Слайд 1

Здравствуйте! Сегодня мы с Вами совершим путешествие в страну хлеба с пекарем Аркадием.

Слайд 2

«Хлеб – это самый великодушный подарок природы, еда, которую нельзя заменить ничем другим»

Слайд 3

За время нашего путешествия мы с Вами побываем на:

* поле,
* посетим современную мельницу-мукомольный комбинат,
* хлебозавод, узнаем как пекут хлеб,
* каких видов он бывает
* и чем он полезен

Слайд 4

Хлеб делают из муки, дрожжей и воды. Мука изготавливается на мукомольных заводах (комбинатах).

Слайд 5

Наше путешествие начинается с поля. Сперва поле нужно вспахать.

Раньше (во времена Ваших прабабушек) это было очень сложно, потому что было много лесов, и крестьяне вспахивали землю самодельными инструментами. В наше время на помощь людям изобрели тракторы, комбайны.

Слайд 6

Потом посадить в землю семена пшеницы

Слайд 7

А потом подождать, когда семена прорастут. Чтобы был хороший урожай, необходимо регулярно ухаживать за семенами: защищать их от болезней, удалять сорняки, подкармливать.

Слайд 8

Хлеб может быть из семян пшеницы, овса или ржи.

Слайд 9

Потом семена необходимо собрать большой машиной, которая называется комбайн. Комбайн срезает колосья пшеницы и выбивает из них зерна.

Раньше хлеб назывался жито (жизнь). А процесс сбора зерна-жатва. Очень важно проводить сбор зерна своевременно и при хорошей погоде.

Слайд 10

Теперь мы с Вами отправимся на мельницу, где перемалывают зерна и они превращаются в муку.

Слайд 11

Теперь мы изготовим тесто.Тесто можно изготавливать дома, из муки, дрожжей, воды, куриных яиц, добавляя сахар и соль.

Слайд 12

Или в пекарне, в специальной тестомесильной машине.

Слайд 13

Нужно подождать, чтобы тесто поднялось, и потом можно лепить хлеб.

Слайд 14

А вот и наш хлеб!

Хлеб может быть пшеничным (светлым)

Слайд 15

Может быть ржаным (темным)

Слайд 16

А может быть с различными добавками: например, сладкими (курага, изюм, орехи)

*«Вот он хлебушек душистый, вот он теплый, золотистый, в каждый дом, на каждый стол, к нам пожаловать пришел»*

Слайд 17

Или сытными добавками (морковь, тыква, помидоры, сыр, картофель, перец)

Слайд 18

Также в хлеб добавляют семечки тыквы или подсолнечника

Слайд 19

Магазины, которые продают хлеб, называются булочные. Также хлеб продают в хлебных отделах больших универсамов.

Слайд 20

Как правильно хранить хлеб? Лучше всего хранить хлеб при комнатной температуре (до 25 градусов) и в морозильной камере при минус 18-20 градусов. А в холодильник класть хлеб не стоит-он быстро испортится.

Слайд 21

Химический состав (польза) хлеба.

* В хлебе содержится много углеводов, а это источник энергии для детского организма.
* В хлебе из цельного зерна содержится большое количество растительного белка, который необходим для быстро растущего организма.
* В хлебе много клетчатки, которая полезна для пищеварения
* В хлебе много витаминов группы В, каротина и витамина Е.
* Хлеб-это источник многих минеральных веществ.
* Хлеб быстро утоляет голод

Слайд 22

Польза хлеба для детей

Слайд 23

Наше увлекательное путешествие с пекарем Аркадием подходит к концу. Давайте с Вами вспомним, какие мы знаем пословицы о хлебе?

* ВАЖНО !

*Хлеба к обеду в меру бери.
Хлеб – драгоценность, им не сори!*

* Хлеб-всей жизни голова
* Худ обед, коль хлеба нет
* Хлеб в закромах, счастье в домах
* Не красна изба углами, а красна пирогами

В приготовление хлеба и хлебных изделий вложено много труда. Поэтому хлеб нельзя выбрасывать. Хлеб нужно обязательно доедать, а крошками кормить птиц. Хлеб нужно беречь!

Слайд 24

***СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!***