



*Проект в подготовительной
к школе группе*

«Хлеб- всему голова»

Вид проекта: информационно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный.

Сроки реализации проекта: 1 марта – 30 марта

Участники проекта: дети подготовительной группы,
воспитатели, родители

Актуальность:

В жизни каждого человека есть понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это мама, мир, солнце, воздух, земля. К ним можно отнести и хлеб.

Хлеб – это наш добрый друг, который сопровождает нас от рождения до глубокой старости. Его имя на всех языках люди произносят с теплотой и любовью. Народная мудрость гласит: «Хлеб – всему голова», «Хлеб дороже золота и алмазов».

Но, к сожалению, не все ребята нашего класса бережно относятся к хлебу.

Цель:

сформировать целостное представление о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, задействованных в этом процессе у детей дошкольного возраста.

Задачи:

- Воспитывать бережное отношение к хлебу, к труду тех людей, благодаря которым хлеб появился на нашем столе;
- Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека; показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас; познакомить с произведениями разных авторов, посвященных хлебу.

Ожидаемые результаты:

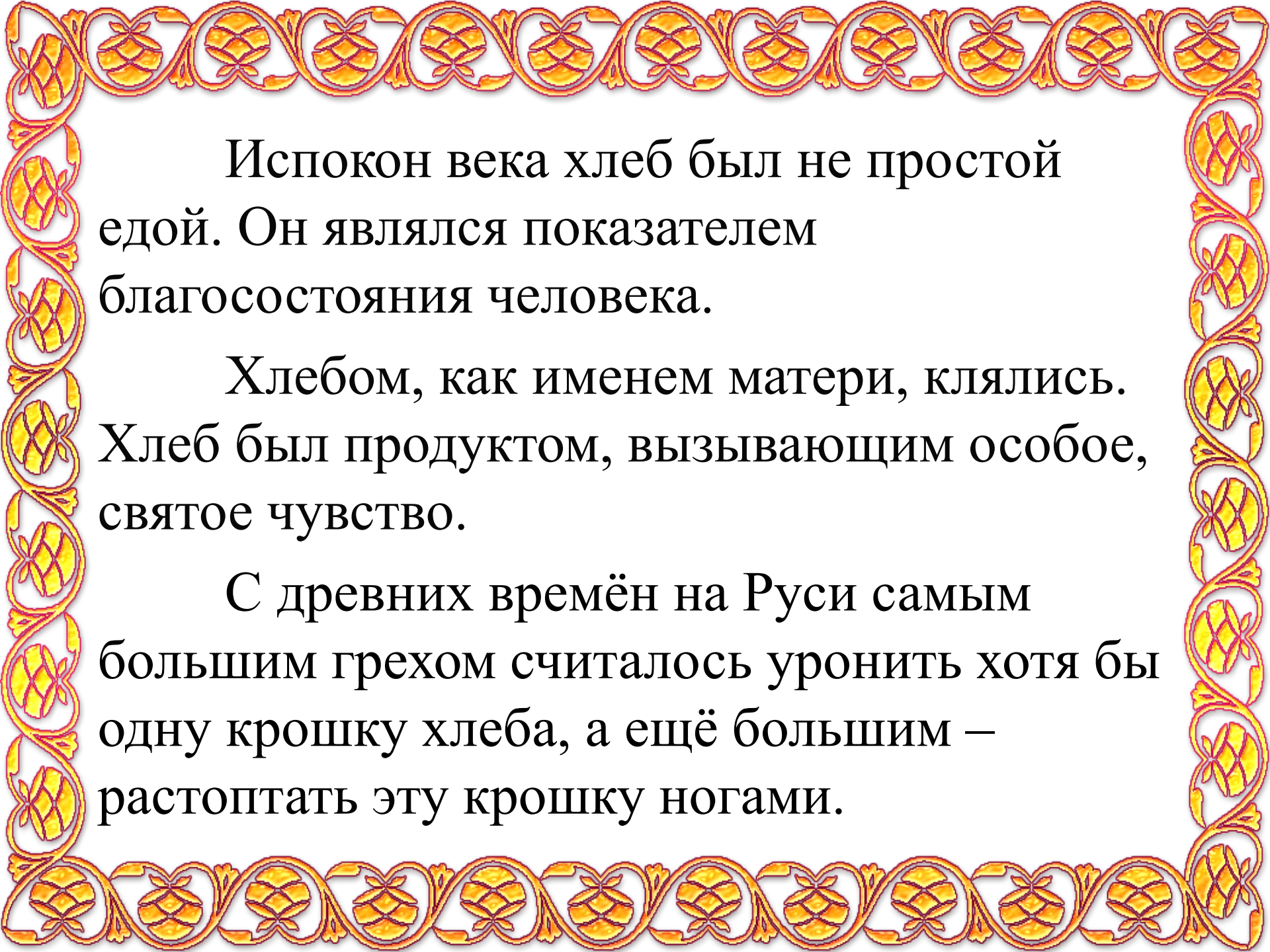
- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитывать бережные отношения к хлебу.

