

Проект
«Хлеб – всему голова»



Автор-составитель:
Н.В. Рыбакова
Воспитатель

Наименование проекта: «Хлеб - всему голова»

Вид проекта: информационно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный.

Участники проекта: дети подготовительной группы, воспитатели, родители.

Итоговое мероприятие: Интегрированная ООД «Хлеб всему голова»

Итоговый продукт проекта: Презентация: «Хлеб наше богатство»

Актуальность: Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб (анкета), и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Цель: Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи:

- Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- Показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

Разработка проекта:

Создать развивающую среду: подобрать материал, атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

Ожидаемые результаты:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитывать бережные отношения к хлебу.

Методы исследования:

- сбор информации;
- беседы;
- наблюдения;
- экскурсия;
- эксперимент

➤ анализ.

Виды интеграции образовательных областей:

- речевое развитие;
- художественно-эстетическое развитие (лепка, рисование, аппликация);
- познавательное развитие;
- социально-коммуникативное развитие;
- физическое развитие;

Образовательные области	Виды детской деятельности	Создание условий для самостоятельной деятельности детей	Взаимодействие с семьей
<p><i>Познавательное развитие</i></p>	<p>Приметы о хлебе: Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу. Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность. Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами. Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать. Игра «Угадай на вкус», «Угадай на ощупь», рассматривание детьми через лупы колосья пшеницы и ржи,</p>	<p>Наблюдения и рассматривание альбомов; - подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах; - репродукций картин русских художников на заданную тему; - просмотр диафильма «От зерна до каравая». Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь.</p>	<p>Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе. Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе: Будет хлеб, будет и обед Пот на спине, так и хлеб на столе Без соли невкусно, а без хлеба несытно Хлеб- дар божий, отец, кормилец. Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош Покуда есть хлеб, да вода- все не беда Без хлеба всё приестся Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь</p>

	экспериментирование		Без хлеба и мёдом сыт не будешь Без хлеба и у воды жить худо.
<i>Речевое развитие</i>	<p>Беседы: «Как хлеб на стол пришел»; «Какой бывает хлеб»; «Как испечь хлеб дома»; «Берегите хлеб».</p> <p>Проговаривание скороговорок о хлебе Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку. Петр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку. Хорош пирожок - внутри творожок Саша любит сушки, Соня - ватрушки Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.</p>	<p>Чтение художественной литературы о хлебе. Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос», Я. Аким «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», Н. Самкова «О хлебе», П. Коганов «Хлеб - наше богатство», загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе.</p>	2. Выпуск газеты «Хлеб - наше богатство».
<i>Социально-коммуникативное развитие</i>	<p>Исследовательская деятельность Посещение в пекарню. Рассматривание и сравнивание зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).</p> <p>Опытно –</p>	<p>Сюжетно-ролевая игра: «Семья»; «Булочная», «Кулинария».</p> <p>Дидактические игры: «Что из какой муки испекли»; «Что сначала, что</p>	<p>Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».</p> <p>Чаепитие с родителями (с хлебобулочными</p>

	<p>экспериментальная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка). - Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса). - Замешивание теста и выпечка хлеба в домашних условиях (хлебопечка). 	<p>потом»;</p> <p>«А какой он, хлеб»;</p> <p>«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;</p> <p>«Назови профессию».</p>	<p>изделиями).</p>
<p><i>Художественно-эстетическое развитие</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рисование хлебных полей, людей, выращивающих хлеб. 2. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевых игр. 3. Составление узоров и рисунков из круп. <p>Разучивание хоровода «Каравай» с творческими танцевальными дополнениями,</p>	<p>Рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.</p> <p>«Песни, попевки, хороводы о хлебе».</p> <p>Музыкально-дидактическая игра «ЗАЙМИ МЕСТО»</p>	<p>Театрализация русской народной сказки «Колосок».</p>
<p><i>Физическое развитие</i></p>	<p>Этюд «Колоски»</p>		

Конспект ОД в подготовительной группе «Профессия хлебороб»

Цель: Расширить представление детей о труде взрослых. Показывать результаты труда и его общественную значимость, учить бережно относиться к тому, что сделано руками человека.

