**Цель** формировать у детей бережное отношение к хлебу, уважение к тяжёлому труду хлеборобов и пекарей; углубление знаний обобщить знания о хлебе, Родине

**Цель.** : показать детям, что во все времена хлеб был и остается основой жизни человека.

**Задачи:** **-**Расширять знания учащихся о пользе хлеба,

-о том, как выращивают и производят хлеб;

-о его ценности.

- Воспитывать чувство бережливого отношения к хлебу, уважительного отношения к труду хлеборобов и пекарей.

**Ход мероприятия**

**Ведущий1:**

Здравствуйте, гости дорогие! Сегодня мы с вами будем прославлять чудо земли – хлеб. Хлеб испокон веков уважали и любили  все народы, проживающие на планете Земля. Да и сегодня мало, что изменилось. По этой причине чуть больше десятка лет тому назад был учрежден такой праздник, посвященный Его Величеству Хлебу – [Всемирный день хлеба](https://www.google.com/url?q=https://www.inmoment.ru/holidays/world-day-bread.html&sa=D&source=editors&ust=1617953966389000&usg=AOvVaw2INRBUKNPJceIFcD_VbXnC)

**Ведущий 2:** Международный день хлеба принято праздновать в октябре 16 числа. Это самый важный продукт питания, который присутствует в рационе каждого жителя планеты. Издавна хлеб считали на столе самым почетным продуктом, символизирующим достаток и благосостояние семьи.

«Хлеб — всему голова!» - гласит старая пословица. Она проверена временем: действительно, без хлеба невозможно насытиться даже самым питательным, богатым обедом с обилием различных блюд. И наоборот, если на столе присутствует это изделие из муки — считай, голодным не останешься. Еще во времена существования Руси к хлебу относились с трепетом, т. к. считали его символом жизни. Поэтому сегодня каждый желающий может принять участие в праздновании почетного события. В этот день самыми важными гостями праздника являются пекари, [повара](https://365calend.ru/holidays/mezhdunarodnyj-den-povara.html) и кулинары.

История создания хлеба началась намного раньше, тогда хлебные лепешки пекли на раскаленных камнях, а для теста использовали молотое зерно и воду. Теперь для выпечки хлеба используются специальные печи, а для замеса применяют муку и прочие компоненты.

В день проведения торжества принято организовывать праздничные программы, устраивать встречи с кулинарными гениями и пекарями, создавать выставки хлебобулочных изделий, проводить конкурсы, мастер-классы, соревнования.

По традиции, участники торжества украшают свою одежду злаковыми растениями, повсюду звучат веселые частушки и песни о хлебной продукции.

**Ведущий1:** -Послушайте, какой обряд проводили хозяйки перед замесом. Ранее накануне замеса теста хозяйки обязательно молились и приступали к выпеканию хлеба только в хорошем настроении. В период изготовления хлебной продукции запрещалось разговаривать на повышенных тонах, шуметь и хлопать дверьми, окрестив хлеб, его отправляли в печь.

-Со времен существования Руси белый хлеб потребляли только те, кто состоял в высшем сословии, а продукцию из черной и серой муки выпекали для бедных. В XX веке популярность ржаного и серого хлеба резко возросла за счет определения полезных качеств для организма человека. Для изготовления хлеба, используют не только пшеницу, но и рожь, овес, ячмень. Некоторые государства применяют кукурузу, просо, рис.

**1 ребенок:** Пышный, мягкий, пропеченный,  
Подрумяненный слегка,  
Хлеб с горбушкой золоченой  
Шел к тебе из далека.

**2 ребенок** : Самый вкусный, несравненный,  
Всем знакомый с детских лет —  
Это наш обыкновенный  
И, любимый русский хлеб:  
Каравай пахучий, знатный,  
Кренделя и калачи,  
Бублик с маком ароматный,  
А на Пасху куличи.  
**1 ребенок** :Можно с мёдом есть и с маслом,  
С сыром, рыбой, ветчиной  
И с икрой, кружком колбасным  
Белый хлеб или ржаной.  
Пироги же — хлеб особый,  
Их на праздник подают,  
А готовят всё со сдобой  
И с начинкою пекут.  
**2 ребенок** **:**Пышки, пончики, ватрушки  
Спрыгнуть с противня хотят —  
Это хлебные игрушки,  
В праздник радость для ребят.  
Или пряники, печенье —  
То, что мама испечёт,  
Для детишек объеденье,  
Разевай пошире рот!

## Ведущ1:Хлеб – один из самых удивительных продуктов человеческого труда. Недаром народ создал пословицы: «Земля – матушка, а хлеб – батюшка», « Хлеб - всей жизни голова!» « Много снега – много хлеба!». А какие пословицы о хлебе знаете вы? (дети называют свои варианты пословиц « Славится он первым на земле, славится он первым на столе». «Каравай хлеба не свалится с неба», «Без золота проживёшь, а без хлеба – нет». «Хлеба ни куска , так и в тереме тоска»; «Без куска хлеба не прожить и седой старушке. а хлеба край, так и под елью рай». Хлеб вкусный, полезный, в нем здоровье и сила.

**Ведущ 2**.Давайте проведем небольшую викторину о хлебе.

Вопросы викторины.

* Какие зерновые культуры выращивают у нас на полях?

