ХЛЕБ — ЭТО СВЯТОЕ...

6–8 классы

Н. А. Дьячкова*, Ростовская обл.

Цель: расширять круг нравственных понятий учащихся; способствовать достижению учащимися нравственной чистоты и благородства души.

Задачи:

- пополнить знания учащихся об истории появления хлеба;
- расширить знания учащихся о русских традициях, связанных с выращиванием хлеба на Руси;
- расширить знания о пользе хлеба, его ценности;
- воспитывать чувство бережного отношения к хлебу, уважительное отношение к труду людей, выращивающих хлеб.

Оборудование: компьютер, проектор, экран, мультимедийная презентация; небольшой сноп пшеницы, постеры о хлебе, плакаты с пословицами и поговорками о хлебе, хлебобулочные изделия, самовар.

Класс украшен постерами о хлебе, плакатами. Сервирован стол в стиле русского чаепития с самоваром, хлебом, хлебобулочными изделиями и различной домашней выпечкой на вышитой скатерти.

ХОД МЕРОПРИЯТИЯ

➲ Выходят двое ведущих с хлебом-солью на рушниках в русских народных костюмах. Кланяются.

Ведущие. Дорогие друзья, мы рады приветствовать вас на нашем празднике, посвящённому Хлебу! Хлеб Вам да Соль!

1-й ведущий. Он каждый день на нашем столе. Без него не обходится ни завтрак, ни обед. Он сопровождает нас на протяжении всей жизни. Он наш верный друг, имя которого мы произносим с любовью и теплотой. Его имя — хлеб.

Трудно, пожалуй, невозможно назвать другую тему, которая затрагивала бы каждого человека столь кровно.

Хлеб всегда был в почёте у людей... Хлеб, хлебушко, хлеб-батюшка, хлеб-кормилец, — так ласково и уважительно называют его в народе. Это не только продукт питания... Хлеб — мерило достатка, символ благополучия, человеческой доброты. Хлеб — наша гордость, богатство, сила...

2-й ведущий. Не было испокон веку на Руси более почитаемого продукта, чем хлеб: ведь именно от ржаной краюхи или пшеничного ломтя напрямую зависела жизнь человеческая. Поэтому и относились к ковриге, как к дару Божьему; неспроста в основной православной молитве верующий смиренно взывает к Господу: «Хлеб наш насущный даждь нам днесь!» Выпечкой ритуальных караваев или фигурок из хлебного теста наши пращуры издавна отмечали многие праздники, как христианские, так и дошедшие до нас со времён седой языческой древности.

Учитель. Буханку, испечённую в родном доме, клали и в колыбель младенца, и в гроб покойника, брали с собой в дорогу в качестве оберега, жертвовали, наряду с молоком и сыром, покровителям рода... Хлебом клялись и лечились, встречали желанных гостей и новобрачных, его помещали в красный

* *Н. А. Дьячкова*, учитель биологии и ИЗО, МБОУ Верхнесоленовская СОШ им. М. С. Кожемякина, х. Верхнесоленый, Ростовская обл.

угол перед иконами. Выпекание свежего каравая приравнивалось к священнодействию, а запах и вид этого продукта символизировал достаток, благоденствие, сытость, счастливую долю и саму жизнь на земле.

1-й ведущий

Каждому знакомы
Мудрые слова:
Хлеб — хозяин дома,
Всему он голова!
Крепкою державой
Звали его встарь.
Хлебушек по праву
В государстве — царь!
Хлеб! Какое краткое, но ёмкое слово?
Хлеб! Он заключает в себе историю человечества!
Хлеб! Он символ богатства!
Хлеб! Он может поставить на ноги,
может на колени.

1-й ведущий. Мы собрались, чтобы побеседовать о хлебе, о том, как и откуда он приходит, чей труд стоит за его созданием, как люди с давних пор чтут хлеб.

Хлеб — это символ благополучия, достатка. Хлеб на столе — это богатство в доме. А часто ли мы задумываемся, когда берём хлеб в руки, сколько ему лет?

2-й ведущий. Учёные полагают, свыше 15 тысяч. Правда, они оговаривают, что хлеб в те давние времена мало чем напоминал нынешний. Это были плотные поджаренные куски зерновой массы.

1-й ученик. Хлеб — великодушный подарок природы. К хлебу издревле относились, как к символу, называли его «хлеб-батюшка».

