Источник

Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. — М.: ТЦ Сфера, 2016. — 80 с. (Вместе с детьми).