Толкование понятия

Хлеб – это пищевой продукт, выпекаемый из муки разных сортов.

В этимологическом словаре указано, что слово «**хлеб**» образовано от слова «**жити**» (жить) при помощи суффикса - то.

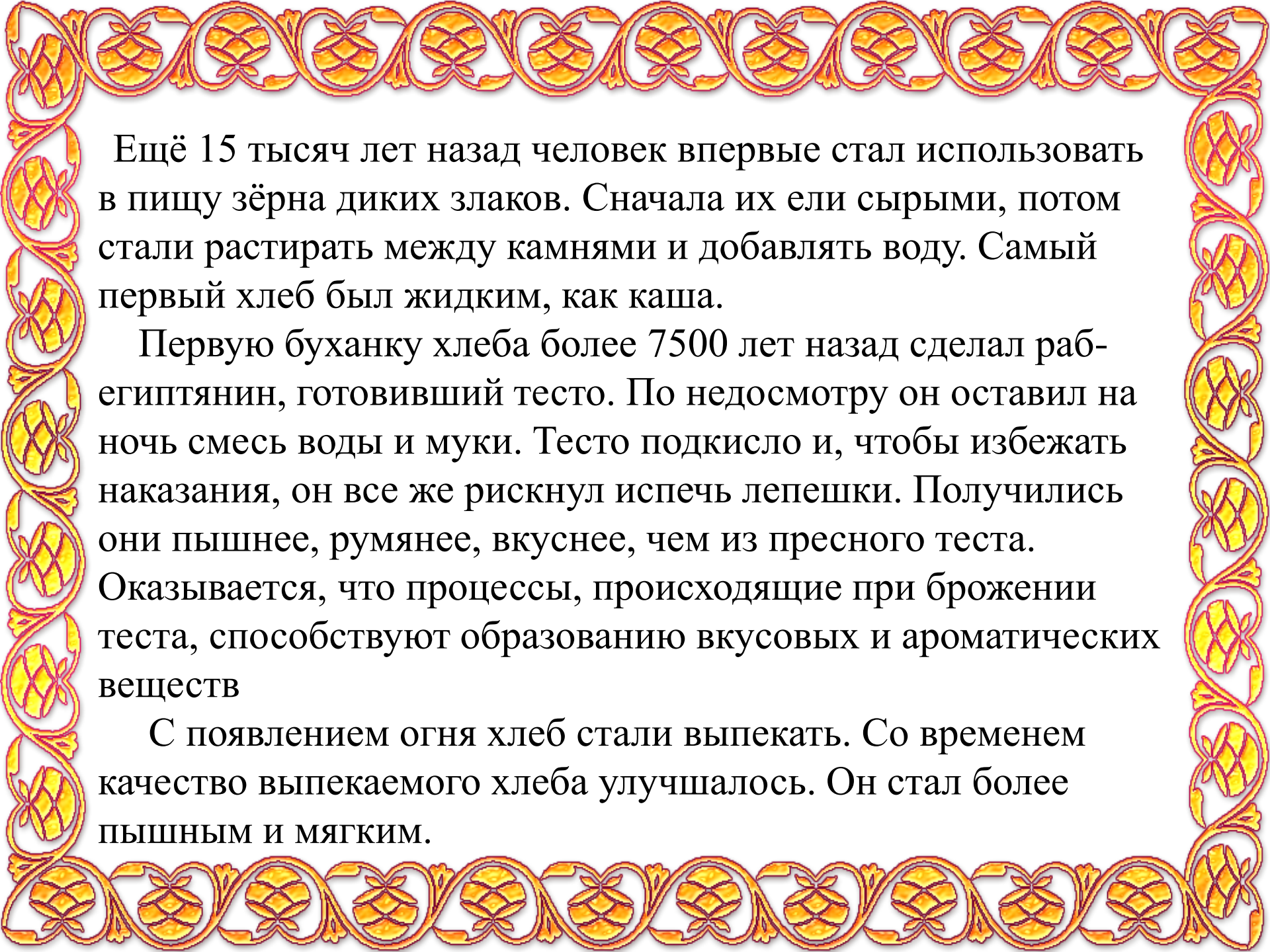
На Руси хлеб называли **жито**.