«Ломоть хорошо испечённого хлеба, — говорил К. Н. Тимирязев, — составляет одно из величайших изобретений человеческого ума».

Из каких же глубин истории пришёл к нам хлеб наш насущный?

Страница «Из истории хлеба»

2-й ученик. Хлеб на земле появился более 15 тысяч лет назад.

Как неопровержимо свидетельствуют многие учёные-археологи, первым «хлебным растением» надо считать не современные злаки — рожь и пшеницу, а дуб. Раскопки на территории нашей страны подтвердили, что более пяти тысяч лет назад люди пекли хлеб из растёртых в муку желудей.

Дуб в большой чести у славян испокон веков. В языческие времена это мощное дерево было посвящено богу молнии и грома — Перуну.

Дуб, его жёлуди — первый наш хлеб, как же об этом забывать?

А мы забыли. Не помним, как пекут из желудёвой муки лепёшки, оладьи, печенье. В далёкие времена люди собирали жёлуди, растирали их в муку и использовали в пищу. А ведь если к этой муке подмешать 10–15 % зерновой, то получится вкусный и питательный хлеб!

Одна из причин того, что жёлуди постепенно утратили своё пищевое значение, кроется, видимо, в том, что в них содержится гликозид кверцитрин и дубильные вещества, которые придают желудям известную горечь. Но эта горечь легко устраняется нагреванием, и наши предки наверняка это хорошо знали.

1-й ведущий. Мы тоже попробовали испечь из желудёвой муки сдобные лепёшки. Давайте попробуем их! (*Ведущие вносят в класс тарелку со сдобными лепёшками из желудёвой муки. Проводят дегустацию.*)

Кто заинтересуется этим рецептом, поделимся. Рецепт — в банке наших уникальных рецептов!

3-й ученик. Самым древним видом зерновой пищи на земле было просо. В каменном веке люди ели зерна в сыром виде, а затем научились растирать их между камнями и смешивать с водой. Так появились первые жернова, мука и хлеб.

Искусством приготовления кислого теста овладели древние египтяне. Они пекли хлеб самых причудливых форм (круглый, конический, плетёный, в виде птиц, сфинксов, пирамид, рыб). Сорта хлебных изделий различались видом муки и всевозможными добавками в тесто (мед, молоко, фрукты, яйцо, масло).

Искусство хлебопечения у них переняли древние финикийцы, от них — греки и римляне. *Слово «хлеб» — греческого происхождения.* Греки выпекали хлеб в специальных горшках «клибанос», от него произошло и готское «хлайве», позже пришло к славянам и другим народам (эстонцы — лайб, украинцы — хлеб).

Отношение к хлебу — святое и трепетное — идёт исстари. С хлебом связаны обычаи, которые дошли до нас.

4-й ученик. Хлебом и солью встречали самых именитых людей, дорогих гостей и молодых в день свадьбы.

У многих народов принимали клятву на куске хлеба, отступление от этой клятвы каралось смертью. Грузины перед боевой схваткой подкладывали под кольчугу хлебную лепёшку — она должна была дать дополнительную силу.

Во все времена неуважение к хлебу приравнивалось к самому огромному оскорблению. Говорили: «Как человек относится к хлебу, такая у него и душа». Предки верили в святость хлеба. Считали, что человек, уронивший хлеб, должен подняв его, обязательно поцеловать.

По поверью, все куски, крошки хлеба, которые человек выбрасывает, за ним подбирает чёрт. И если весь выброшенный хлеб будет весить больше, чем он сам, то чёрт заберёт его душу.

5-й ученик. Впервые слово «пекарь» встречается в письменных источниках 300–200 гг. до н. э. В основе слова лежит латинское «пекторина» — хлебопечение.

В древне Риме раб-пекарь стоил в 3–4 раза дороже, чем раб-сапожник, раб-землепашец.

В честь мастеров воздвигались монументы. В Риме был поставлен памятник Марку Вергилию Эврисаку, потомственному пекарю, снабжавшему хлебом почти весь Рим 2000 лет назад.

В византийских законах пекари не подвергались никаким государственным повинностям.

В государствах Европы в Средневековье создавались гильдии хлебопёков, которые имели свои уставы, гербы. Работа пекарей регламентировалась специальными правилами, устанавливающими вес и форму выпекаемого хлеба. Тех, кто готовил хлеб низкого качества, наказывали.

