

ИГРЫ! ИГРЫ! ИГРЫ!

БУДУТ БУЛКИ, БУДУТ СУШКИ ДА ДУШИСТЫЕ ВАТРУШКИ!

Гурманам на заметку

Для детей 7–10 лет

В старину хлеб выпекали обычно дома в русской печи. Чтобы получить разрешение готовить и продавать хлебобулочные изделия, надо было владеть секретами этого мастерства. Калачи – продукция из белоснежной пшеничной муки высшего качества – прославили Калугу, где они были первоклассными. Ещё хлебопёков обучали в Москве. Московские калачники частенько соревновались со своими калужскими коллегами. К сожалению, попробовать продукцию мы уже не сможем, хотя люди старшего поколения ещё застали и вкусили непередаваемо душистый, вкуснейший продукт, выпеченный в виде маленькой сумочки с ручкой, которая хрустела своей корочкой. Рассказать увлекательную историю хлеба, воспитать бережное отношение к нему – цели и задачи мероприятия, которое проводит **Тамара Викторовна ЛАВРОВА**, ведущий библиотекарь отдела обслуживания дошкольников и учащихся 1–4-х классов, Детская библиотека имени М.М. Пришвина, г. Орёл.

ВЕДУЩИЙ (1): Мы каждый день едим хлеб, но далеко не всем приходит мысль о том, что это не только самый распространённый продукт, а одно из величайших чудес на свете. И даётся он человеку ценой больших усилий. А как хлеб на стол пришёл? Кто знает историю происхождения хлеба? (Ответы детей.) (Показ видеопрезентации на тему.)

ВЕДУЩИЙ (2): Как вы думаете, почему русский народ считал, что «не красна изба углами, а красна пирогами»? (Ответы детей: русский народ всегда славился гостеприимством, хлебосольством. Не обязательно иметь богатый дом. Главное, чтобы в доме встречали добром и улыбкой.)

В старые времена хлеб очень уважали, относились к нему как к хлебу-батюшке, живому энергетическому существу. Когда пекарь пёк хлеб, то вкладывал в это дело всю душу. Считалось, что хлеб хранит тепло и энергию души пекаря, поэтому его ни в коем случае не резали, а ломали руками, чтобы не поранить душу пекаря.

Изобилие хлеба – заветная мечта миллионов. Мы порой забываем об истинной его цене, о том, что сравнительно недорогие булочки, буханки вобрали в себя великий труд многих людей. Тысячи

людей трудятся, чтобы зерно вырастить, собрать, обмолотить, смолоть и, наконец, выпечь хлеб.

ВЕДУЩИЙ (1): Вы знаете, сколько людей разных профессий вложили свой труд в одну буханку хлеба? (Ответы детей: хлеб обязан своим появлением представителям 120 профессий. Мы должны уважать и ценить труд этих людей.)

Представьте себе, что на выпечку лишь одного батона уходит примерно 10 000 зёрен. А сколько выпекается хлеба каждый день! В мире известно более 750 видов хлебобулочных изделий.

В разных странах любят разный хлеб. Во Франции пекут багеты и круассаны, в Киргизии и Таджикистане – пышные лепёшки, в Армении – лаваш. И у нас в городе тоже есть свой, выпеченный по особому рецепту орловский хлеб.

Много видов самого разнообразного хлеба создали мастера-умельцы. В старину на Руси в каждой семье пекли хлеб и с гордостью говорили: «Я сегодня с хлебом». Сейчас хлеб пекут дома редко.

ВЕДУЩИЙ (2): Ребята, а где мы сейчас берём хлеб? (Ответы детей.)

Хлеб люди едят каждый день, и он никогда не надоедает им. Долго люди не могли дать ответ, почему так происходит. Оказывается, потому, что в нём много питательных веществ – белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов, ежедневно обеспечивающих человеку 1000–1600 килокалорий энергии. Это значит, что почти половину энергетических ресурсов, необходимых для жизнедеятельности, человек получает от хлеба.

