

«Детям о хлебе»

Воспитатель ГБДОУ №37 : Лапчинская В.А.

Цель: формировать представления детей о выращивании хлеба.

Задачи:

1. Активизировать словарный запас детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба.
2. Закреплять умение разгадывать загадки.

Агроном



Занят важной он
работой:
Урожай – его забота,
Чтоб сумели
уродиться
Рожь, овёс или
пшеница.

Тракторист



Поле вспашет, хлеб посеет,
Урожай весь увезет,
Грязь, канавы – не помеха,
Он их запросто пройдет.

Комбайнёр



В поле вызреет пшеница,
день и ночь уборка длится.
Дорог очень каждый день,
всем трудиться там не лень.
Кто в уборке хлеба скор?
Дети это-...

Пекарь



Встанем мы, когда вы
спите,
И муку просеем в сите,
Докрасна натопим печь
Чтобы хлеб к утру
испечь.

Из чего печётся хлеб,
Что едим мы на обед?
Хлеб печётся из муки,
Что дают нам колоски.
Рожь, пшеница в век из века
Щедро кормят человека.
Плюшки с маком, кекс сметанный,
Чёрный с тмином, пеклеванный,
Калачи, батоны, халы...
Хлеб для маленьких и старых,
Для Танюшек и Наташ.
Добрый хлеб – кормилец наш!
(Лаврова Т.)



Загадки о хлебобулочных изделиях

Если буханку ножом измельчить,
Эти кусочки в печи подсушить,
Смело с собою в поход их бери,
Ведь получаешь всегда... *(Сухари.)*



Тесто заварено прямо на печке.
Белый пшеничный хлебец, как колечко.
Ешь ты и вечером, и спозаранку
Сладкую, сытную чудо-... *(Баранку.)*



Это печенье в глазури обычно,
В виде лепешки, фигурки привычной.
Сладкое, мятное... Ставь быстро чайник,
Если к столу принесет кто-то... *(Пряник.)*



Белый хлеб продолговатый
И воздушный, словно вата.
Сверху в рубчиках весь он.
Это — нарезной... *(Батон.)*



С открытою начинкою лепешка,
Посередине — творога немножко.
Всех пирожков известная подружка
Питательная, вкусная... *(Ватрушка.)*



Без выходных из года в год
Работает хлебозавод.
Ванилью пахнет улочка,
Когда печется... *(Булочка.)*



На подбор все эти братцы,
Жалко с ними
расставаться,
Все с начинкою дружки —
Ароматны... *(Пирожки.)*