Мастера-пекари держали рецепты хлеба в тайне и передавали их из поколения в поколение.

В большинстве стран Европы и в России символом пекарей стал большой крендель. Его делали из металла или дерева, затем покрывали позолотой. Крендель вывешивали над входом в пекарню или хлебную лавку.

6-й ученик. На Руси общественные пекарни называли «хлебные избы» (XVI век). Наиболее крупная хлебная изба в Измайлове принадлежала Царскому двору и именовалась «царским дворцом». Пекли хлеб к царскому столу ржаной и украшали его особым узором-басмой. Хлеб называли басманом, а царских хлебников — басманниками.

Пекари подразделялись на хлебников, калачников, пряничников, блинников. Устанавливался правительственный контроль за ценами и качеством хлебных изделий, назначались хлебные приставы, которые ходили по рынкам, проверяли хлебные изделия.

Страница «Обряды и поверья, связанные с хлебом»

1-й ведущий. В течение многих столетий про хлеб сложили много примет, сформировались обычаи, которые диктовали правильное отношение к этому продукту и подсказывали, как с помощью него привлечь в дом благополучие и удачу.

- Хлеб сеять на ущербе месяца нехорошо: зерно выйдет тощее. Поле засеянное в новолуние, даст густой, чистый хлеб.
- На какой хлеб пошла пчела, тот на зерно будет хорош.
- Когда хлеб печётся — не мети избы: удачу выметешь.
- Нельзя оставлять нож воткнутым в хлеб — из дома удача уйдёт.
- Оставить недоеденный хлеб за столом — оставить своё счастье. А тот, кто его доедал, забирал удачу и счастье себе.
- Нельзя есть хлеб за спиной человека — можно украсть его силу.
- Если упал кусок хлеба на пол — ждите гостей.
- Нельзя выбрасывать недоеденный, заплесневелый или чёрствый хлеб — в доме не будет ни мира, ни здоровья, ни денег.
- Нельзя резать хлеб на весу — денег не будет.
- Те, кто любят есть корки и горбушки, считаются удачливыми и счастливыми людьми.
- Нельзя во время трапезы резать буханку разными ножами — ссора в семье будет.

В доме каждого моряка и рыбака висел хлебец, слепленный в виде кораблика. И пока он цел, никакая беда не грозила моряку.

С хлебом связано много обрядов. У восточных и западных славян было принято класть хлеб перед иконами, как бы свидетельствуя этим о своей верности Богу.

2-й ведущий. Хлеб часто использовали в качестве оберега: клали его в колыбель к новорождённому; брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути. Буханка хлеба и каждый его кусок, особенно первый, или крошка воплощали собой долю человека; считалось, что от обращения с ними зависят его сила, здоровье и удача. Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим — заберёшь его счастье и силу. Дашь во время еды хлеб со стола собакам — постигнет бедность.

Учитель. К хлебу на Руси всегда было отношение особое — уважительное, бережливое. Неудивительно, что оно нашло своё отражение в многочисленных приметах.

- Члену семьи, собирающемуся в дорогу, обязательно давали с собой хлеб. Не только для утоления голода в пути, но и в качестве оберега. Считается, что буханка хлеба из дома хранит тепло и энергетику всей семьи и способна защитить от неприятностей в дороге.
- Перед трапезой нужно было сначала съесть кусок хлеба и соли. Этим же нужно и закончить трапезу.
- Если кто-то просит хлеба, то обязательно нужно дать, даже если остался последний кусок. Считается, что такой поступок привлекает в дом счастье и изобилие. Вот только передавать буханку через порог нельзя, это может привлечь нужду и голод.
- «Хлеб — всему голова», — говорили наши предки. Исстари люди почитали хлеб и считали его главным угощением в доме. Там где есть хлеб, есть добро. Этот продукт считался божьим даром, поэтому к нему проявляли особое уважение.

Хлеб — непременный участник любой трапезы. Как повседневная еда, так и праздничное застолье редко обходится без хлеба. И, пожалуй, нет другого продукта, который употребляли бы все народы мира.