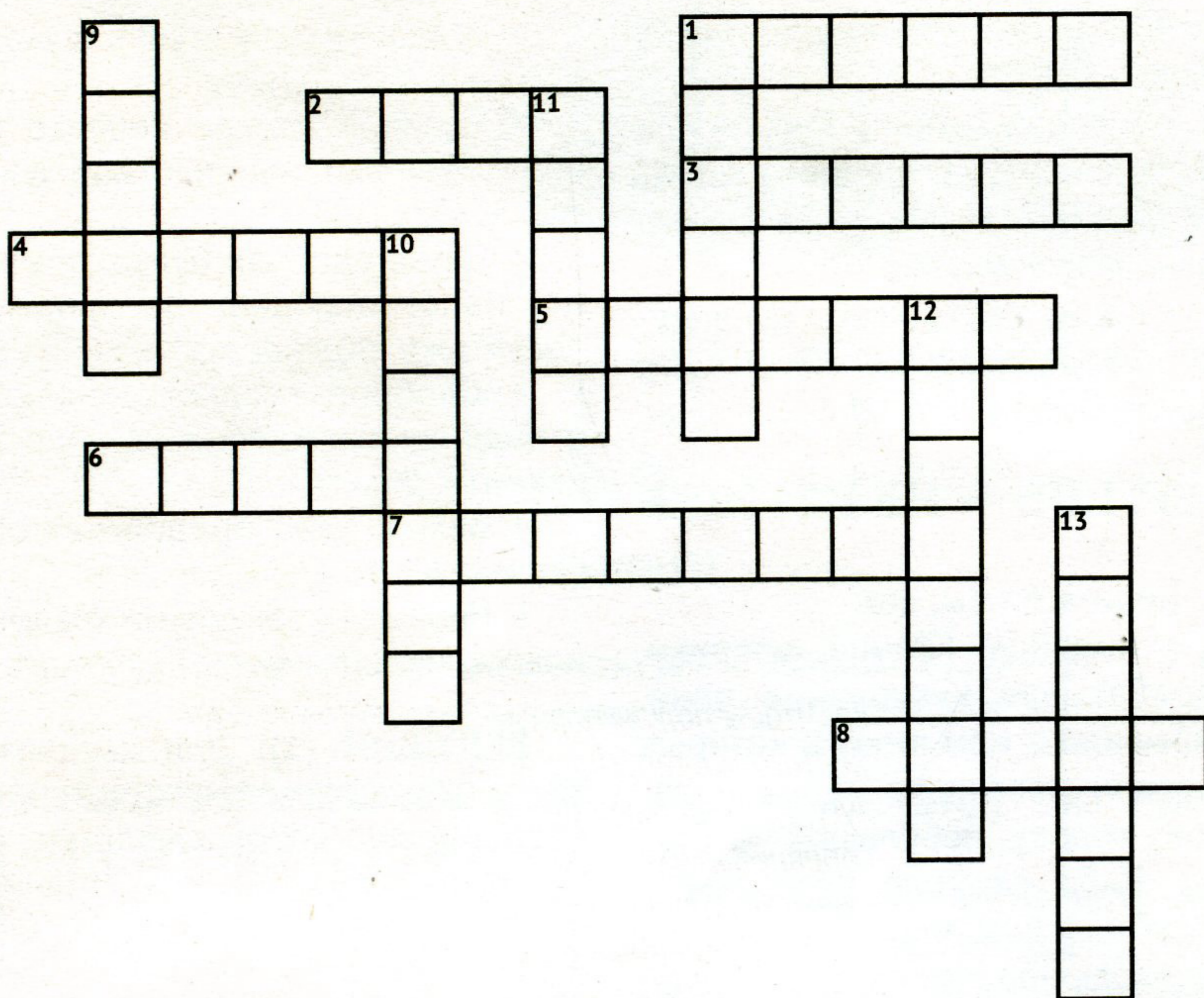
Давайте сделаем паузу и решим кроссворд.

КРОССВОРД

По горизонтали:

1. Изделие из сдобного теста с творожной начинкой. (Сочник.)
2. К чаю лучше ничего не придумать – душистый, с изюмом и цукатами... (кекс).
3. Подсушенный постный тонкий... (хлебец).
4. Кондитерское изделие из муки круглой формы небольшой толщины. (Коржик.)
5. Круглое хлебобулочное изделие в виде кольца среднего размера. (Баранка.)
6. Такое же изделие, только поменьше и пожестче. (Сушка.)





7. Сдоба, в середине которой творожное озерцо. (*Ватрушка.*)

8. Круглый белый хлеб из высокосортной муки. (*Калач.*)

По вертикали:

1. Сушёный хлеб. (*Сухарь.*)

9. Хлебобулочное изделие продолговатой формы. (*Батон.*)

10. На свадьбе молодожёнам подносят его, а ещё так называется детский хоровод. (*Каравай.*)

11. Хлебобулочные изделия на основе сдобного теста. (*Сдоба.*)

12. Небольшое кондитерское хлебобулочное изделие в форме полумесяца, пришедшее из Франции. (*Круассан.*)

13. То же, что круассан, только по-русски. (*Рогалик.*)

ВЕДУЩИЙ (1): Послушайте притчу.

