

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение "Детский сад №38 "



«Хлеб -

всему голова»

проект в разновозрастной группе

воспитатель: Кузьминых О.А.



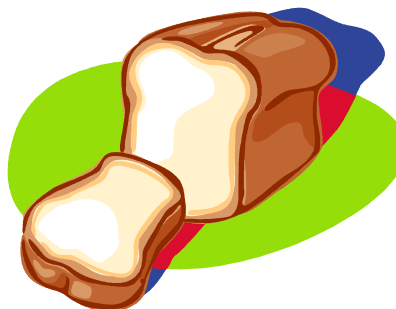
2020 год

с.Мироово



Проект «Хлеб - всему голова»

*Не напрасно народ,
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет,
Самой первой святыней.
Золотые слова,
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!*



Актуальность

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь.

Наш народ хлебосолен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект.

Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами старшей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

Цель: сформировать у детей представление о ценности хлеба.

Задачи проекта:

- обогатить познавательный опыт детей.
- сформировать систему знаний детей о производстве хлеба.
- дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом для человека.
- воспитывать бережные отношения к хлебу.
- Расширить знание о разнообразии хлебобулочных изделий.
- систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря.
- показать значимость сельскохозяйственной техники.
- воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.
- учить уважать чужой труд.

Разработка проекта:

Донести до участников проекта важность данной темы.

Создать развивающую среду: подобрать материал, атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

Подобрать материал для продуктивной деятельности.

Ожидаемый результат:

- Сформировать у детей представления о ценности и пользе хлеба
- знание детей о производстве хлеба
- умение детей применять трудовые навыки
- понимание детьми важности труда хлебороба
- организовывать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении
- уважение к труженикам села, бережного отношения к хлебу.

Проект - краткосрочный

Познавательно- исследовательский

Участники проекта

Дети подготовительной, старшей и средней группы, воспитатели, родители.

Гипотеза: получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Реализация проекта

| Образовательная деятельность | Совместная деятельность | Самостоятельная деятельность | С родителями |
|--|---|--|--|
| Социально-личностное развитие (социализация, труд, Безопасность) | Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. Игра в слова. Беседа «Терпение и труд все перетрут. | Просмотр презентации «как к нам хлеб пришел», с\р игры «Магазин», «Больница», «Семья». | Составление алгоритма «Откуда к нам хлеб пришел», составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?», Выпечка хлебобулочных изделий дома, фото. |
| Художественно-эстетическое развитие | Коллаж «Что можно сделать из муки?» Конструирование из бросового материала «Мельница», лепка из соленого теста «Хлебное поле», рассматривание иллюстраций И.Шишкин «Рожь», И.Машкова «Снедь Московская. Хлеба», | Раскрашивание раскрасок. Просмотр мультфильма «История о девочке, наступившей на хлеб» аппликация из круп. | Подбор иллюстраций о хлебе. |
| Познавательное развитие | Игра «Что за чем», опыт с вертушкой (взаимосвязь между ветром и вращением-ветряная мельница), экскурсия на кухню «Как готовится тесто», д\и «Откуда хлеб пришел», «Из чего сварили кашу», «Четвёртый лишний». | Рассматривание книг, альбомов о хлебе, рассматривание колосков, зерен под лупой. | Сбор картинок, пословиц, стихов о хлебе. |
| Речевое развитие | Чтение Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», В. Крупин «Отцовское поле» Ю.Ванаг «Хлеб, заработанный своими руками», А.Букалов «Как машины хлеб берегут», Дацкевич «От зерна до каравая», беседа «батоны и булки не растут на грядке», опыт по выращиванию семян (пшеницы). | | |
| Физическое развитие | Спортивное развлечение «Чтобы хлеб растить – надо ловким быть» | Подвижные игры «Каравай», игра в сухом бассейне из круп. д\и «Кто назовёт больше изделий из теста?» | Составление альбома «О пользе хлеба», |

Приложение:

Модель трех вопросов

| Что мы знаем | Что мы хотим узнать? | Где мы можем узнать? |
|---|--|--|
| Хлеб продается в магазине , Мама дома печет хлеб в хлебопечке, духовке Из зерен делают муку, Хлеб бывает белый и черный, Хлеб пекут на хлебозаводе | Как называются люди, которые выращивают хлеб? Что надо, чтобы вырастить хлеб? Как растили хлеб раньше? Как готовится тесто? Что можно сделать из муки еще? Как пекут хлеб? Какие еще есть крупы? Как работает мельница? Почему говорят :Хлеб всему голова? Как называют хлеб в других странах? Что можно приготовить из черствого хлеба? | Сходить на экскурсию Спросить у родителей Посмотреть в Интернете Спросить у воспитателя Провести опыты Посмотреть в книгах, энциклопедиях |

Конспект по экологии в старшей группе
«Хлеб - всему голова»

Задачи:

1. Учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта.
2. Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.
3. Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки.