Страница «Горький хлеб войны»

1-й ведущий. Помните всегда, что хлеб — труд человеческий, надежда на будущее, мерка, по которой будет измеряться ваша совесть. Наши прабабушки и прадедушки знают цену каждой крошке хлеба. Ведь люди, пережившие голодные годы войны, умеют ценить хлеб. Они помнят, как не хватало хлеба во время войны. Им приходилось беречь каждую крошку.

7-й ученик

На тротуаре белый хлеб лежит,
Разломанная наспех кем-то булка.
А мимо по делам народ спешит,
Цепочкой важной — детский сад с прогулки,
Прошли подружки стайкой говорливой,
За ними велосипедист промчал.
Никто не замечал, как сиротливо,
Как беззащитно этот хлеб лежал.
Но тут старушка к хлебу подошла,
Вздохнула горько: «Что ж это такое!» —
И хлеб размокший бережно взяла
Натруженною старческой рукою.

8-й ученик

Снесла в сторонку — птицам поклевать,
Задумалась: «Как жизнь-то изменилась!»
О белом хлебе даже и мечтать
В блокадном детстве ей не приходилось.
Сейчас-то что! В любой семье достаток.
С нуждою не знаком ни стар, ни мал,
Обидно: не пришлось отцу — солдату
Прийти с войны живым, как обещал.
Как тысячи других, он жизнь отдал
За то, что были б счастливы мы с вами,
Он верил в мир, в Победу, но не знал,
Что будет хлеб валяться под ногами...
На тротуаре белый хлеб лежит,
Его цена в блокаду — чья-то жизнь.

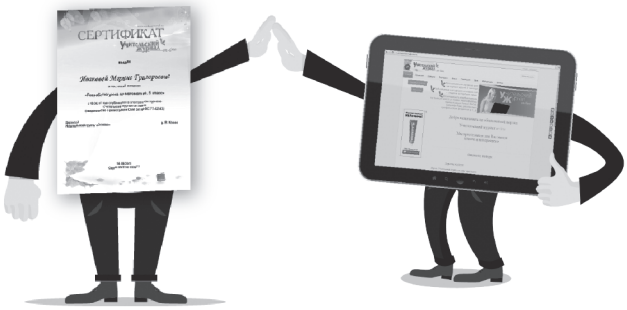
Е. И. Свинцицкая

➲ Звучит отрывок из 7-й симфонии (Ленинградская) Д. Д. Шостаковича.

1-й ученик

Был хлеб всегда в почёте на Руси
Его просторов главное богатство.
Его ты хочешь цену знать?
Спроси —
Тебе ответить могут ленинградцы.

ОТКРЫВАЕМ АЛЬТЕРНАТИВЫ ПЕЧАТНЫМ ПУБЛИКАЦИЯМ!



Портал «Учительский журнал online» предоставляет учителям ещё больше возможностей.

ТОП-5 ПРИЧИН, почему стоит воспользоваться возможностями портала «Учительский журнал»

Гарантия размещения
Консультационная поддержка
Обмен опытом
Методический банк
Конкурсы подарки

Публикация собственной работы

• Материалы публикуются on-line **в кратчайшие сроки.**

• **Возможность опубликовать** не только текстовые материалы, но и **презентации** (различные форматы, в том числе MS PowerPoint), фото, видео, графику и др.

• **Заявки** на публикацию материалов и заказы на получение сертификатов **принимаются постоянно**.

• Если ваш материал опубликован и является авторским, вы можете заказать **сертификат** о публикации, который **можно использовать при аттестации**.

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ! И СЕРТИФИКАТ — У ВАС В РУКАХ!

www.new.teacherjournal.ru

Учительский журнал on-line

2-й ученик

Я помню хлеб, военный, горький,
Он весь почти из лебеды.
В нём в каждой крошке,
В каждой корке
Был горький вкус людской беды.

А. Морозов

Учитель. Сколько хлеба, ребята, вы съедаете за день: на завтрак, обед и ужин? Давайте взвесим его. (*На одну чашу весов учитель кладёт ломтики хлеба — дневную норму наших учеников, которую они съедают за день.*)

Во время Великой Отечественной войны в блокадном Ленинграде выдавали в день по 250 г хлеба на рабочего и 125 г на ребёнка.

➲ Под звуки музыки ведущий вносит в класс «блокадные» 200 грамм и кладёт их на другую чашу весов.