Однажды добрый молодец нашёл золотой самородок. Обрадовался. Поднял его, понёс к ювелиру и спросил у него:

— Сколько стоит мой самородок?

— 1000 рублей, — ответил ювелир.

Не поверил молодец, пошёл к другому торговцу. Тот оценил его самородок в 5 тысяч рублей. Третий же ювелир сказал:

— Стоит твоя находка 10 тысяч рублей.

Совсем растерялся юноша и решил пойти к мудрецу за советом.

— Я знаю, что ничего нет дороже золота на земле, — сказал

он седобородому старцу, — но не могу я установить истинную цену моему самородку.

Взял в руки золото мудрец: «Твоя находка, добрый молодец, стоит целого состояния. Но не гордись этим, потому что ты ошибаешься, что золото дороже всего на свете. Попробуй неделю не поесть — отдашь самородок за кусок хлеба. Вот и разумеешь теперь, что самое ценное в нашей жизни».

Обращайтесь с хлебом бережно. Помните, что хлеб и через несколько дней не утрачивает своих вкусовых качеств. Берите хлеба столько, сколько съедите, а если не съели, посушите и пейте чай с сухариками. Их также можно есть и с первым блюдом, можно ими покормить птиц. Никогда не выбрасывайте хлеб в мусор!

ВЕДУЩИЙ (2): А как вы думаете, есть ли музей хлеба? (*Ответы детей.*)

Первый музей хлеба в России открылся в 1988 г. в Ленинграде (ныне город Санкт-Петербург). Здесь можно узнать много интересного о хлебопечении со времён царя Петра I и до наших дней. Экспонаты этого необычного музея позволяют заглянуть в прошлое, увидеть быт и нравы наших предков.

Под стеклом — булки, крендели, баранки. Им больше сотни лет! Есть в музее и совки, и квашни да опарники для теста, и ручные мельницы, и деревянная,

глиняная, металлическая кухонная посуда. Не обошлось и без скатертей, чайных сервизов, самоваров. Ведь где булки да пряники, там и русское чаепитие. Представлена в музее целая городская хлебопекарня для бедных.

Особое место занимают экспонаты, связанные с трагическими событиями истории Ленинграда. В разделе, посвящённом Великой Отечественной войне и блокаде, можно увидеть кусочек хлеба весом в 125 граммов. Конечно, этот кусочек не с войны сохранился. Он выпечен в наши дни по рецептуре военного времени, чтобы люди, не знавшие войны и голода, увидели его и поняли, как тяжело было на войне, как трудно доставалась победа.

В Санкт-Петербургском музее хлеба хранится более 18 000 экспонатов! И дня не хватит, чтобы всё рассмотреть.

Сегодня в России открыты и другие музеи хлеба — в Пскове и Елабуге.

ВЕДУЩИЙ (1): Давайте поговорим о правилах этикета, о том, как правильно есть хлеб. Хлеб едят кусочками, которые отламывают от взятого большого куска. Откусывать прямо от этого куска не принято. Кстати, хлеб берут руками. Таким же способом берут пирожное, печенье (и фрукты). В случае если вы захотите намазать хлеб маслом, постепенно отламывайте небольшие кусочки, прижимайте их пальцами к тарелке и намазывайте маслом. Хлеб, намазанный маслом, нельзя резать ножом. Если возле вас находится небольшая хлебная тарелка, то хлеб необходимо переложить из общей тарелки на неё. Именно для этого она и предназначена.

Теперь поиграем.

СОБЕРИ ПОСЛОВИЦУ

- Горька работа, да... (*хлеб сладок.*)
- Хочешь есть калачи, ... (*не сиди на печи.*)
- В землю не положишь... (*и с земли не возьмёшь.*)
- Не ленись с плужком, ... (*будешь с пирожком.*)
- На чужой каравай рта не разевай, ... (*а пораньше вставай да свой затевай.*)



Игры! Игры! Игры!

- Не надо хвалиться, ... (коли не знаешь, как хлеб родится).
- Каравай хлеба не... (свалится с неба).

ВЕДУЩИЙ (2): Ребята, а есть ли среди вас те, кто хочет попробовать себя в роли актёра? Для сценки нам понадобится восемь добровольцев.

(Инсценирование сказки А. Усачёва «Живот-животок».)

