

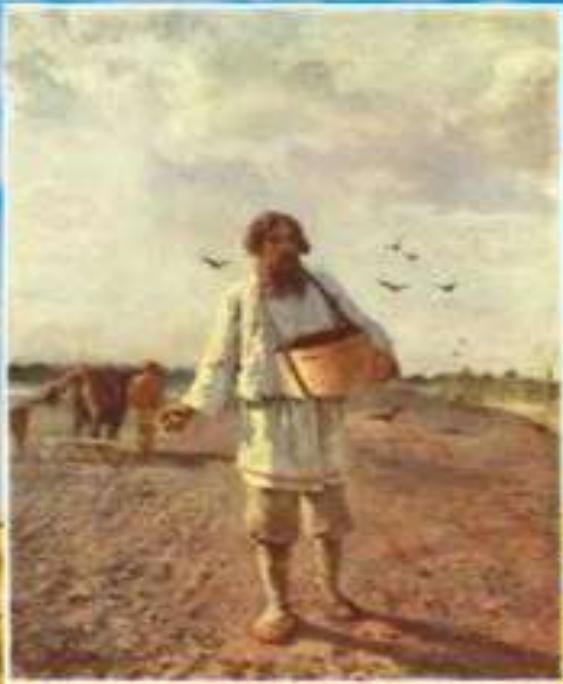
ЦЕЛЬ: УЗНАТЬ О НАЗНАЧЕНИИ ХЛЕБА В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА, КАК ПОЛУЧАЕТСЯ ХЛЕБ.

Задачи: воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; формировать бережное отношение к хлебу; узнать, как хлеб приходит на наш стол.

ТАК СЕЯЛИ ХЛЕБ МНОГО – МНОГО ЛЕТ НАЗАД. ПОДГОТОВКА ЗЕМЛИ ПОД ПОСЕВ – РАБОТА ТЯЖЕЛАЯ. ПОСЛЕ ТОГО КАК ПОЛЕ ВСПАХАНО, НАДО ЕГО «ПРИЧЕСАТЬ». ДЕЛАЛИ ЭТО ПРИ ПОМОЩИ ВОТ КАКОГО ОРУДИЯ: «СИТОВИТО О ЧЕТЫРЕ УГЛА, ПЯТЬ ПЯТКОВ, ПЯТЬДЕСЯТ ПРУТКОВ, ДВАДЦАТЬ ПЯТЬ СТРЕЛ». ЭТО БОРОНА.



1. ПАХОТА



Сеял сеятель старинный,
Из лукошка – решета.
Нынче сеялка – машина
Этим делом занята.
Роет борозды проворно,
В них закладывает зерна,
Сыплет белый порошок...
Черепашке – это худо
Урожай поспел у нас





Славянская
культура

3. ХЛЕБ РАСТЕТ



«РОЖЬ ПОСПЕЛА – БЕРИСЬ ЗА ДЕЛО». ЗА ДЕЛО БРАЛИСЬ ВСЕ ВМЕСТЕ, ВСЕЙ СЕМЬЕЙ ВЫХОДИЛИ В ПОЛЕ. А ЕСЛИ ПОНИМАЛИ, ЧТО НЕ УПРАВЯТСЯ С УРОЖАЕМ САМИ, ТО ЗВАЛИ НА ПОДМОГУ. РАБОТА БЫЛА ОЧЕНЬ ТРУДНАЯ. ПРИХОДИЛОСЬ ВСТАВАТЬ ДО РАССВЕТА И ОТПРАВЛЯТЬСЯ В ПОЛЕ. «НЕКОГДА ЛЕЖАТЬ, КОГДА ПОРА ЖАТЬ. А УРОЖАЙ СОБЕРЕМ, ХОРОВОД ЗАВЕДЕМ». САМОЕ ГЛАВНОЕ БЫЛО ВОВРЕМЯ СОБРАТЬ УРОЖАЙ.







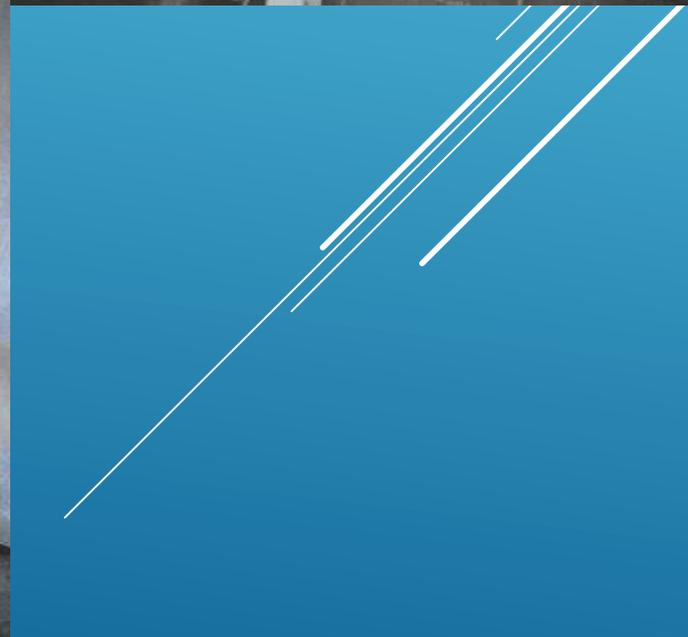


ЗЕРНО ВЕЗУТ НА МЕЛЬНИЦУ ИЛИ МУКОМОЛЬНЫЙ ЗАВОД. ТАМ ЕГО РАСТИРАЮТ В МУКУ – МЕЛЮТ.



ЗАМЕСИВ В КВАШНЕ – ДЕРЕВЯННОЙ КАДУШКЕ – ТЕСТО И СФОРМОВАВ ОКРУГЛЫЕ ХЛЕБА ОТПРАВЛЯЛИ В ПЕЧЬ. ПЕЧИ НА РУСИ БЫЛИ ОСОБЕННЫЕ. ОНИ ОБОГРЕВАЛИ ПОМЕЩЕНИЕ, НА НИХ ПЕКЛИ ХЛЕБ, ГОТОВИЛИ ПИЦЦУ, СПАЛИ.





ХЛЕБ БЫЛ КОРМИЛЬЦЕМ РУССКОГО НАРОДА, ГЛАВНЫМ ЛАКОМСТВОМ НА СТОЛЕ.



Славянская
культура

На пекарне.

С хлебом, как с ребенком, надо нянчиться, беречь от сквозняков, иначе тесто осядет. Только при такой постоянной заботе оно будет пышным, а хлеб — вкусным.



Хлеб-это труд тракториста,
который посеял зерно;
Хлеб- это труд комбайнёра,
который его убирал;
Хлеб-это труд пекаря,
который его выпекал с
большой любовью.