Предварительная работа: знакомство с поговорками о хлебе, рассматривание хлебобулочных изделий в хлебном магазине (экскурсия в хлебный магазин), чтение стихотворений Д.Кугультинов «Кусок хлеба», Х.Мянд «Хлеб», К.Кубилинскас «Сноп», рассказ Э.Шим «Хлеб растёт».

Программное содержание: Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Ход:

1. Организационный момент.

Педагог предлагает детям поиграть в игру «Волшебный мяч». Дети встают в круг, и по очереди передают друг другу мяч, называя хлебобулочное изделие.

После игры педагог обращает внимание детей на то, что в группе есть сюжетно-ролевые игры. Но самая любимая игра детей это магазин. Вот сегодня на занятии мы пополним сюжетно-ролевою игру «Магазин» хлебобулочными изделиями.

2. Актуализация знаний.

Педагог задаёт вопросы:

- Откуда берётся хлеб, который продают в магазине?
- Какие вы знаете зерновые культуры? (кукуруза, пшеница, рожь, ячмень, овёс).
- Где растёт хлеб? (в поле)
- Как называются люди, которые выращивают хлеб? (хлеборобы)
- Куда везут зерно на машине с полей? (на элеватор)
- Что такое элеватор? (здание, где хранится зерно)
- Что дальше происходит с зерном?

С элеватора зерно везут на мукомольный завод, где из зёрен получают муку, затем везут на хлебозавод, где выпекают хлеб.

Педагог предлагает рассмотреть схему «Откуда хлеб пришел»: сеют зерно, убирают комбайном выращенное зерно, отвозят на мельницу, полученную муку везут на пекарню, где пекут хлебобулочные изделия. Дети по схеме составляют рассказ. По ходу рассказа педагог задает детям уточняющие и проблемные вопросы:

- Кто сеет хлеб?
- Труден ли труд хлебопашца?
- Как получают муку?

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Не гром грохочет, не пальба – | Шумят, гудят грузовики, |
| Гремит-грохочет молотба. | Стучат на мельнице валки, |
| Гора зерна растет до неба... | Гора муки растет до неба... |
| Ты видишь, сколько будет хлеба? | Ты видишь, сколько будет хлеба? |

Физминутка.

Едем в поле (*дети встают друг за другом и «едут» на машине*)

На кочку наехали (*подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево*)

В яму заехали

Горки объехали,

И на поле приехали!

Педагог предлагает детям пройти на свои места.

- Ребята, а кто печёт хлеб? (*пекари*)

Педагог обращает внимание на коробку, стоящую на столе. Предлагает отгадать загадки и при каждой отгадке достаёт из коробки картинку или муляж хлебобулочного изделия.

Вот на мельнице пшеница,
Здесь такое с ней творится!
В оборот её берут, в порошок её сотрут!

(Мука)

Он бывает с рисом, с мясом,
С вишней сладкою бывает.
В печь с сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят,
По кусочку все съедят.

(Пирог)

Я пузырюсь и пыхчу,
Жить в квашне я не хочу.
Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня.

(Тесто)

Что на сковородку наливают?
Да вчетверо сгибают?

(Блины)

Маленькое, сдобное
Колесо съедобное.

(Бублик)

Сидит на ложке,
Свесив ножки?

(Лепешка)

Состав простой: мука, вода!
А получается еда,
То смешные завитушки, то соломка, рожки,
ушки.

(Макаронные изделия)

При этом педагог обращает внимание на правильную осанку детей.

Пальчиковая гимнастика: «Месим тесто»

- Мы тесто месили, мы тесто месили,
Нас тщательно всё промесить попросили,
Но сколько ни месим и сколько, ни мнём,
Комочки опять и опять достаём.

4. Итог занятия

- Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме?
- Как нужно относиться к хлебу?
- Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

В заключении хочу вам прочесть стихотворение.