Задачи.

1. Уточнить и закрепить представление детей о выращивании хлеба.
2. Объяснить, что для облегчения труда используется разнообразная техника.
3. Ввести в активный словарь **детей слова:** сеялка, комбайн, жатва и агроном.
4. Совершенствовать диалогическую **речь:** учить участвовать в беседе, отвечать на вопросы.
5. Воспитывать настойчивость в достижении цели, чувство коллективизма и взаимопомощи.
6. Воспитывать уважение к людям труда, бережное отношение к **хлебу**.

Оборудование и материалы.

1. Иллюстрации с изображениями сельскохозяйственных работ, комбайна, трактора, сеялки.
2. Поднос с круглым **хлебom**.
3. Мольберт.
4. Карточки со словами: агроном, жатва.

Ход образовательной деятельности:

Вводная часть.

Воспитатель: Ребята, сегодня я вам принесла очень дорогой подарок. Интересно, что это? Тогда отгадайте загадку:

«Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет!»

Что это?

Дети: Хлеб.

Воспитатель: Молодцы! Вы правильно отгадали. Это действительно хлеб. Вот он какой: душистый, мягкий, хрустящий.

Основная часть.

Воспитатель: Давайте поговорим сегодня о тех людях, кто не жалея сил, трудился, чтобы этот каравай был у нас на столе. Люди многих профессий на селе трудятся, чтобы вырастить хороший урожай. Какие профессии вы знаете?

Дети: Хлеборобы, трактористы, комбайнеры.

Воспитатель: Молодцы! Давайте посмотрим, какой же путь проходит маленькое зернышко, чтобы стать **хлебom**:

Прежде, чем засеять поле, землю должен проверить агроном. Давайте все вместе повторим: агроном, и положим это слово в нашу копилочку. Чем же занимается агроном? Агроном, как и все, кто работает на поле, отвечает за хороший урожай. Он проверяет, достаточно ли в земле влаги для семян, прогрело ли ее солнышко. Агроном проверяет семена на всхожесть, они быстро прорастут, если земля будет влажной и теплой.

Ребята, а кто мне расскажет, люди какой профессии первыми выходят в поле? (*выставляю иллюстрацию*).

Дети: Трактористы. Весной поле вспахивают тракторы.

Воспитатель: Молодцы! После того, как землю вспашут, на поля выходят особые машины. Кто знает, как они называются? Называются они сеялки (*показ сеялки*). Быстро прорастают семена.

Прослушайте стихотворение Н. Некрасова «*Нива*»:

«Дорого-любю, кормилица нива,
Видеть, как ты колосишься красиво.
Как ты янтарным зерном налита,
Гордо стоишь – высока и густа.»

(Иллюстрация «*Рожь*»)

Что изображено на картинке?

Дети: На этой картине видно, что рожь уже созрела. И можно хлебобобом убирать урожай.

Психогимнастика.

Воспитатель: Представьте, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю (*присядьте*). Теплое солнышко пригревало землю, дождик поливал. Зернышки росли, росли и стали колосками (*медленно поднимайте руки*). Колоски тянутся к солнышку (*почувствуйте напряжение в руках*). Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски (*расслабьтесь, уроните голову, опустите руки, плечи, туловище, опуститесь на пол*). Но вот полил дождик, ожили колоски (*улыбнитесь друг другу*). А теперь изобразите колоски – толстячки, превратитесь в колоски – худышки.

Возвращаемся на свои места.

Когда поспевают рожь и пшеница, у хлебобобов начинается жатва. Это слово мы тоже положим в нашу копилочку. Жатва – от слова жать, резать, косить – т. е. уборка урожая. Какие машины помогают хлебобобам убирать урожай вы узнаете, если отгадаете загадку:

«Он идет, волну сечет. Из трубы зерно течет» Что это?

Дети: Комбайн.