Учитель. Посмотрите, какой это маленький кусочек! Впрочем, этот кусочек трудно назвать хлебом: его готовили из жмыхов, овсяной муки, а ещё добавляли гидроцеллюлозу. Такой крохотный кусочек хлеба в голодную военную пору человек получал на целый день! И эти крохи помогали им выжить в то суровое время.

2-й ученик

В дыму ленинградское небо,
Но горше смертельных ран
Тяжёлого хлеба,
Блокадного хлеба.
125 грамм.

Р. Рождественский

3-й ученик. Во время Великой Отечественной войны блокадный хлеб имел в составе 15 % бумаги, около 9 % жмыха, 3 % того, что оставалось в мешках, 1,5 % хвои и т. п. Его отправляли на фронт и в оккупированные города.

1-й ведущий. В страшные для страны годы неурожая и войн хлеб воистину становился на «вес золота». Потеря (кража) хлебной карточки обрекала семью на голод, а иногда даже на голодную смерть.

2-й ведущий. Мы должны помнить о том, что в истории страны были трудные, страшные времена, когда без хлеба люди умирали от голода, а маленький кусочек хлеба или сухарик спасали человеческие жизни. Хлеб исторически стал для людей символом сострадания, потому что он спасал в годину бедствий. Вкус военного хлеба не сравнить ни с чем...

Страница «Нелёгкий путь хлеба...»

➲ Звучит песня «Песнь о хлебе» в исполнении Л. Зыкиной.

Учитель. Представить нашу жизнь без хлеба, без вкусной мягкой буханки на столе просто невозможно. Ведь недаром гласит русская пословица: «Худ обед, когда хлеба нет». Хлеб нужен всем, но относимся к нему мы по-разному. Один человек говорит просто: «Хлеб». А другой ласково произносит: «Хлебушек». И сразу становится ясно, кто из них знает настоящую цену хлеба.

2-й ведущий. Выбрасывать хлеб НЕЛЬЗЯ, ведь в него вложено столько человеческого труда.

Трактористы, комбайнёры, пекари работают круглый год не жалея сил, чтобы у каждого из нас на столе всегда был хлеб. И мы должны уважать их труд.

1-й ученик

Хлеб нелёгкий путь проходит,
Чтоб попасть к тебе на стол.
И в любом кусочке хлеба
Ты почувствуешь всегда
Теплоту родного неба,
Привкус доброго труда.

Учитель

Так повелось на моей земле:
Из года в год, из рода в род — веками
Тот хлеб, что в каждом доме на столе,
Согрет был человечьими руками.
Он их теплом, он их добром пропах,
И песней той, что жаворонком спета
Под синим небом в золотых хлебах.
В июльский полдень солнечного лета
Пройдётся пахарь утром по жнивью,
И сыну, указав рукой на поле,
Негромко молвит: «Поклонись ему,
Как матери, как нашей общей доле!»
Ты вырастешь и через много лет
Опять сюда вернёшься на рассвете
И скажешь: «Ничего дороже нет,
Чем тёплый хлеб на этом белом свете!»

Издавна профессия хлебороба на селе уважаемая и почётная. Ведь чтобы вырастить хлеб, надо любить прежде всего родную землю, отдавать ей частичку душевного тепла. А ещё в совершенстве владеть техникой. Кто живёт в селе, знает, что механизаторская жизнь такая, что приходится в жару и холод убирать хлеб.

2-й ученик

Едва под дождём и солнцем рачительным
Иголочки выбьются из земли,
А мы уже говорим почтительно

О травке об этой:
Хлеба пошли!

Потом на токах, как шатры кочевничьи,
Холмы вырастают —
Из края в край,
И люди добреют,
И песни девичьи
Хватают за сердце:
Урожай!

О, корочка хрусткая!
Соль зернистая!
С каким торжеством из свежей муки
Пекут в деревнях караваи душистые,
Блины,
И шаньги, и пироги:
Хлеб-соль — всему голова! — повторяется.

Когда у страны закрома полны —
Сильны мы,
И всё у нас получается,
Сбывается всё
От Земли до Луны.

А. Яшин

1-й ведущий. Есть хлеб — будет и жизнь! Хлеб и жизнь, эти два слова стоят рядом. Вечна жизнь, вечен хлеб. Они неотделимы друг от друга.