Вот он хлебушек душистый,
Вот он теплый золотистый,
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел
В нем здоровье наша сила.
В нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем – земли родимой соки,
Солнца свет веселого в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

В качестве домашнего задания предложили детям вместе с родителями найти и выучить пословицы и поговорки о хлебе. Это задание настолько заинтересовало детей, что они до сих пор заучивают и рассказывают новые пословицы, которые и для нас были неизвестны.

Конспект
«Откуда хлеб пришёл» .

Программное содержание: Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Предварительная работа: знакомство с поговорами о хлебе, рассматривание хлебобулочных изделий в хлебном магазине (экскурсия в хлебный магазин), чтение стихотворений Д.Кугультинов «Кусок хлеба», Х.Мянд «Хлеб», К.Кубилинскас «Сноп», рассказ Э.Шим «Хлеб растёт».

Оборудование: картинки, тарелка с мукой.

Обогащение словаря: чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод

Ход занятия

Ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

(Молочная каша, булка, чай)

А вчера?

(Омлет, булка с маслом, кофе)

А что было на обед?

(Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб)

Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

(Белый, булки с изюмом, мягкий).

Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)

Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл? *(Мама купила в магазине)*

А, как он в магазин попал, хотите расскажу?

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю

Специальными машинами, сеялками.

Потом вырастают вот такие колоски

Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу.

Там зёрна перемелют в муку.

Из этой муки на хлебозаводе (завод, где пекут хлеб) пекут хлеб, булки.

Физкультминутка:

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. *(Наклоны в стороны).*

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте *(прыжки)*

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг *(ходьба на месте)*

Вот и кончилась игра.

Заниматься нам пора.

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто? *(Мука, вода)*

Посмотрите, какие нужны компоненты соль, вода, яйца, мука, сахар, дрожжи

Давайте их назовём. *(Ответы детей).*

Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов,

его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки? *Ответы детей (булки, батоны, пирожки, пирожные).*

Молодцы!

Игра: «Найди лишние ингредиенты»

В заключении хочу вам прочесть стихотворение.

Вот он хлебушек душистый,
Вот он теплый золотистый,
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел
В нем здоровье наша сила.
В нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем – земли родимой соки,
Солнца свет веселого в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

Конспект «Лепка из солёного теста».

Ход занятия

Воспитатель:
Послушайте стихотворение.

Пеку я всевозможные:
Торты и пирожные.
Их надо печь искусно,
Чтоб было очень вкусно.
Кто мог произнести эти слова, дети?

Дети: Кондитер.

Воспитатель: Да, дети, это кондитер. А кто мне скажет, что может приготовить кондитер?

Дети: Пирожные, торты, пряники и т.д.

Воспитатель: Давайте вспомним, какие сладости мы с вами любим? (ответы детей).

Воспитатель: Ребята, а из чего готовят тесто? (ответы детей).

А какое бывает тесто? (песочное, слоенное, сдобное).

Что можно приготовить из сдобного теста? (ответы детей).

Показ картинок кондитерских изделий. Воспитатель обращает внимание ребят на то, как они украшены.

А ещё дети, есть солёное тесто, из него делают поделки. И мы будем работать сегодня с солёным тестом.

Воспитатель: А сейчас давайте представим, что наша группа- это кондитерский цех, а мы с вами настоящие кондитеры. Мы приготовим для кукол угощение. Пройдите на свои места. У вас на столе лежит кусочек теста. Его необходимо разделить на несколько частей. Из самого большого куска вы слепите торт, а оставшиеся кусочки используете для его украшения (слепите розочки, «жгуты»).

Дети работают с тестом, во время работы оказывается индивидуальная помощь ребятам, у которых возникают затруднения.

Готовые изделия расписывают гуашью.

Итог занятия:

Воспитатель: Дети, где вы сегодня были? Что вы делали? Что вам понравилось больше всего?

Занятие по аппликации «Мине- музей».

Цель: Развивать, мелкую моторику, через предметно- практических работ.

Задачи: Развивать внимание и творческое воображение.

Ход занятия:

Он на солнышке стоит
И ушами шевелит.
Разомнёшь его в ладони-
Золотым зерном, набит.
(Колос)

Нам понадобится: цветной картон (голубого цвета), цветная бумага (жёлтого цвета или коричневого), клей ПВА, макаронные изделия «трубочки», простой карандаш.

На картоне (голубого цвета), посередине листа нарисовать колосок, приклеиваем стебелёк из цветной бумаги, затем макаронные изделия «трубочки».

Экскурсия на кухню

Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют.

Я.Аким .

Цель: познакомить детей с технологией приготовления булочек в больших количествах.