Воспитатель: Кто работает на комбайне?

Дети: Комбайнеры.

Воспитатель: С утра до ночи работают хлебобобы в горячую пору уборки урожая. Ребята, что вы можете рассказать о труде хлебобобов?

Дети: Они помогают друг другу. Труд их нелегкий, но очень нужный всем людям. Они трудолюбивые, смелые и добрые, заботливые.

Воспитатель: Да, дети, молодцы! Хлеборобов можно назвать еще и мужественными. Труд их нелегкий, но они любят его, гордятся им.

Куда же везут собранное зерно. Кто знает?

Дети: На элеватор.

Воспитатель: Что такое элеватор?

Дети: Здание, в котором хранится зерно.

Воспитатель: «Хоть и собрано зерно,
Но еще не хлеб оно».

Куда зерно везут с элеватора?

Дети: На мельницу. Там из него делают муку.

Воспитатель: А что потом?

Дети: Муку везут на хлебозавод, где из нее выпекают хлеб.

Воспитатель: Видите, как много людей трудятся, чтобы вырастить хлеб, который мы едим каждый день. Сколько рук к нему прикоснулось, прежде чем он стал **хлебom**. Чьи это руки?

Дети: Тракториста, агронома, комбайнера, мельника, пекаря.

Ребенок: «Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке

Люди хлеб в полях мелют,

Сил для хлеба не жалеют».

Воспитатель: Вот поэтому народ всегда относился к хлебу с уважением. Хлеб всегда на стол первым ставят. Хлебом – солью гостей встречают. Есть такая пословица: «*Кто хлебушком не дорожит, тот мимо жизни пробежит*» (т. е. кто не дорожит трудом других людей, тот сам трудиться не умеет).

Вспомните, какие пословицы вы знаете о хлебе.

Дети: Хлеб – всему голова.

Нет хлеба, так нет обеда.

И обед – не обед, коли хлеба нет.

Хлеб бросать - силу терять.

Заключительная часть.

Воспитатель: О чем мы сегодня говорили?

Как нужно относиться к хлебу?

Люди каких профессий трудились, чтобы вырастить **хлеб**?

Молодцы, ребята! А сейчас мы с вами угостимся душистым караваем.

Беседа о тех, кто выращивает хлеб.

Программное содержание:

Уточнить знания детей о профессиях хлеборобов: трактористах, шоферах, комбайнёрах. Познакомить с профессией: агроном. Рассказать, как важна роль агронома в выращивании хлеба. Развивать речь детей, любознательность. Воспитывать уважение к человеческому труду.

Воспитатель: Дети, послушайте и отгадайте загадку:

Отгадай легко и быстро

Мягкий, пышный и душистый.

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Что это?

Высказывания детей.

Воспитатель: А давайте с вами вспомним профессии тех людей, кто выращивает хлеб.

Дети: Тракторист. Он на тракторе вспахивает землю, боронует, готовит поле к посеву. (показ картинки - тракторист), потом сеют семена в землю.

Воспитатель: Кто же ещё выращивает хлеб.

Дети: Шофёр. При посеве, он подвозит на грузовике семена: пшеницу, рожь, овёс и всыпает в сеялку. А осенью, когда поспевают урожаи, машины едут за комбайном, из комбайна в кузов машины засыпается зерно. На машине урожай зерна водитель увозит на ток (склад). (картинка-шафер).

Воспитатель: А осенью без какой профессии никак не обойтись? Кто работает на комбайне?

Дети: Комбайнер. Он работает на комбайне, когда поспевают в поле хлеб, комбайнер выводит в поле комбайн: скашивает колосья, обмолачивает зерна и сыпает их в грузовик.

Воспитатель: Молодцы! Вы хорошо рассказали о профессиях тракториста, шофёра и комбайнёра.

А я хочу вам рассказать о самой важной профессии в выращивании хлеба: агрономе (картинка). Этот человек руководит процессом вспашки, определяет можно ли тракторам пахать, он измеряет pH почвы, определяет её готовность.