ВИКТОРИНА «ОТ БУХАНКИ ДО ВАТРУШКИ»

- Как называется русская народная сказка, главный герой которой — хлебобулочное изделие? («Колобок».)
- Из какой муки испекла бабка деду румяный колобок? (Из ржаной.)
- Почему именно из ржаной? (Крестьянскую семью кормил, как правило, ржаной хлеб, так как пшеничная мука была дороже, поэтому калачами да булками лакомилась те, кто побогаче — князя и бояре.)
- Что такое «жито»? (В одних областях — название ржи, в других — ячменя — основной пищи русских земледельцев. Есть гипотеза, что слово «рожь» происходит от слова «жить».)
- В странах Востока путника, отправляющегося в дальнее странствие, осыпают мукой. Что означает этот обычай? (Пожелание счастливой дороги.)
- Какой хлеб едят космонавты? (В космическом аппарате в условиях невесомости крошки хлеба разлетятся и попадут в аппаратуру, поэтому хлеб выпекают для космонавтов в виде крохотных булочек, весом 4,5 грамма, в формах с ячейками, как соты, по 80 штук.)
- Что такое «варёный» хлеб? (Галушки, лапша, клёцки.)
- Все помнят «трудоу договор» попа с Балдой из сказки А.С. Пушкина: «Есть же мне давай варёную полбу». Что же это такое — полба? (полба — полбяная пшеница, древний сорт культурной пшеницы. Зерно её при молотье не вымолачивается из

плёнок; каша, сваренная из таких зёрен, — грубая и дешёвая еда.)

• В какой день на Руси пекли «жаворонки» из хлебного теста? (22 марта — день весеннего равноденствия.)

• Какие сорта хлеба вы знаете? («Бородинский», «Спасский», «Богородский» и т. д.)

ВЕРИШЬ — НЕ ВЕРИШЬ

Верите ли вы, что:

- индейцы Южной Америки, обрабатывая кукурузное поле, вырывали в нём ямки, в которые бросали несколько зёрен и заодно голову небольшой рыбки; (Да. Рыба служила удобрением. Хотя индейцы этого не знали и говорили, что так научил их великий бог маиса, то есть кукурузы.)
- в Мексике кукурузе, давней кормилице южноамериканцев, установлен серебряный памятник; (Нет. На самом деле памятник золотой.)
- у разных сортов пшеницы колос имеет «усы» (ости) разного цвета; (Да, ости в зависимости от сорта белые, жёлтые, красные, фиолетовые, чёрные.)
- все сорта пшеницы — однолетние растения: засеял поле, собрал урожай, на следующий год сей снова; (Нет, существует один искусственно выведенный пшенично-пырейный сорт пшеницы, который может давать урожай несколько лет подряд.)
- чтобы сохранить хлеб надолго свежим, его сразу после выпечки надо заморозить. (Да.)

КОНКУРС ЗАГАДОК «ХЛЕБНОЕ АССОРТИ»

(Ведущий задаёт загадки о воде, сахаре, муке, сите, молоке, соли.)

НАЗОВИ ОДНИМ СЛОВОМ

- Засушенный кусок хлеба. (Сухарь.)
- Пшеничный хлебец из заварного теста в виде кольца. (Баранка.)
- Толстая мягкая баранка. (Бублик.)

• Маленькая и очень сухая баранка. (Сушка.)

• Сладкое мягкое печенье в виде лепёшки или плоской фигурки. (Пряник.)

• Витая сдобная булка, обычно напоминающая по форме восьмёрку. (Крендель.)

• Сдобное сладкое печенье в виде хлеба, хлебца, обычно с изюмом. (Кекс.)

• Белый хлеб продолговатой формы. (Батон.)

• Лепёшка с загнутыми краями и творожной начинкой. (Ватрушка.)

ВЕДУЩИЙ (1): Для выпечки хлеба используется мука, которая представляет собой смолотые в порошок зёрна ржи или пшеницы. Каша варится тоже из зёрен. А какие каши вы знаете? (Ответы детей.)

ИЗ КАКИХ ЗЁРЕН КАША

Перловая — из ячменя.
Гречневая — из гречихи.
Рисовая — из риса.
Геркулесовая — из овса.
Пшённая — из проса.
Манная — из пшеницы.

КАКАЯ КРУПА В МЕШОЧКЕ

(В маленьких мешочках находятся различные крупы. Нужно их назвать.)

1) манка; 2) рис; 3) пшено; 4) гречка; 5) овсянка.

ИСПЕКИ СВОЙ КАРАВАЙ

(Составить из нарисованных ингредиентов хлеб и поставить его в «печь».)

Как мы уже знаем, раньше на Руси гостей встречали хлебом и солью. А как вы думаете, как их провожали? (Ответы детей.)

Провожая гостей, хозяйка давала каждому на прощанье пряник-«разгоняй». Таким образом корректно намекали, что гостям пришла пора покинуть гостеприимный дом.

(Дети получают в конце мероприятия по прянику.)