Задачи

1. Показать детям, как повара готовят булочки.
2. Помочь ребятам понять, что и здесь многое зависит от уже знакомых им живых организмов — дрожжей.

Организация детей: они стоят на кухне группой или проходят мимо кухонного оборудования, если это возможно.

Виды деятельности: прогулка, развитие речи, ознакомление с кухонным оборудованием, наблюдение, социализация личности детей.

Правило: педагог строго следит за соблюдением правил безопасности.

Дети идут на экскурсию, на свою кухню, когда там выпекаются изделия из теста. Они должны увидеть весь процесс — от замеса теста до вынимания горячих булочек из печи. Если тесто подходит долго, на кухню можно сходить 2—3 раза. Кухонные работники, по предварительной договоренности с воспитателем, комментируют ход работы, объясняют назначение незнакомых для детей предметов и агрегатов.

Воспитатель. Видите, ребята, вам готовят еду таким же способом, как вы делали это сами, но уже не в кастрюлях, а в чанах. И помогают людям в этом умные машины и агрегаты. Вот так повар и помощники работают каждый день, чтобы вы всегда были сытыми. Вкусно они готовят? Вам нравится?

Дети отвечают.

Давайте поблагодарим всех за то, что показали нам, как они работают, и за то, что каждый день готовят для нас очень вкусно.

Дети благодарят работников кухни и уходят.

В последующие дни во время завтрака, обеда или ужина педагог напоминает детям об их экскурсии на кухню, предлагает определить, с помощью какого оборудования было приготовлено то или иное блюдо, каким способом его готовили. Спрашивает, понравилась ли еда, обещает передать благодарность работникам кухни.

Приложение

Игра в слова

Хлопните в ладоши, услышав слово, подходящее пшенице (ржи, ячменю, просу, ..., кукурузе).

Объясните выбор каждого слова.

Словарь:

мука, перловая, мельница, початок, батон, пшено, геркулес, «усатый», мёд, ржаной, зерно, пирожное, медонос, корм для домашней птицы, каравай, колос, метелка, овсяная каша, воздушные хлопья, лакомство для лошади.

Комментарий для взрослых:

Для активизации памяти и речи детей после игры можно предложить им следующее задание: вспомните, какие слова, подходящие для пшеницы (ржи, ячменя, проса, ..., кукурузы), вы слышали?

Четвертый лишний

Выделите лишнее слово, объясните свой выбор:

картофель, морковь, *ячмень*, свекла; просо, рожь, *баклажан*, пшеница; рис, кукуруза, *яблоко*, рожь; *гречиха*, слива, виноград, персик; ячмень, пшеница, рожь, *кукуруза*.

Конкурс «Кто назовет больше изделий из теста?» Все команды называют изделия по очереди. Если какая-либо команда не может ничего сказать, она пропускает ход. За каждым ответом дается фишка. Побеждает команда, набравшая больше фишек. Конкурс начинают дети, а когда их знания полностью исчерпаются, его продолжают взрослые.

Народные приметы

Не сей пшеницу, прежде чем появится дубовый лист.

Комары появились — пора сеять рожь.

Сей ячмень, когда калина расцвела, а береза листочки выпустила.

Когда шишки на елке станут красными, а на сосне — зелеными, пришла пора ячмень сеять.

Коли рябина рано расцвела, будет хороший урожай овса.

Коли брусника поспела, то и овес созрел. Ольха зацвела — пора гречиху сеять.

Пословицы и поговорки

Почему в народе говорится:

«До поры до времени не сеют семени»; «Весной час упустишь, годом не наверстаешь»; «Пришло время сева, не глазей ни вправо, ни влево»; «Кто весной не сеет, тот осенью жалеет»; «Не пиры пировать, когда хлеб засеивать»; «Сей в срок — будет прок!»;

«Весной пролежишь — зимой с сумой побежишь»; «Чем лучше семя схоронится, тем лучше уродится»; «Хорошо зерно в землю спать уложишь — хорошо и разбудишь, сыт будешь»; «Кто пахать не ленится, у того хлеб родится»; «Кто на ниве потеет, тот хлеб имеет»; «Какова земля, таков и хлеб»; «Клада не ищи, а землю паши — и найдешь»; «Когда сеют и жнут, не говорят, что мозоли жгут»; «Будет хлеб — будет и обед»; «Кто хлеб носит, тот есть не просит»; «Сей овес хоть в воду, да в пору»; «Кто кукурузу сеет, тот год от года богатеет»; «Хозяйство без кукурузы, что дерево без корней»; «Не соберешь овес — наглотаешься слез»;

Из чего сварили кашу?