*(Яровая и озимая пшеница, озимая рожь, яровой ячмень, овес, просо, гречиха, кукуруза, горох.)*

* В чем отличие пшеницы яровой от пшеницы озимой?

*(Яровая сеется весной, в лето, озимая – осенью, в зиму.)*

* Кто трудится в поле, чтобы вырастить и собрать хлеб?

*(Трактористы, шоферы, комбайнеры.)*

* Как лесные насаждения помогают хлебу?

*(Они сохраняют влагу.)*

* Когда зерно созревает, его собирают. Куда его везут?

*(На элеватор – особое хранилище для зерна.)*

* Где зерно превращают в муку?

*(На мельнице.)*

* Что такое мельница?

*(Предприятие для размола зерна.)*

* Знаете ли вы, что такое квашня?

*(Деревянная кадка для теста, а также заправленное дрожжами забродившее тесто.)*

* Какое другое название имеет заправленное дрожжами тесто?

*(Опара.)*

* Кто этот литературный герой: однажды хозяин приказал: «Как наешься ты своей полбы, собери-ка с чертей оброк мне...» Что такое «полба»

*(Герой – пушкинский Балда. Полба – хлебный злак, похожий на пшеницу и на ячмень.)*

* Какой хлеб – черный или белый считают русским национальным хлебом?

*(Черный ржаной хлеб.)*

* Сколько зерен надо для одного батона?

*(10 тысяч.)*

* Как называется поле весной?

*(Пашня.)*

* Что такое «сусек»?

*(Ящик для ссыпки зерна.)*

* Почему пряник называют «печатным»?

*(На нем есть напечатанная картинка или надпись.)*

* Какой хлеб пекут на Пасху?

*(Кулич. В церкви – артос.)*

Дети рассматривают выставку- виды хлебобулочных изделий: калачи, баранки, батон, хлеб белый и черный, круглый хлеб, ржаной хлеб, печенье, пряники…)

**Ведущий 1-**К нам в гости пришла хозяюшка, она загадает вам загадки. Кто отгадает правильно, тот получит баранку или калачик.

Загадки про хлеб.

-Мнут и катают, в печи закаляют,

-А потом за столом нарезают ножом. (**Хлеб**)

-Круглобок и маслян он, в меру крут, посолен, -

Пахнет солнечным теплом, пахнет знойным полем. (Колобок)

-Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и чёрный, он и белый, а бывает подгорелый.  
-Мнут и катают, в печи закаляют,  
Потом за столом режут ножом. (Хлеб)

## Хозяюшка раздает каждому ребенку колосья ржи или пшеницы: «А теперь, ребятушки, попробуйте расшелушить и найти зерна. Давайте соберем все зернышки вместе. Смотрите сколько мы с вами трудились, а набрали зернышек всего маленькую горсточку. Видите, какой это кропотливый труд: выращивать хлеб».

## Дети смотрят ролик: «Как хлеб на стол пришел».

## Ведущий 1 : Какие профессии принимают участие в посеве хлеба, тяжела ли работа тракториста, комбайнера.

Без хлеба не обходится ни скромный завтрак, ни праздничный стол. Это наш добрый друг, имя которого на всех языках люди произносят с особой теплотой и любовью. Давайте сейчас посмотрим сценку, как важен труд.

**Автор**: Жили-были на свете Солнце, Земля и труд. Земля питала каждую травинку, Солнышко ласкало, а Труд оберегал. Но откуда ни возьмись…(входит Безделица)

**Безделица:** Ох, люблю бездельничать! Ох, люблю! Недаром зовусь Безделицей. Больше всего не люблю труд. Вы его ребята не – видели? (появляется Труд)

**Тру:** (смотрит на зерно) Какое ты маленькое, а сколько в тебе добра!

**Безделиц:** набрасывается на него сзади.

**Безделица**: Всё равно я стану владычицей мира.

**Труд:** Владыкой мира будет труд!

**Безделица**: Ха, давай позовём человека. Пусть он решит, то ли ему обливаться потом, то ли ничего не делать, полёживая в тени…

**Труд:**Будь, по-твоему. (Появляется человек). Вот тебе горсть зерна. Сумеешь вырастить хороший урожай – принесёшь всем радость.

**Безделица**: А уж коли не вырастишь, коли захочется тебе (зевает) подремать (потягивается), уж тогда мы с тобой друзьями станем.

**Человек:** Спасибо, тебе батюшка Труд! (кланяется). Я тебя не подведу.

**Безделица**: Горе, мне горе! Ухожу я от вас! И здесь не удалось мне поселиться.

**Труд:**Помните: если каждый из нас выбросит в день хоть пол-ломтика хлеба, то за год наберётся 7 кг, или 15 батонов. Если их умножить на число людей, живущих в нашей стране, то получится, что все вместе мы выбросим хлеб, который выращивали свыше 350 колхозов и совхозов, 3,5 млн. человек участвовало в производстве выброшенного нами хлеба. Государство из-за нашего небрежного отношения к хлебу понесло убыток более 97 млн. рублей. Вдумайтесь в эти цифры.

**Ведущий1:** Так вот дорогие друзья – стать другом безделицы оказывается совсем не сложно. Но только благодаря труду, можно что-то создать, вырастить и построить. А хлеб так и останется на все времена символом Мира, Богатства и добра.