Испокон века хлеб был не простой едой. Он являлся показателем благосостояния человека.

Хлебом, как именем матери, клялись. Хлеб был продуктом, вызывающим особое, святое чувство.

С древних времён на Руси самым большим грехом считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, а ещё большим – растоптать эту крошку ногами.



Ещё 15 тысяч лет назад человек впервые стал использовать в пищу зёрна диких злаков. Сначала их ели сырыми, потом стали растирать между камнями и добавлять воду. Самый первый хлеб был жидким, как каша.

Первую буханку хлеба более 7500 лет назад сделал раб-египтянин, готовивший тесто. По недосмотру он оставил на ночь смесь воды и муки. Тесто подкисло и, чтобы избежать наказания, он все же рискнул испечь лепешки. Получились они пышнее, румянее, вкуснее, чем из пресного теста. Оказывается, что процессы, происходящие при брожении теста, способствуют образованию вкусовых и ароматических веществ

С появлением огня хлеб стали выпекать. Со временем качество выпекаемого хлеба улучшалось. Он стал более ПЫШНЫМ И МЯГКИМ.



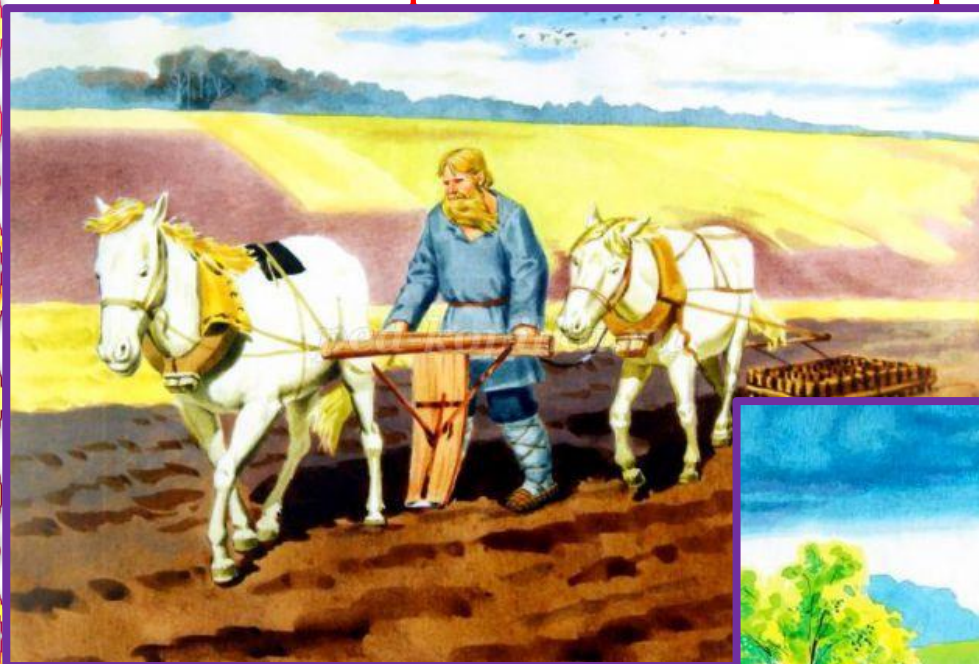
О пользе хлеба

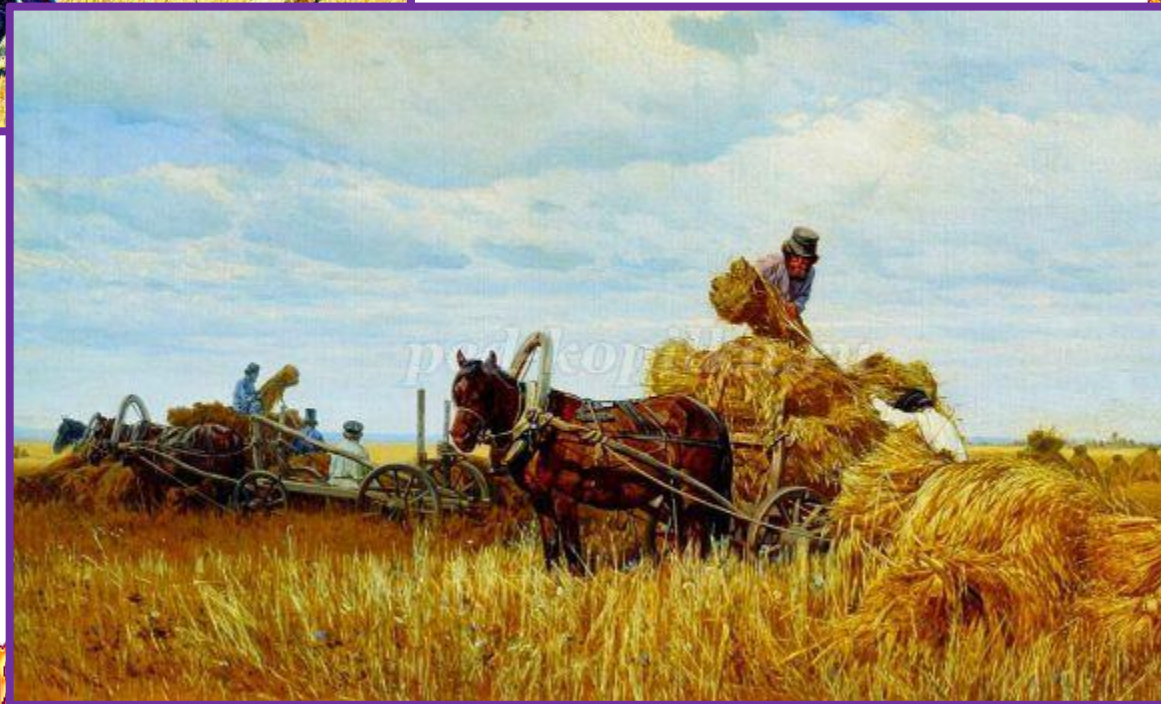
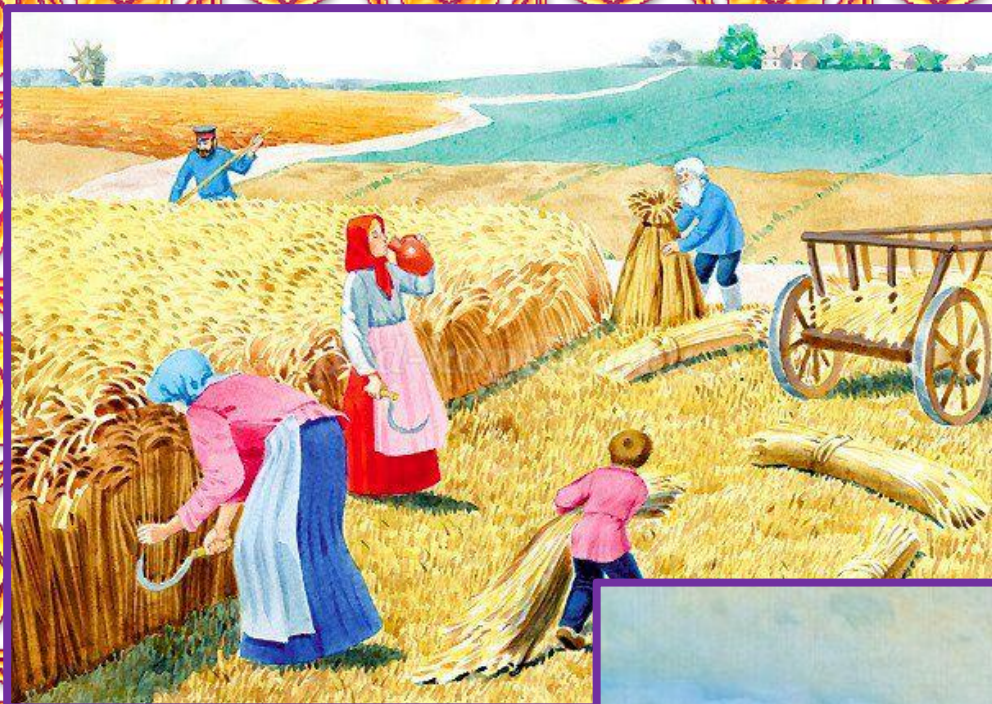
1. Хлеб – источник белков, углеводов и витаминов. Он даёт энергию для нашего тела и мозга.
2. В нём содержится клетчатка. Он играет важную роль в предотвращении таких заболеваний, как ожирение, диабет.
3. Видов хлеба много, выпекая его сами мы можем выбрать тот рецепт, который нам по душе.

