

Конспект внеклассного мероприятия

Тема мероприятия: «Береги хлеба каждую крупицу!»

Цель мероприятия:

- научить детей бережному отношению к хлебу;
- познакомить детей с тем, как выращивают и производят хлеб;
- воспитывать уважение к людям труда (хлеборобам, хлебопекам)

Форма проведения: заочное путешествие

Ведущий. Здравствуйте, дорогие гости! Приглашаем вас принять участие в заочном путешествии. Отправимся мы в путешествие не ради развлечения, а для того, чтобы убедить всех ребят в том, что к хлебу надо относиться бережно. Наше путешествие пройдет под девизом: «Берегите хлеба каждую крупицу!» В путешествие мы отправимся на поезде «Колосок». (Слайд №1) А не сбиться с пути нам поможет карта. Наш поезд будет делать остановки на различных станциях, указанных на карте. А вот что это за станции, вы узнаете по ходу нашего путешествия. Сядьте удобнее, закройте глазки. Наш поезд стремительно мчится мимо городов, деревень, лесов, полей и рек. Вот он подъезжает к первой станции, которая называется... Откройте глазки и прочитайте название хором.

Станция Легенд (Слайд №2)

Ведущий. Эта станция очень древняя. Люди, живущие на ней, знают много легенд и преданий. Послушайте придание о том, как пришел к людям хлеб.

Было это давным-давно. Так давно, что не было на свете ни бабушек, ни дедушек, ни даже прабабушек наших бабушек. Людям тогда жилось очень трудно: они не умели приручать животных, выращивать растения. Чтобы не умереть с голоду, они бродили по дремучим лесам и полянам в поисках съедобных трав, кореньев, плодов. И вот однажды...

Инсценировка

Появляется группа первобытных людей. Они бредут, устало понуриив головы. Вдруг один человек останавливается, срывает траву, кладет в рот семена и радостно кричит: «О-о-э!» К нему подбегают другие, пробуют зерна, радостно пританцовывая, уносят зернышко.

Ведущий. Какими вкусными показались семена людям! Ученые предполагают, что это был дикорастущий ячмень. **(Слайд №3)**

Прошло время, человек научился добывать огонь и применять его для приготовления пищи. Он стал поджаривать раздробленные зерна диких злаков, смешивал их с водой. Позже люди стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки из густой зерновой каши – теста. Плотные подгорелые куски зерновой массы мало чем напоминали наш пшеничный хлеб. Но именно с появлением этих лепешек, выпекавшихся на горячих камнях, на костре, и началось на земле хлебопечение.

Ученые полагают, что во время варки жидкая каша перелилась через край горшка и с шипением вылилась на раскаленные камни. Она превратилась в румяную лепешку, приятно пахнущую и аппетитную на вид. Позже основой для лепешки стало тесто, а не каша.

А еще позже человек научился выпекать хлеб из кислого теста. Способ его приготовления был открыт более пяти тысяч лет назад в Древнем Египте. По недосмотру раба, приставленного на кухню, тесто подкисло. Желая избежать наказания, он испек лепешки. Они оказались пышнее, румянее, вкуснее тех, которые пеклись раньше. Вместо наказания раб заслужил похвалу.

Субочев Никита. Да, не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе,
Люди долго и упорно
Потрудились на земле!

Ведущий. Попрошаемся с жителями станции Легенд, отправимся в путь!
А пока мы будем ехать, послушайте немного интересных сведений о хлебе.

Никитина Лиза. В старину рожь называли житом – от слова «жить». Есть хлеб, есть и жизнь.

Колесов Илья. В России хлеб, испеченный из муки, просеянной через решето, называли решетным, через сито – ситним.

Петрухин Коля. Землю называли матушкой. Хлеб – батюшкой.

Ведущий. Вот мы и приехали на станцию... (Слайд №4)

Дети (хором). Горячий хлеб.

Станция «Горячий хлеб»

Ведущий. О чем мы будем говорить? Есть пословица в народе – «Хлеб на столе, и стол – престол». Как приходит хлеб нам на стол?

Здоровов Витя. Он не падает к нам с неба,

Появляется не вдруг.

Чтобы вырос колос хлеба,

Нужен труд десятков рук.

(Дети рассказывают, как хлеб приходит на стол)

Хусаинова Ангелина. (Слайд №5) Прежде чем из семян будет получено зерно, надо землю подкормить удобрениями, вспахать, пробороновать, затем засеять ее с помощью тракторов, плугов и других машин. После посева надо постоянно обрабатывать почву, подкармливать ее, бороться с сорняками.

