

«Как хлеб на стол пришёл»

В подготовительной к школе группе прошла беседа по теме «Как хлеб на стол пришёл». Дети многое узнали о том, какой длинный путь проходит хлеб, прежде чем появится на наших столах, какой огромный труд вкладывают в него люди. Дошкольники вместе с воспитателем Пановой Татьяной Борисовной повторили названия профессий людей, которые выращивают и производят хлеб: трактористы, комбайнеры, шоферы-механизаторы, агрономы, селекционеры, рабочие на мукомольном заводе, пекари в пекарне. Дети узнали, что хлеб делают из муки, а мука производится из зерна. Из разных зерновых культур делают разную муку, а из неё получается разный хлеб: из пшеницы – пшеничная мука и пшеничный хлеб, из ржи – ржаная мука и ржаной хлеб, из гречихи – гречишный хлеб, из кукурузы – кукурузные лепёшки. Из муки делают также различные кондитерские изделия: печенье, торты, вафли, пирожки, пряники, пирожные. Вместе с педагогом дети замесили тесто и изготовили из него различные хлебобулочные изделия.