Если земля будет холодная - семена могут не взойти, если сырая - трактора при пахоте испортят землю, она не будет рассыпаться, образуются комья, глыбы. В такую землю семена тоже нельзя сеять.

В зимнее время агроном следит за состоянием семян - чтобы правильно хранились.

Летом агроном определяет, когда и как ухаживать за хлебами: порыхлить почву, подкормить посевы. Во время вызревания хлеба, также агроном определяет спелость зерна и даёт указания, когда можно начать уборку хлеба.

Без профессии агронома никак не обойтись. Давайте посмотрим, без какой профессии можно обойтись при выращивании хлеба.

Без агронома можно?

Высказывания детей.

Воспитатель: без тракториста

Высказывания детей.

Воспитатель: без водителя

Высказывания детей.

Воспитатель: без комбайнёра

Высказывания детей.

Воспитатель: Все профессии важны и друг без друга, хлеб никто из них не вырастит. Труд хлебороба очень тяжёлый, его надо уважать.

Беседа с детьми подготовительной группы «Береги хлеб!»

Программное содержание:

- закрепить знания детей о том, что хлеб- это один из самых главных продуктов питания, и его трудно вырастить;
- познакомить детей с трудом хлеборобов осенью;
- воспитывать в детях чувство уважения к труду людей и бережное отношение к хлебу.

Задачи:

- уточнить знания детей о том кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку;
- развивать коммуникативные навыки: монологическую и диалогическую речь;
- обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями.

Активизация словаря:

- крестьяне хлеборобы;
- тракторист;
- комбайнер;
- нива.

Предварительная работа:

- беседа о том чем отличается город от деревни
- чтение стихотворений о хлебе (В. Орлова «Пшеница», В. Воронько «О хлебе»)

Материал:

- демонстрационные картины с изображением различных работ в поле;
- картинки с изображением колосков пшеницы и ржи;
- репродукция картины И. Шишкина «Рожь»;
- черный и белый хлеб.

Ход образовательной деятельности:

Воспитатель: -Сегодня мы с вами поговорим о основной работе крестьян. Крестьяне — люди, которые работают в поле. Повторите это слово, крестьяне (*Хором и индивидуально*).

-Все мы каждый день едим белый и черный хлеб, различные сдобы. А кто знает из чего это делают? (Из муки). А что такое мука, из чего ее получают? (Предположения детей).

-Муку получают вот из таких зерен, которые лежат у вас на подносах. Рассмотрите их внимательно. (*Дети рассматривают зерна, трогают их руками*)

-Посмотрите, все зерна одинаковые? (*Ответы детей*). Зерна пшеницы круглые, а ржи длинные. Рожь и пшеница — хлебные растения, они растут в поле, из их зерен делают муку, а из муки выпекают хлеб.

- А как выглядят эти растения? Кто-нибудь видел? (*Ответы детей*) Давайте их рассмотрим.

(*Выставлены иллюстрации с изображением колосьев пшеницы и ржи*);

- Колосок ржи длинный, тонкий, у него не очень длинные усики.

- А колосок пшеницы короче и толще, усики у него длиннее и зернышки круглые. Запомнили?

- Чтобы получить из зерен муку нужно затратить много труда: сначала посеять, вырастить, собрать урожай. Этим и занимаются **крестьяне**, или **хлеборобы**.

- Послушайте, какое интересное слово. В нем соединились два слова: хлеб и работник.

- Что нужно, чтобы растения выросло? (*Рассуждения детей*). Правильно нужно посадить, но зерна пшеницы и ржи сеют. Чтобы получить много зерна засевают огромные площади земли, поля. А помогает человеку эти поля вскопать и рыхлить техника. Ведь мы знаем, чтобы растения росли нужна мягкая земля, вода, воздух и солнечный свет. (*Воспитатель выставляет картинки с изображением полевых работ весной и осенью*).

- Что это за техника такая? Правильно **трактор**. А кто работает на тракторе? (*Ответы детей*).

Тракторист. Давайте повтори это слово хором.