В себя вобравший знойный запах лета,
Приятно тяжелея на руке,
Округлый и покатый, как планета,
Лежит он на цветастом рушнике.

Солонкою увенчан, как короной,
Встречает он гостей в родном краю.
Наш главный вклад и в труд, и в оборону,
Добытый в мирном доблестном бою.

Под корочкой румяной и шершавой,
В себе хранящий доброе тепло,
Из тех колосьев, что в гербе державы,
Друзьям — на радость, недругам — назло.

А. Милявский

➲ Звучит песня «Поклонитесь хлебу русскому» (муз. Б. Иванова, сл. Э. Вериго).

Учитель. Ребята! Замечательные люди трудятся на нашей земле. Они отдают всю свою душу трудной, но такой нужной профессии, как хлебороб. Но само понятие «хлебороб» включает в себя труд очень многих людей: агрономов, трактористов, комбайнёров, шофёров, работников тока. Получается, что много людей трудится над будущим караваем, и за это им низкий поклон до земли. Ведь процесс выращивания хлеба очень сложный и трудный, поэтому все должны бережно относиться к хлебу, уважать труд людей, выращивающих его.

И сейчас, ребята, мы совершим с вами виртуальную экскурсию по полям нашего хозяйства, ЗАО им. Ленина, и посмотрим, какой ценой достаётся хлеб нашим односельчанам, труженикам полей (*просмотр презентации о посеве, уборке, переработке зерновых культур*).

Страница «Пекарь, лекарь и аптекарь»

2-й ведущий. Разговор о ценности хлеба в нашей жизни, о бережливом отношении к нему приобретает особую актуальность. Бережное отношение к хлебу — это дань уважения нелёгкому труду тех, кто его выращивает, выпекает, доставляет в столовые и магазины. Обычный хлеб содержит в себе практически все питательные вещества, необходимые человеку. В нём есть белки, углеводы, витамины, минеральные вещества. Сегодня хлебом люди почти наполовину удовлетворяют свою потребность в углеводах, на треть — в белках, более чем наполовину — в витаминах группы В, солях фосфора и железа. Хлеб — это продукт питания, доступный для всех. И заменить нам его ничто не может. Хлеб бесценен. Мало кто знает, но из хлеба можно готовить огромное разнообразие различных кулинарных блюд. И, наконец, хлеб на 30 % покрывает нашу потребность в калориях.

1-й ведущий. Однако хлебом не только питались, но и лечились. В народе издавна бытовало мнение, что жевание хлебного мякиша укрепляет нервы, а корки — зубы и десны. Поэтому краюшку или горбушку обычно давали беспокойным детям, которые плохо спали по ночам.

Известно было также, что мытьё волос чёрным хлебом делает их гуще и здоровее. Во время такой процедуры приговаривали: «Расти, коса, до пояса!»

Хлеб или хлебное тесто широко использовалось в целительской практике.

Страница «Игровая»

Учитель. А сейчас, ребята, я вам предлагаю объединиться в две команды и немного поиграть, а заодно и проверить свои знания о хлебе.

Задание 1

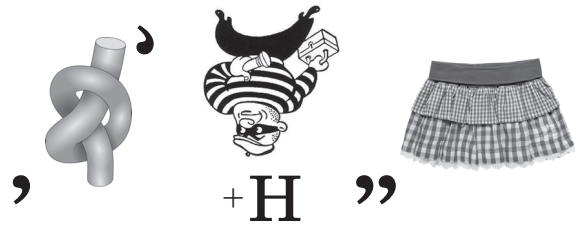
Учитель. Как вы знаете, мудрость народа выражена в пословицах и поговорках. Много их придумано про хлеб и бережное отношение к нему.

Вам было дано задание найти пословицы и поговорки о хлебе. Команды по очереди будут называть подготовленные пословицы. Выигрывает та команда, которая последней назовёт пословицу.

➲ Учащиеся называют пословицы о хлебе, которые они подготовили к мероприятию.

- Без хлеба да без каши — ни во что и труды наши.
- Худ обед, когда хлеба нет.
- Хлеб да вода — мужицкая еда.
- У голодного хлеб на уме.

- Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.
- Хлеба нет — и корочки в честь.
- Земля — матушка, а хлеб — батюшка,
- Много снега — много хлеба.
- Каравай хлеба не свалится с неба.
- Пот на спине — так и хлеб на столе.
- У кого хлебушко, у того и счастье.
- Хлеб наш насущный — хоть чёрный, да вкусный.
- У кого хлеб, у того и сила.
- Хлеб — всему хозяин.
- Калач приестся, а хлеб никогда.
- Ржаной хлебушко — калачу дедушка.
- Хлеб на стол, так и стол престол, а как хлеба ни куска, так и стол — доска.
- Хлеб — всему голова.
- Хлеб на ноги ставит.
- Хлеб не изба, а греет.
- У кого хлеб родится, тот всегда веселится.



Ответ: ЗЕРНОВКА

Ответ: ЖАТВА

Задание 2

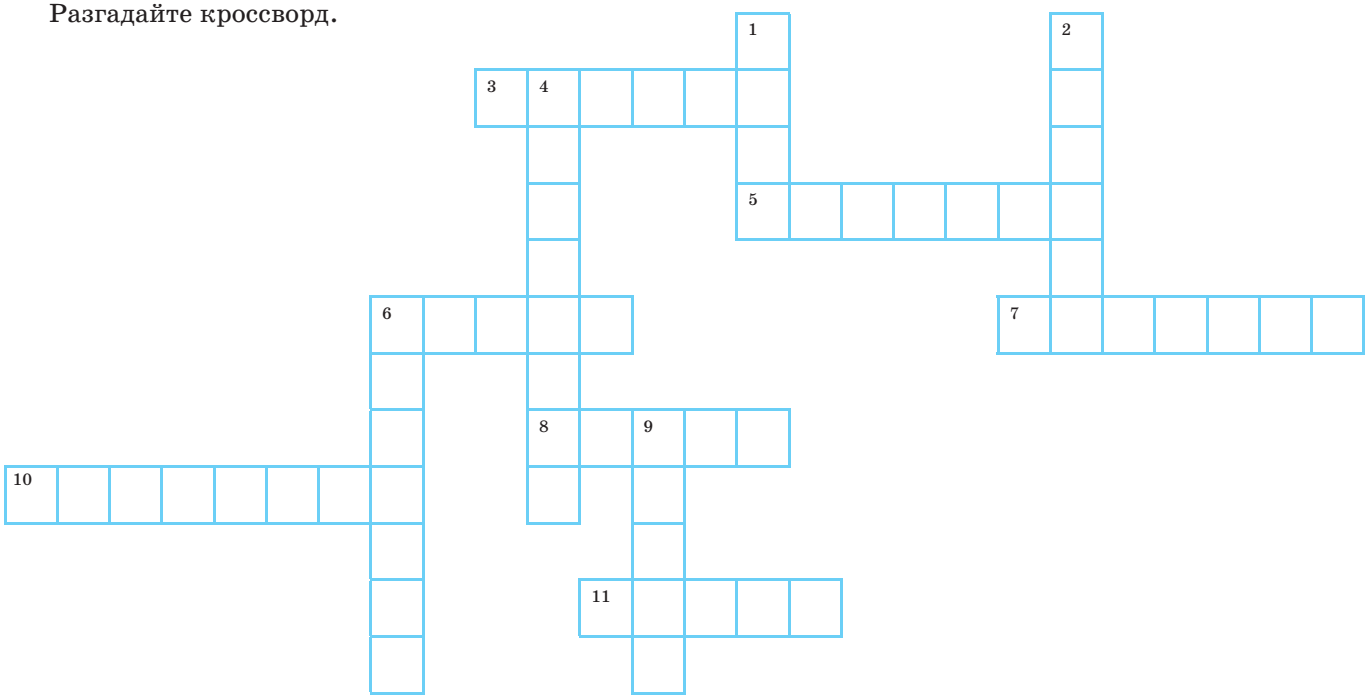
Разгадайте ребусы и объясните значение разгаданного слова.

Ответ: СТРАДА

Ответ: ОЗИМЫЕ

Задание 3

Разгадайте кроссворд.