Назовите злак, из которого сварили кашу.

Пшеничную — (*просо*)

Гречневую — (*гречиха*)

Перловую — (*ячмень*)

Геркулесовую — (*овес*)

Манную — (*пшеница*)

Овсяную — (*овес*)

Кукурузную — (кукуруза)

Игра «Каравай»

Составив круг, играющие поют:

Шёл павлин горою,

Все люди за мною.

Одного нет у нас (имя одного из играющих).

У него маменьки печка истопленная, блины испечённые,

Каравай состряпанный,

Этакий высокий, этакий хороший

Этакий низенький.

Играющие поднимают руки вверх, разводят в стороны, опускают в низ, показывают вышину и т.д.

Физкультурные минутки

Едем в поле (дети встанут друг за другом и «едут» на машине)

На кочку наехали (подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево)

В яму заехали

Горки объехали,

И на поле приехали!

Мы тесто месили, мы тесто месили,

Нас тщательно всё промесить попросили,

Но сколько ни месим и сколько, ни мнём,

Комочки опять и опять достаём.

Загадки

Вот на мельнице пшеница

Здесь такое с ней творится!

В оборот её берут, в порошок её сотрут!

(Мука)

Он бывает с рисом, с мясом,

С вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят

По кусочку все съедят.

(Пирог)

Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня.

(Тесто)

Что на сковородку наливают

Да вчетверо сгибают?

(Блины)

Маленькое, сдобное

Колесо съедобное.

(Бублик)

Сидит на ложке

Свесив ножки?

(Латша)

Состав простой: мука, вода
А получается еда,
То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки.
(Макаронные изделия)
Бьют меня палками,
Жмут меня камнями,
Держат меня в огненной пещере,
Режут меня ножами.
За что меня так губят?
За то, что любят. (Хлеб.)

Произведения о хлебе.

Н. Самкова «О хлебе»

Я видела однажды, по дороге.
Подбрасывал мальчик хлеб сухой.
И ловко били хлеб шальные ноги.
Играл как мячиком, мальчишка озорной.
Тут подошла, старушка и нагнувшись ,
Взяла батон, заплакав вдруг, ушла.
Мальчишка в след глядел ей, улыбнувшись.
Решил что это нищенка была.
Тут дед сидевший на скамейке, рядом.
Поднялся и к мальчишке подошёл
«Зачем- спросил он голосом усталым-
- Ты, мальчик поступил не хорошо»
А утром, в день победы, ветераны.
Все при параде, в школу, ту, пришли,
Мальчишке показалось очень странным,
Что ветераны хлеб, с собой несли.
Узнал мальчишка, в старом ветеране.
Седого старика, на той скамье.
Он замер, тишина стояла в зале.
И хлеб душистый на большом столе.
И та, старушка, что ушла с батоном.
Сидела рядом, грудь вся в орденах.
В глазах мальчишки голубых, бездонных.
Вдруг, со слезами появился страх.
Она, разрезав хлеб, взяла горбушку.
Мальчишке, нежно, в руки подала.
И был, рассказанная, той старушкой.
В его в блокадный, Ленинград перенесла.

Вот перед ним возник холодный город.
Свирепствует зима и лютый голод.
И тот батон, и тот батон что поднят с земли.
Прижав батон, он мчится по дороге.
Он знает, мать его больная, ждёт
Торопится он к ней, замёрзли ноги.
Но счастлив он, он хлеб домой несёт.
А, дома бережно, батон он режет.
Куски считая, чтоб хватило им.
Пусть он сухой и пусть не очень свежий.
Он был единственным и очень дорогим.
Нарезав хлеб, сметает крошки в руку.
И матери, её кусок, несёт.
В глазах он видит боль и муку.
И тот немой вопрос «Ты ей сынок»
Но, вспомнив, как он бил батон ногою.
Он выхватил, тот хлеб, у ней из рук
Мать закричала «Что, сынок с тобой
Дай, хлеба я умру от этих мук»
Он зарыдал и вновь перед глазами.
Старушка, что батон с земли берёт.
Она стоит и нежными руками.
Мальчишке, хлеб душистый, падает.
Берёт, он хлеб и сердцу, прижимая.
Бежит домой, там, мать больная, ждёт.
Боль матери всем сердцем понимает.
И оправданий он себе не ждёт.
Он входит в дом, сидят в нём ветераны.
Все в зале замерло, лишь слышен в сердце стук.
Все сном прошло, остались только раны
От боли, той в глазах стоит испуг.
Он понял цену, тем слезам и хлебу.
Который, дерзко, превратил он в мяч.
На землю, вновь его вернули с неба.
Слова старушки «Ешь сынок, не плачь»
Стоит она и гладит по головке.
В глаза глядит, так, как глядела мать.
Ему, вдруг, стало стыдно и неловко
«Простите»- только это смог сказать.
Я видела, так тихо, по дороге.
Идёт, мальчишка, голову склонив.
И дед седой всё курит на пороге.