-На распаханное поле выходят другие машины — сеялки. Крестьяне работают допоздна. А почему? (*Предположения детей*). Потому что растения нужно посадить в определенный срок и если посеять их раньше или позже положенного срока, то они могут не вырасти. Вот люди и торопятся посеять зерна в срок. Все лето зерна созревают в колосках. Поле в это время очень красивое. Художники изображают его на картинах, о нем поэты сочиняют стихи.

Посмотрите на картину М. Шишкина «Рожь». С чем можно сравнить поле? (*Предположения детей*). Многие сравнивают его с морем. Почему? (*Предположения детей*). Как и моря у поля не видно другого края, когда дует сильный ветер как-бы проходит волна. Хлебное поле иногда называют словом **нива**. Повторите новое слово.

- Послушайте как Ю. Ждановская написала о поле, смотрите на картину М. Шишкина и слушайте стихотворение:

Нива, моя нива, нива золотая

Зреешь ты на солнце колос наливая:

По тебе, по ветру, словно в синем море,

Волны так и ходят, ходят на просторе ...

- Ну вот зерна созрели. И на поле выходят другие машины — **комбайны**. Посмотрите на картину (*Воспитатель выставляет картину с изображением комбайна*) «Он идет волну сечет, из трубы зерно течет» - есть такая загадка про комбайн. Кто работает на комбайне? (*Ответы детей*). **Комбайнер**, давайте повторим это слово несколько раз.

-Что же делает комбайнер? (*Предположения детей*). Он срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному рукаву (бункеру) высыпаются в машину. (*Воспитатель показывает иллюстрации*). Потом зерна везут на мельницу, там их растирают, мелют, получается мука. Куда везут муку? (*Ответы детей*). На хлебозаводы, магазины. В магазинах мамы и бабушки покупают муку и пекут вам пирожки, ватрушку, блинчики и т. д.

Но не все зерна отвезли на мельницу. Часть зерен — самые лучшие, самые крупные оставили, чтобы посеять их и в следующем году собрать богатый урожай.

-Вот видите ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда бережно относился к хлебу.

-Теперь вы знаете откуда приходит хлеб на наш стол и я думаю, вы тоже будете с уважением относиться к хлебу:

- Его нужно обязательно доедать. Старые люди говорят, что оставляя кусок хлеба, ты оставляешь свое здоровье;

- Хлеб нельзя бросать на землю;

-В России есть обычай встречать дорогих гостей хлебом и солью.

Рефлексия

Ребята мы сегодня узнали много интересного. Вы были внимательны? А сейчас проверю.

1. Вопрос: О чем мы с вами сегодня говорили? (*Кто выращивает хлеб? Как нужно относиться к хлебу? Из чего его выпекают*)

2. Вопрос: Пословицы о хлебе. Помощники крестьян в выращивании хлеба. (*Тракторы, комбайны, сеялки, т. е техника*)

Беседа «Как хлеб на стол пришел?».

Цель: закрепить знания детей о хлебе как одном из величайших богатств на земле.

Рассказать детям, как на наших столах появляется хлеб, какой длинный путь он проходит, прежде чем мы его съедем. Познакомить с зерновыми культурами: овес, ячмень, пшеница, рожь. Учить определять из каких злаков получается, какая мука и крупы. Закрепить названия профессий людей, растивших и изготавливающих хлеб. Воспитывать уважительное отношение к хлебу.

Материал: колосья овса, ячменя, пшеницы, ржи и емкости с различными крупами. Иллюстрации сельскохозяйственной техники, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Ход беседы:

Дети, я хочу вам рассказать, какой длинный путь проходит хлеб, прежде чем появиться у нас на столах.

Пышный, мягкий, пропеченный,
Подрумяненный слегка,
Хлеб с горбушкой золоченной
Шел к тебе издалека...
Вот он – хлебушко душистый
С хрусткой корочкой витой,
Вот он – теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой!
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал – пришел.
В нем - здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло;
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зерна
Хлебом – тем, что на столе,
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.