Золотухин Максим. (Слайд №6) Но выращенные в поле колосья – еще не хлеб. Их надо сжать. А труд этот очень тяжелый, хоть и приходит на помощь техника. На полях разворачивается настоящая битва – жатва.

Пушкарева Лера. (Слайд №7 – 9) Затем зерно обмолачивают. После его надо проверять, рассортировать, просушить и перевезти на зерносклады. Затем оттуда берут зерно, перемалывают его и превращают в муку. Из муки готовят тесто и выпекают хлеб.

Ведущий. Видите, насколько долог и труден путь хлеба к нашему столу. И, наверное, самое трудное – искусство быть хлеборобом! Хлеборобы с осени

до весны хранят в закромах зерно, чтобы снова засеять пашню, а затем вместе с ним пройти трудный путь рождения хлеба.

Гуськова Катя. Слава тем, кто любит землю,
Тем, кто трудится на ней!

Клюева Диана. Вот он –
Хлебушко душистый,
С хрусткой корочкой витой.
Вот он –
Теплый, золотистый,
Словно солнцем залитой.
В каждый дом, на каждый стол,
Он пожаловал, пришел.

Жаворонкова Тоня. В нем – здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло:
Столько рук его растило,
Охраняло, берегло!
В нем – земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки –
Вырастай богатырем.

Филиппина Дарья в русском сарафане выносит каравай. /Звучит песня «Шумят хлеба» (муз. А.Пахмутовой, сл. С.Гребенщикова)/ (Слайд №10)

- Отведайте нашего хлебушка. (Она разносит хлеб каждому ребенку и гостям. Они по русскому обычаю отламывают кусочек, макают в солонку. Через некоторое время продолжается разговор о хлебе.)

Ведущий. Итак, мы продолжим наше путешествие. Мы прибываем на станцию... (Слайд №11)

Дети (хором). Бережливых.

Станция Бережливых.

Ведущий. Я расскажу вам сказку о девочке, которая наступила на хлеб.

Жила на свете девочка по имени Инге. Была она прехорошенькая, но гордая и жестокая. Еще совсем маленькой она ловила мух и жуков и отрывала им крылышки. ЕЕ забавляло, какими они становились жалкими и беспомощными.

Однажды мать Инге испекла большой хлеб и сказала: «Доченька, отнеси этот хлеб нашей бабушке». Инге надела свое лучшее платье и нарядные башмачки и отправилась в путь.

Дорога была через болото. Жалко стало Инге своих нарядных башмачков. Бросила она хлеб в грязь и наступила на него, чтобы перейти через лужу. Но едва Инге наступила на хлеб, как хлеб вместе с Инге стал стремительно погружаться в болото. Только черные пузырьки пошли по воде.

И оказалась Инге в зловонном подземелье у ядовитой старухи – Болотницы. «Эге, - зашипела Болотница, - эта девочка с задатками. Из нее выйдет отличный истукан для моей прихожей».

И стала Инге истуканом. Руки и ноги ее окаменели, а жирные пауки оплели их своей паутиной. А по лицу ползали мухи с оторванными крыльями. Пастухи видели, что случилось на болоте, и очень скоро бродячие трубадуры разнесли по всей стране историю о девочке, которая наступила на хлеб. Однажды горячая слеза упала на голову Инге. «Ах, Инге! Спесь погубила тебя. Спесь до добра не доводит». Это плакала мать Инге. «Какой толк, что мать хнычет обо мне», думала Инге, и душа ее становилась все грубее и ожесточеннее. Однажды эту историю услышала одна маленькая девочка. «Бедная, бедная Инге, - заплакала девочка. – Как бы я хотела, чтобы она попросила прощенья, и ей позволили вернуться на землю!»

Эти слова дошли до сердца Инге. Впервые она оглянулась на свою недолгую жизнь и залилась слезами раскаяния. В тот же миг луч света проник в зловонное подземелье, и Инге маленькой птичкой вылетела на волю.

Была суровая зима. Для птиц и зверей было трудное время. Маленькая птичка отыскивала на дороге зернышки и крошки. Но сама она съедала только

одно зернышко в день, все остальное отдавала другим птицам. За зиму птичка собрала и раздала столько зерен и крошек, что вместе они составили бы целый хлеб. И когда была найдена и отдана последняя крошка, маленькая птичка снова превратилась в Инге. Инге вернулась в родительский дом. И не было в тот день счастливее человека, чем мать Инге.