Всю боль души, молчанье сохранив.

В. Крупин «Отцовское поле»

Весь детский сад, кроме группы- малышей, повели в поле, чтобы посмотреть, как работает комбайн. Они пришли в поле, там было два комбайна, но оба стояли. Там был и Ванин отец. Он озабоченно заглядывал вниз, под комбайн, и спрашивал «Ну, как? Треснул или совсем?» Снизу, где на земле лежали комбайнёры, доносилось лязганье гаечных ключей. Отец поздоровался с ребятами, кивнул Ване, не выдержал и полез сам посмотреть неисправность. Ребята обошли вокруг комбайна. Ваня был горд тем, что объяснял: «Это хедер называется, режет колосья, они по транспортёру идут на молотилку, она внутри. Вверху бункер, там копится зерно, а потом его высыпает через этот рукав. А сзади копнитель, туда идёт солома и там прессуется потом выбрасывается...» -Юлия Герасимова,- услышали голос Ваниного отца,- отпустите Ваню, надо в мастерские сбегать, чтоб позвать срочно сварщика сюда. Вал треснул, надо заварить. А мы пока его вывинтим, приготовим. Ах, как сорвался с места побежал Ваня! Даже не дождал разрешения. Дорога, по которой они шли все в месте, показалась сейчас в два раза короче. Вот и мастерская, Ваня, задыхался, объяснил зачем его послали. – Заводи аравийку!- скомандовал сварщик. Взял Ваню подмышки и посадил в кабину машины «Техническая помощь». На машине дорога показалась совсем короткой. В поле один комбайн уже работал, ходил по кругу, а другой стали ремонтировать. Ребятам велели отвернуться, не смотреть на яркий огонь сварки. Трещину на валу заварили, потом, когда вал немного остыл, место сварки зачистили, вал оставили на место.

И вот по огромному просторному ходили два комбайна, к ним подъезжали машины. Кузов в этих машинах был застелен брезентом, чтобы не одно зёрнышко не пропало. Юлия Герасимовна расставила ребят цепью вдоль скошенного пространства, и они прошли туда и обратно, соревнуясь, кто больше соберёт упавших колосков. Каждый набрал немного, штук по десять, но когда они сложили в одно место, то оказалось много.

Эту грудку колосьев обмолотили отдельно, и ребята своими глазами видели тоненькую струйку золотистого тёплого зерна, которое они спасли.

Но радость этого дня на этом не кончилась.

- Побудьте еще в поле, Юлия Герасимовна,- сказал отец Вани.

-Ой, нет, нам давно пора. Нам обедать пора.

- А вы дойдите до речке, она же рядом, и руки помойте,- сказал отец.

- У нас для вас секрет. Оказывается, он из полевого вагончика по рации попросил привести в поле обед не только для механизаторов, но и для ребят, и предупредил, чтобы в детском саду их к обеду не ждали.

Вот уж это был обед! Ребята ели свежий борщ со сметаной, котлеты, пили компот. И все ели с радостью. Ещё бы- обед был заработанный!

Вывод:

Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей, обогатился словарный запас детей. Расширились знания об этапах производства хлеба. Появился интерес к сельскохозяйственной технике.

А главное: мы будем учиться, бережно относиться к хлебу, ведь это труд многих людей!

Список использованной литературы

1. От осени до лета (детям о природе и временах года в стихах, загадках, пословицах, рассказах): Для воспитателей детских садов и музыкальных руководителей/ Сост. Л.А. Владимирская. - Волгоград: учитель, 2004. - 160с.
2. Тамбиев А.Х. Экологическая азбука для детей: Растения. - М.: Школьная Пресса, 2000. - 32с.
3. Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. - м.: ТЦ Сфера, 2012. - 80с.
4. Интернет ресурсы <http://www.maam.ru>

