

"На Кубань Вас приглашаем, хлебом-солью угощаем".

Подготовил воспитатель: Русина Лариса Александровна

Задачи: продолжать знакомить детей с жизнью, бытом и традициями кубанских казаков; закреплять знания о профессиях, связанных с выращиванием и обработкой зерна; воспитывать интерес к экспериментированию; закрепить знание пословиц о хлебе; развивать навыки; воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов.

Ход:

(Звучит песня "Гостеприимная", группа детей в казачьих костюмах и караваем в руках встречают гостей).



1 ребенок:

Здравствуйте, гости дорогие!
На Кубани есть такой обычай,
С давних лет он нам привычен.

2 ребенок:

Если мы хотим кого-то
Встретить с честью и почетом,
Встретить щедро от души,
С уважением большим,

3 ребенок:

То гостей таких встречаем
Круглым пышным караваем.
Он на блюде расписном
С белоснежным рушником.

4 ребенок:

Каравай мы, Вам, подносим,
Поклоняясь, отведать просим!

(дети передают каравай гостям)



Гости:

Скажите, ребята, почему вы встречаете гостей с караваем? Кто вы такие?

Дети:

Мы - казачата! Мы живем на Кубани, в богатом и красивом крае. Наша Кубань богата традициями, обычаями, обрядами и промыслами, которые сохраняются и передаются из поколения в поколения. Вот одна из традиций - это гостеприимство, встречать гостей хлебом и солью, который у нас на Кубани выращивают.

Гости:

И вот такие караваи растут у вас на полях?

(дети рассуждают и приходят к выводу, что нужно рассказать гостям как из зернышка получился каравай)

Воспитатель:

Ребята, давайте вспомним, откуда хлеб к нам на стол пришел. Люди, каких профессий, участвуют в его выращивании.

На столе лежат картинки с изображением различных этапов выращивания хлеба. Вам нужно составить последовательность всех действий этого процесса, а уж потом вы расскажете нашим гостям как появился хлеб на нашем столе.

(дети в определенной последовательности раскладывают картинки начинают рассказывать)



Дети:

Первая картинка - пахота земли. Все начинается ранней весной, когда поле освободится от снега. Землю надо вспахать, разрыхлить, корешки да камешки выбрать...

Воспитатель:

А кто в поле выходит трудиться? Люди каких профессий?

Дети:

Выходят трактора с плугами и боронами, в которых сидят трактористы.

Воспитатель:

А раньше, в старину, как пахали землю?

Дети:

Люди запрягали лошадей, цепляли соху и в ручную пахали землю.

Вторая картинка - посев зерна пшеницы. Опять выходят в поле трактора, но уже с сеялками и начинают сеять.

Воспитатель:

А как же раньше сеяли?

Дети:

Сеяли вручную.

Воспитатель:

Смотрите, ребята, сейчас зернышки твердые, как камешки, но в каждом из них дремлет жизнь!

А вы хотите увидеть, что произойдет с зернышками в земле? Как мы это можем увидеть?

(дети рассуждают и приходят к выводу, что можно зерна посеять в лоток и понаблюдать за их ростом. На столе стоит накрытый лоток с землей, дети сеют зернышки и часть зерен замачивают в салфетке, чтобы понаблюдать за их прорастанием).



Дети:

Третья картинка - зеленые всходы пшеницы.

Воспитатель:

А какие благоприятные условия нужны, чтобы ростки хорошо росли и зеленели?

Дети:

Солнце, вода, удобрения.

Воспитатель:

Конечно, пройдут теплые дожди, внесут удобрения, и хлебные росточки потянутся к солнышку, поле зазеленеет. И вы полейте наши зернышки и поставьте на окошко ближе к солнышку.

(дети выполняют)



Дети:

Следующая картинка - золотое поле пшеницы.

Воспитатель:

Ребята, человек, какой специальности определяет, что колоски уже созрели?

Дети:

Агроном. Выйдет он в поле, сорвет колосок и разотрет его в ладонях, если зерно высыпается, то оно уже созрело.

Воспитатель:

Давайте вспомним пословицы о хлебе, которые мы с вами учили.

(дети рассказывают пословицы о хлебе)

Хлеб - всему голова.

Без хлеба куса - везде тоска.

Без хлеба сыт не будешь.

Доплясались, что без хлеба остались.

Хлеб вскормит, вода вспоит.

Хлеб - кормилец.

Хлеб ногами топтать - народу голодать.

Был бы хлеб, а каша будет.

Худ обед, когда хлеба нет.

Без соли, без хлеба - половина обеда.

Свой хлеб хоть ночью ешь.

