

**«Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый...»**

С этой загадки началась тематическая неделя, посвященная хлебу, в старшей группе. Воспитатели и учитель – дефектолог рассказали и показали видео-презентацию «Откуда берется хлеб». Ребята узнали сколько работы нужно труда, чтобы получить маленькую булочку хлеба.



Во время
беседы дети
выяснили о
значимости хлеба в
жизни человека,
познакомились с
процессом
выращивания
хлеба, с тем, как
хлеб приходит к

нам на стол.

Узнали, что для приготовления дрожжевого теста необходимы дрожжи и провели небольшой эксперимент.

Под чутким присмотром педагогов, побывали на «мельнице» и с помощью кофемолки, перемололи зерна пшеницы в муку.



Смешали её с водой и дрожжами.

Воспитатели предложили поставить тесто в стаканчиках в разные места. И узнать, где лучше подойдёт тесто?

Один стаканчик с тестом поставили в прохладное место, возле окна, второй в тёплое, возле батареи. Благодаря этому небольшому эксперименту, дети выяснили,



что для приготовления вкусного дрожжевого теста необходимы: вода, мука, дрожжи и теплое место, в котором дрожжи начинают расти.



Чтение и разучивание стихотворений пословиц и поговорок о хлебе помогли нашим воспитанникам понять, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания в России.