По горизонтали

3. Форма однолетних сельскохозяйственных зерновых (обычно злаковых), жизненный цикл которых требует перезимовки (от одного до нескольких месяцев) в условиях пониженных температур. (*Озимые*)
5. Род травянистых, в основном однолетних, растений семейства Злаки, или Мятликовые (*Poaceae*), ведущая зерновая культура во многих странах. (*Пшеница*)
6. Соцветие пшеницы. (*Колос*)
7. Главный свадебный хлеб у славян, большой, чаще всего круглый, который делят на свадьбе для угощения всех её участников. (*Каравай*)
8. У восточных и южных славян круглый белый хлеб, обычно в виде кольца или с небольшим отверстием; у западных славян так назывался любой обрядовый хлеб, в том числе свадебный каравай. (*Калач*)
10. Крестьянин, выращивающий хлеб. (*Хлебороб*)
11. Время уборки хлебных злаков. (*Жатва*)

По вертикали

1. Ручное орудие в виде изогнутого полукругом мелко зазубренного ножа для срезывания хлебных злаков с корня. (*Серп*)
2. Напряжённая летняя работа во время косьбы, жатвы и уборки хлеба. (*Страда*)
4. Плод пшеницы. (*Зерновка*)
6. Сложная зерноуборочная машина (*жнея-молотилка*), выполняющая последовательно непрерывным потоком и одновременно: срезание хлеба (то есть растения), подачу его к молотильному аппарату, обмолот зерна из колосьев, отделение его от вороха и прочих примесей, транспортировку чистого зерна в бункер и механическую выгрузку из него. (*Комбайн*)
9. Бездрожжевой хлеб. (*Лаваш*)

Задание 4

Викторина

1. Как называется связка сжатых стебельков с колосьями? (*Снопы*)
2. Как называется сарай для хранения зерна? (*Амбар*)
3. Как в народном календаре зовётся июнь? (*Хлеборост. Именно в этом месяце идёт в рост пшеница и рожь*)
4. Какая буханка хлеба тяжелее: горячая или холодная? (*Холодная. С горячего хлеба происходит более интенсивное испарение воды — и влаги в хлебе становиться меньше.*)
5. Каких видов бывает пшеница и что из неё делают? (*Из твёрдых сортов пшеницы делают макароны, вермишель, а из мягкой, делают хлеб.*)
6. Что значит озимая и яровая пшеница?
7. Почему на Руси встречают гостей хлебом-солью? (*Хлеб — символ жизни, достатка и радости, соль — луч солнца, солнце — божество древних славян*)
8. Что значит обмолачивать зерно? (*Извлекать, выбивать зерна из колосьев*)
9. Что такое скирда? (*Сложенные особым способом снопы*)
10. Из какой муки испекла бабка деду румяный колобок в русской сказке «Колобок»? (*Колобок был ржаной, т. к. в прежние времена крестьянскую семью кормил каравай ржаного хлеба.*)

➲ Подводятся итоги игры.

Учитель. Ребята, а как поступаете вы и ваши домашние, когда дома хлеб зачерствел?

➲ Ответы учащихся.

Учитель. Мы вам предлагаем рецепты блюд из чёрствого хлеба.

➲ Учащимся и гостям раздают буклеты с рецептами блюд из чёрствого хлеба и советами по хранению хлеба, изготовленные для мероприятия.

1-й ведущий

Зерна наших дней, светитесь
Позолотою резной.
Говорим мы: «Берегите,
Берегите хлеб родной!»
Не мечтаем мы о чуде,
К нам полей живая речь:
«Берегите хлеб, вы, люди,
Научитесь хлеб беречь!»

Н. Тихонов

➲ В конце праздника ведущие приглашают всех к чаепитию и дегустации выпечки.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Барыкин К. К.* Хлеб, который мы едим. — М. : Политиздат, 1983.
2. *Груцинова А. М., Коломенский Ю. И.* Одуванчик на завтрак. — Ростов-на-Дону / Ростовское книжное издательство, 1991.
3. *Стихи* о хлебе / Журнал «Биология в школе». — 1987. — № 5.
4. *Русские* пословицы и поговорки / под ред. В. П. Аникина. — М. : Художественная литература, 1988.
5. *Шорыгина Т. А.* Злаки. Какие они? Книга для воспитателей, гувернёров и родителей. — М. : Издательство ГНОМ и Д, 2003.
6. *Пословицы* и поговорки о хлебе. *http://www.kraushka.ru/poslovici.html*
7. *http://lubgazeta.ru/articles/70748*
8. *http://horoshieprivychki.ru/facts/naibolee-interesnye-fakty-pro-hleb*