С. Погореловский

Осенью в землю нужно внести удобрения, чтобы вырос хороший урожай. Трактористы в любую погоду выезжают в поля, чтобы весной взошли дружные всходы.

Но что бы был хороший урожай, нужны не только удобрения. Весной растениям нужна влага. Для этого еще зимой на полях проводят снегозадержание – сгребают снег в кучи, в валки.

Почему люди заботятся о том, чтобы на поле было много снега? Когда придет весна, солнце согреет землю, снег растает, будет много влаги, в которой нуждаются растения. В феврале часто метут метели, выпадает много снега, поэтому хлеборобы в это время проводят на полях снегозадержание.

Но задержать на полях снег – это еще полдела. Весной, когда пригреет солнце и талая вода может испариться, ее также стараются задержать. Для этого к трактору прицепляют бороны. Они рыхлят землю, и вода с поверхности проникает в более глубокие слои земли. Так сохраняется влага в почве. Ранней весной начинается пахота. Пашут, какие трактора - гусеничные. Потому что они мощные и не оседают в землю, его удерживают гусеницы.

Вот и ожило поле, задышало. Ждет сева. Но пока весеннее солнце не согреет землю, сеять нельзя, погибнут в холодной земле зерна. За этим следят агрономы.

И настает пора сева. На поля выезжают трактора с сеялками. На сеялках работают сеяльщики и сеяльщицы. Они внимательно следят, чтобы сеялки не засорились и на поле не оставались незасеянные участки. Если же случалось, что сеялки забиваются зерном, то сеяльщица нажимает на кнопку-сигнал, трактор останавливается, и тогда с помощью специального устройства прочищают механизмы. Работа сеяльщиков очень ответственная: если вовремя не прочистить сеялку, поле будет засеяно неровно, и урожай станет меньше. Поэтому ставят на такую работу самых внимательных, быстрых, находчивых и добросовестных людей.

Вот и зазеленели хлебные поля, а вместе с ними и сорняки, которые мешают расти злакам. Помощь людям в борьбе с сорняками оказывает авиация: с самолета посева опрыскивают такой жидкостью, от которой погибают только сорняки. А когда колосья заколосятся, им угрожают насекомые-вредители; и снова у людей забота – как их уничтожить. И опять помогает авиация: на вертолете распыляют ядовитые вещества, уничтожают вредителей.

Наконец наступила радостная пора: созрела пшеница. Первый день жатвы всегда праздник. Будет богатый урожай, собранный без потерь. Считалось, что если в доме есть хлеб, значит голод не страшен.

Как называются машины, которые убирают зерно – комбайн. А профессия – комбайнер.

Посмотрите, как в густую золотую пшеницу медленно и плавно входит комбайн. Словно большой корабль по морю, плывет комбайн по золотистому хлебному полю. Удаляясь все дальше и дальше, он оставляет за собой узкие дорожки (валки) из колосьев как будто волны, бегущие за кораблем.

Вот и полный бункер зерна. К комбайну подъезжает грузовая машина. Зерно из бункера шнеком выгружается в машину. Шофера увозят зерно на зерноток, где его сушат на зерносушилках. Важно хлеб не только вырастить, но его и сохранить: уберечь от дождя. Если зерно намокнет, оно будет прорасти, погибнет, заплесневеть, згнить.

Но путь хлеба еще не окончен. Очистив от пыли и просушив в электрических сушилках зерно, его отправляют на элеватор. С элеваторов оно поступает на мукомольные комбинаты, где превращается в муку.

Так дети вы узнали путь хлеба до того, как он ляжет на стол караваем, булочкой, печеньем и другими хлебными изделиями.

Из разных зерновых культур делают разную муку: из пшеницы – пшеничную муку и пшеничный хлеб – это белый, булочки....

Из ржи – ржаная мука и ржаной хлеб – черный. Еще из зерна делают крупы: манка из твердых сортов пшеницы.

Ячневая из ячменя. Геркулес из овса