Волк рыщет - хлеба ищет.
Хлеб наш насущный: хоть черный, да вкусный.
У кого хлеб родится, тот всегда веселится.
Без соли невкусно, а без хлеба несытно.
Не тот хлеб, что на полях, а тот, что в закромах.
Не гляди на небо - там нет хлеба.
К земле ниже - к хлебу ближе.
Нашей пшеницей и солнце гордится.

Дети:

Следующая картинка - уборка пшеницы. Колоски созрели, наступает горячая пора. Хлеб убирают комбайны, машины. Комбайнеры до поздней ночи убирают хлеб, чтобы быстрее убрать, пока стоит сухая погода, нет дождей, чтобы колоски не полегли в поле.

Воспитатель:

И эта горячая пора сейчас называется страдой, от слова "стараться", от тяжелого труда. А раньше как называлась эта пора?

Дети:

Жатва, потому что колоски убирали вручную, серпом жали. Весь день, не разгибаясь, старательно собирали люди каждый колосок и вязали их в снопы.

Воспитатель:

Правильно, ребята, лениться было некогда, все работали. Но мы знаем одного парнишку, который не любил трудиться, а звали его Тит.

Воспитатель:

Солнце поднимается, заря загорается,

А наши жницы на поле идут, поют, заливаются *(дети становятся в круг)*.



Дети:

А мы жито жали,
Во снопочки вязали,
На ток возили,
Цепами молотили.
Будем тесто месить,
Пирогам всем кормить.

Тит:

Где баранки, калачи?

1 жница:

Не колода-лодырь, не пень -
Пролежал целый день!

2 жница:

Не жнет, не косит,
А обедать просит!

3 жница:

Тит, иди молотить!

Тит:

У меня живот болит!

4 жница:

Тит, иди колотить!

Тит:

У меня спина болит!

5 жница:

Тит, иди мед пить!

Тит:

Дай скорее ложку схватить!

Все:

Хочешь есть калачи -
Не сиди на печи!

Воспитатель:

Таких лентяев нам не надо, на чужой каравай - рта не разевай!

Дети:

После уборки машины везут зерно на элеватор. Зерно сушат, чистят, сортируют.

Воспитатель:

А в старину, что делали с зерном после жатвы?

Дети:

Зерно сушили, потом цепями колотили. А потом уже везли на мельницу, к мельнику, где зерно превращалось в муку.

Воспитатель:

А сейчас куда зерно везут ?

Дети:

На мукомольный завод, там работают мукомолы.

Воспитатель:

Как вы, думаете, а мы с вами можем превратить наше зерно в муку?

(дети рассуждают и приходят к выводу, что можно размолоть зерно в ступке или кофемолке, вместе с воспитателем превращают зерно в муку)



Дети:

Готовую муку везут на хлебный завод, где сначала из нее замесят тесто.

Воспитатель:

Из одной-то муки хлебушек не сделаешь. Что же еще добавляли в тесто?

Дети:

Воду или молоко, соль, сахар, яйца. дрожжи, и конечно, муку. Потом замешивали тесто.

Воспитатель:

Правильно, тесто должно получиться пышным, поэтому нужно быть в хорошем настроении, работать с добром, а если злиться, ругаться, то тесто скиснет и хлеб будет не вкусным (*на столе стоит тесто*).



Дети:

И уже потом пекари выпекают пышный, ароматный, с хрустящей корочкой хлеб. А потом водители везут его в магазины, где мы его покупаем.

Воспитатель:

Ребята, давайте составим схему прохождения зернышка до каравая.
(*дети выкладывают картинки-схемы на доске*)



Воспитатель:

Вот такой нелегкий путь прошел хлеб, чтобы попасть к нам на стол.
Вырастить хлеб - святое дело. А как мы называем всех людей, которые принимали участие в его выращивании?

Дети:

Хлеборобы

(дети читают стихотворение о хлебе)

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 веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

Воспитатель:

Скажите, ребята, что вы сегодня делали?
Что больше всего вам понравилось, запомнилось?
Скажите, то, что вы сегодня узнали, может вам как-то пригодиться?
Я думаю, теперь вы еще больше будете любить наш край, ценить и уважать людей, которые каждый день прикладывают много сил и здоровья, чтобы вы каждый день кушали вкусный, ароматный хлеб с хрустящей корочкой.
Кубань - рекордсмен по выращиванию хлеба. Ведь недаром называют нашу Кубань житницей, кормилицей России. Бережно относитесь к хлебу, никогда его не выбрасывайте! Берите хлеба столько, сколько съедите, а если не съели, то посушите и пейте чай с вкусными сухариками, черными, белыми, только не горелыми!

(далее детям предлагается побыть в роли пекаря, дети моют руки, одевают фартуки и лепят из теста булочки, которые потом выпекут)