Ведущий. Ребята, как вы думаете, правда ли, что, если наступишь на хлеб, то сквозь землю провалишься? (*Наступишь на хлеб – от стыда сквозь землю провалишься*)

Ведущий. (Слайд №12) Старшее поколение с особым уважением относится к хлебу... Потому, что они помнят блокадный Ленинград, в котором в годы войны выдавали в день по 125 граммов хлеба. Много людей умерло без хлеба.

Санников Саша. Мне больно, когда я, случается, вижу,
Что хлеб недоеденный брошен бесстыже.
Эй ты, попирающий корку ногою,
Ты топчешь достоинство наше людское.
Ты мать оскорбил, ты обиду нанес
Земле, на которой родился и рос.

/Звучит песня «Баллада о спасенном хлебе» (муз. М.Фрадкина, сл. В.Штормова). / (Слайд №13)

Ведущий. Дети, помните всегда, что хлеб – труд человеческий, надежда на будущее, мерка, по которой будет измеряться совесть ваша.

(Выбегает Савина Карина в костюме конфеты.)

- Я – Сладстена!

Я – Сладстена!

Очень сладкое люблю!

Мне не надо макарон,

Хлеба тоже не хочу.

Хочу халвы! Хочу пирожных!

Хочу конфет! Хочу мороженого

Хочу! Хочу! Хочу!

Подумаешь – хлеб!

Ведущий. Может быть, кто-нибудь тоже думает: «Подумаешь - хлеб! Вот шоколад, мороженое – другое дело!» Так? Так, да не так. Провели опыт: кормили человека целый день одними сладостями. День-два он съедал много сладкого, посмеивался: Вот как мне повезло!» Через три-четыре дня аппетит его поубавился. Через 5-6 дней он уже не мог смотреть на лакомства. В хлебе есть и белки, и жиры, и углеводы, и витамины.

Сластена. Простите меня, я все поняла.

Хлеб... Наскучит ли он? Никогда!

Без него обойтись и не пробуй,

Без него человеку беда!

Ведущий. На станции Бережливых вы нигде не увидите брошенного кусочка хлеба, так как люди, живущие на ней, знают много рецептов, как освежить хлеб, если он зачерствел, или как приготовить из него различные вкусные блюда.

Некоторые рецепты мы предлагаем вашему вниманию.

Федькина Олеся в костюме повара.

1. Освежить черствый хлеб можно, завернув его во влажную тряпку на 5 минут, потом развернуть и положить на 20-25 минут в не очень горячую духовку.
2. Черствый хлеб можно освежить также, если его слегка обрызгать водой и поместить в нагретую духовку на 3-5 минут. Такой хлеб надо съедать сразу.
3. Зачерствевший хлеб можно нарезать тонкими ломтиками и подсушить в духовке. Получатся сухарики – настоящее лакомство.
4. Легко и быстро можно приготовить гренки с сыром. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленным сливочным или растительным маслом, посыпать тертым сыром, положить другой стороной на сковороду или противень и поставить в духовку, чтобы слегка подрумянилась.

5. Из хлеба можно сделать суп. Ржаной хлеб нарезать мелкими кубиками, обжарить в сковороде на сливочном масле. Репчатый лук мелко порезать, обжарить на сковороде на сливочном масле до золотистого цвета. Добавить обжаренные хлебные кубики. Жарить вместе, пока лук не станет бронзового оттенка. Переложить все в кастрюлю, слить с нее масло со сковороды, залить кипящей водой, варить 10-15 минут.

6. А если 200 граммов молотых сухарей из пшеничного хлеба, 200 граммов сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахара тщательно смешать, плотно уложить в форму, поставить на холод, то получится хлебный торт. Перед употреблением его надо вынуть из формы, полить фруктовым сиропом.

(Проводится дегустация блюд из хлеба)

- Кушайте, ребята, на здоровье! Берегите хлеб!)

Ведущий. Наше путешествие подходит к концу. Давайте закончим его стихотворением Ирины Токмаковой «Что такое хлеб?» (Слайд №14-18)

Ведущий. Только снег сошел в апреле,
как поля зазеленели.

Мы говорим:

Дети (хором) «Хлеб»

Ведущий. Золотой простор бескрайний.
Там работают комбайны.

Мы говорим:

Дети (хором) «Хлеб»

Ведущий. Вот зерно течет рекой,
Чтобы сделаться мукой.

Мы говорим:

Дети (хором) «Хлеб»

Ведущий. Тесто кружится в квашне,
Запекается в огне.

Мы говорим:

Дети (хором) «Хлеб»

Ведущий. Ешь его, расти и помни:
В мире нет труда огромней,
Чтоб на стол к тебе явился
Свежий хлеб.

- Наше занятие подошло к концу. Какие выводы вы для себя сделали?