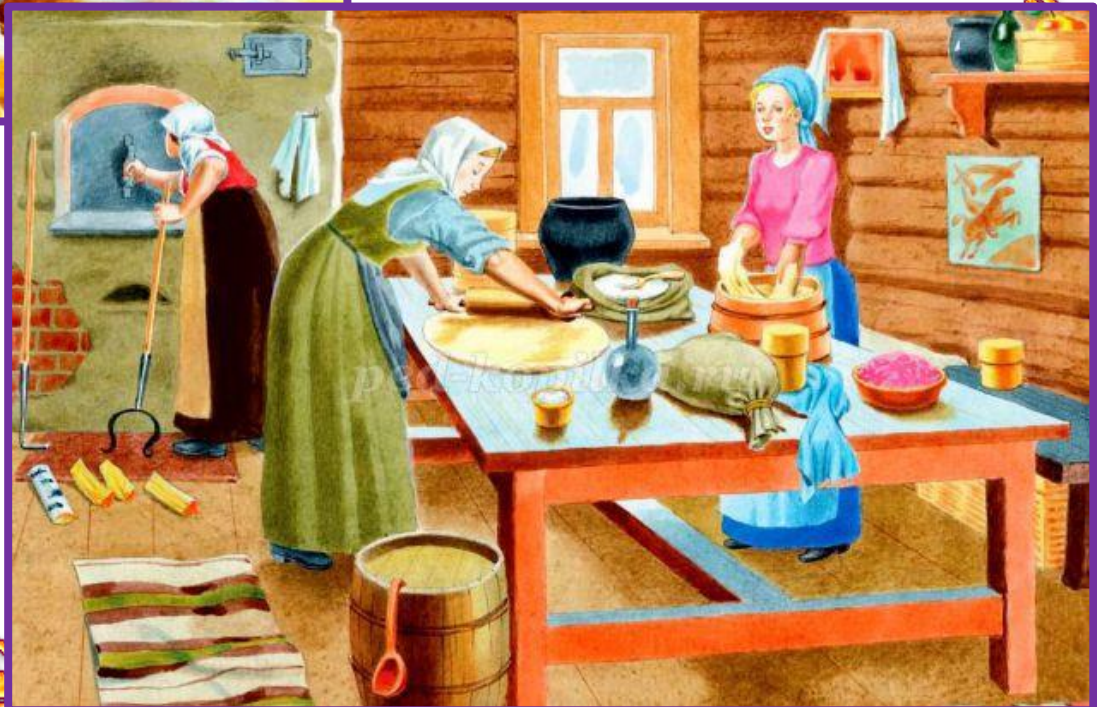
Правила бережного отношения к хлебу:

1. Не покупай лишнего хлеба.
2. Никогда не бери хлеб грязными руками!
3. Ставь хлеб на стол первым, положив его на чистую салфетку или на тарелку.
4. За столом бери столько хлеба, сколько съешь.
5. Во время еды не допускай шалостей с хлебом.
6. Чтобы хлеб лучше сохранялся, храни его в емкости с крышкой или в хлебнице.
7. Научись использовать чёрствый хлеб.
8. Никогда не выбрасывай хлеб!
9. Всегда и везде уважительно относись к хлебу!

Рассказ по картинкам «Как в старину выращивали хлеб»



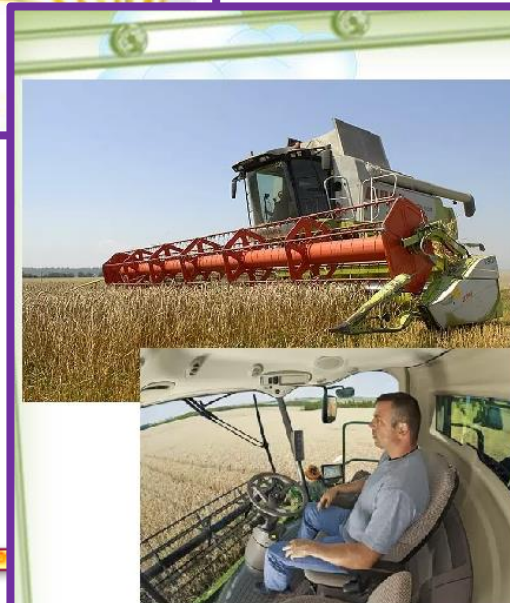




Кто трудится, чтобы к нам на стол хлеб пришёл?



Агроном



Комбайнер, или комбайнёр — работник сельского хозяйства, профессиональной деятельностью которого является вождение уборочного комбайна. .



Профессия мукомол



Пекарь.



Продавец



Путь хлеба к столу



Результат:

Теперь я знаю, в чём ценность хлеба и почему взрослые говорят, что «Хлеб – всему

голова», «Хлеб – дороже золота и алмаза». Ведь

1. Хлеб- необходим в нашем питании.
2. Мы можем сами приготовить хлеб, в домашних условиях.

**Спасибо
за внимание!**

