

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 29 «Журавушка»

Как выращивают хлеб

*Вот, он –хлебушек душистый
С хрустящей корочкой витой.
Вот он –тёплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.
В каждый дом, на каждый стол –
Он пожаловал, пришёл.*

Задачи:

1. познакомить детей с процессом выращивания хлеба;
2. дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;
3. Закрепить знания детей о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания в России
4. Воспитывать в детях чувство уважения к труду людей и к хлебу.

Подготовила Позигун А.О.





Еще с осени хлеборобы готовят почву к посеву, специальными машинами-разбрасывателями вносят на поля удобрения.



Зимой делают снегозадержание, чтобы в почве было много влаги и выросло больше хлеба.



Пришла весна и перед посевом семян сначала надо вспахать землю. На поле выезжают трактора, к которым прицеплены плуги с бороной. Они и вспашут (перекопают) и взрыхлят землю



Теперь выходят на поле сеялки. Поля огромные и можно быстро засеять только с помощью техники.



Первые всходы очень похожи на обыкновенную траву. Потом в этих травинках можно разглядеть маленькие колоски, только они ещё зелёные. Все лето зерно зреет, наливается, а осенью, когда становится золотым-приходит время жатвы.



Наступает осень. Колосья стали золотыми, созрела рожь, пшеница. Пришла пора убирать урожай. Но, медлить нельзя, колосья могут осыпаться и зёрна упадут на землю. В поле вышли комбайны, которые срезают колосья, обмолачивают, отделяя зёрна от колосьев. Спешат комбайнеры собрать урожай, пока стоит хорошая погода.



Собранное зерно везут на элеватор. Здесь его сушат и чистят. На элеваторе зерно может храниться больше года.



Затем зерно отправляется на мукомольные заводы, где его размалывают в муку с помощью электрических мельниц. Муку в специальных машинах везут на хлебозаводы и в пекарни. Где пекари из нее пекут хлеб.