

***Классный час ,4 класс
на тему: Хлеб-всему голова***

*Мне больно, когда я, случается, вижу,
Что хлеб недоеденный брошен бесстыже.*

Ведущий. Ребята, угадайте, о чем идет речь?

Кто-то любит с маслом,

Кто-то любит с сыром,

А иной и с мясом

Или же с кефиром.

Кто-то любит белый,

Кто-то любит черный,

Кто-то любит с маком

Или запеченный.

Он бывает длинным,

Но бывает узким.

Кто-то любит с тмином

Или же французский.

Он зерно, он колос,

Он мука и тесто.

За праздничным столом

Он знает свое место.

(Ответы детей.)

Правильно, о хлебе. Издревле на Руси существовал обычай дорогих гостей встречать хлебом-солью. Как вы думаете, почему?

(Дети высказывают предположения.)

Вы правы: хлеб для дорогого гостя - это знак уважения к нему, так как хлеб на Руси был самым значимым продуктом.

(Читает стихотворение В. Бакалдина.)

Если мы хотим кого-то

Встретить с честью и почетом,

Встретить щедро, от души,
С уважением большим,
То гостей таких встречаем
Круглым пышным караваем.
Он на блюде расписном
С белоснежным рушником.
С караваем соль подносим,
Поклонясь, отведать просим...

Сейчас нет ничего сложного в том, чтобы купить хлеб. Но так было не всегда. В старину люди ели только тот хлеб, который пекли сами, купить его было невозможно. Дом, где был хлеб, считался богатым, зажиточным. Мы едим хлеб и не задумываемся, что его путь к нам на стол очень долог.

. Во времена, когда люди еще не умели пахать и сеять, они брали только то, что земля сама для них припасла: ягоды, орехи, грибы, сочные стебельки, съедобные корешки. Случалось и так, что вместе с грибами, корешками человек случайно приносил спрятавшиеся в корзинке зернышки. Упадут они на землю возле дома - на этом месте вырастет несколько колосков. Попробовал человек зернышки - они оказались вкусными, а позже он научился и кашу из них готовить.

Тогда люди поняли, что можно не случайно, а специально приносить с собой с поля зерна и сеять их возле жилья. Вот и появились первые колоски. Сначала ячменя, потом - пшеницы, ржи.

Растения, зерна которых годятся в пищу, называют словом «хлеба». Это пшеница, рожь, ячмень, овес, просо, гречиха, рис. Основные наши кормильцы - пшеница, рожь и ячмень. Они имеют и особое название - жито. Слово «жито» народ произвел от слова «жить». Будет жито - и можно жить!

Известно, что из ржи получают черный хлеб, из пшеницы - белый, из ячменя - крупы. Если с ячменного зерна удалить оболочку, затем отшлифовать его, получится перловая крупа. Из дробленых ячменных зерен получается ячневая крупа.

Весной сеют хлеба, которые успевают вырасти и созреть за весну и лето. Называются они яровые. Название произошло от слова «Ярило» {так славяне называли солнце). А в конце лета - начале осени сеют хлеба, которым для роста и созревания нужен целый год.

Человек за 60 лет съедает 15 тонн хлеба, приблизительно целый вагон. Чтобы испечь одну булку нужно примерно 10.000 зёрен. Чтобы на наших столах появился хлеб трудятся люди 120 профессий.

Ведущий. А сейчас мы поиграем и профессии узнаем, что хлебу на стол прийти помогают. Посмотрите, на доске таблички с названиями различных профессий. Выберите, пожалуйста, те профессии, которые, на ваш взгляд, имеют отношение к хлебу. Объясните свой выбор.

(На доске - таблички с названиями различных профессий: артист, пианист, шофер, тракторист, повар, пекарь, учитель, комбайнер, механизатор, портной, мельник, кондитер.)

Задание. Прочитать записи и узнать, что добавляют в муку, чтобы получились вкусные сдобные булочки, душистые батоны и мягкие плюшки. (На доске открывается запись.)

АДОВ ЪЛОС ИЖЖОРД РАХАС

(Вода, соль, дрожжи, сахар.)

Ведущий А вы знаете, что еще можно приготовить из муки? (Дети называют виды хлебобулочных изделий: пироги, крендели, пирожные, торты, булочки, пряники, печенье и т. д.)

Слава хлебу!

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем, кто хлеб растил!

Не жалел труда и сил.

Вот он хлебушко душистый.

Вот он теплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наше, сила,

В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

В нем земли родимой соки,

Солнца свет веселый в нем...

Уплетай за обе щеки,

Вырастай богатырем.

3) Блокадный хлеб

Ведущий. В Музее блокады Санкт-Петербурга хранится прозрачный кусочек хлеба - когда-то это был дневной паек жителей осажденного немцами города

Ученик. Во время Великой Отечественной войны Ленинград был окружен фашистскими войсками. Запасы продовольствия в городе иссякали, а людям нужно было продолжать работать, спасать себя и близких от бомбежек и обстрела. Единственной связью с внешним миром стала автомобильная дорога, проложенная по льду Ладожского озера. По ней в зимний период осуществлялись доставка в город продовольствия и боеприпасов, эвакуация раненых. Ее называли Дорогой жизни. Люди постоянно умирали от голода и холода. Очереди за хлебом были огромные. Его выдавали по карточкам. Дневная норма хлеба на человека падала день ото дня. Нормы выдачи хлеба на один день составляли: для рабочих - 250 г, для служащих - 125 г, для детей - 125 г.

Выжить в этом аду горожанам помогла вера в помощь «Большой земли», которая где-то рядом, стоит лишь немного потерпеть. Каждый ждал наступления того дня, когда враг будет повержен, изгнан с территории нашей Родины, но далеко не всем удалось дожить до Победы.

О книжной выставке «Почитаем хлебные книги»

Классный руководитель. Как вы думаете, ребята, зачем я с вами заговорила о хлебе? 16 октября весь мир празднует День хлеба?

(Вот он – хлебушко душистый.

Вот он – теплый, золотистый

В каждый дом, на каждый стол –

Он пожаловал – пришел.

В нем – здоровье наше, сила,

В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло.
Слава хлебу на столе!
Слава миру на Земле!
Слава тем, кто хлеб растил
Не жалел трудов и сил

Много труда вложено, чтобы хлеб «нам на стол пришел.
Вырос в поле колосок,
Из земли вбирая сок.
Сжатый бережно рукой,
Стал на мельнице мукой.
Из муки той хлебопек
Хлеба мягкого испек.
Столько вложено в нем сил —
А ты разок лишь откусил.
Не кидайте хлеб, уважайте труд людей.