Классный час «Хлеб – всему голова» во 2 классе, учитель Кельдюшова Гульсина Касыймовна.

Цели занятия:

* Расширение представления детей о хлебных продуктах.
* Формирование уважительного отношения к хлебу.

ХОД ЗАНЯТИЯ.

**Слайд 1, 2**

- Посмотрите на экран. Вам интересно узнать, что появится на экране?

На экране появляется на слайдах изображения хлебобулочных изделий.

- Назовите продукты, которые появлялись на экране.

- Что можно добавить еще к этим продуктам? (Булки, калачи, вензеля, кекс, пирожное и т.д.).

- Почему именно эти продукты вы назвали? (Эти продукты сделаны из муки).

- Каким общим словом можно назвать эти продукты? (Хлебобулочные изделия).

- Сегодня мы поговорим об одном чудном продукте. Вы догадались, какой это продукт?

- Это – ХЛЕБ.

- Хлеб - один из самых удивительных продуктов. Он сопровождает нас от первых шагов и до последних дней. Хлеб всегда на нашем столе.

Из истории происхождения хлеба.

Но прежде, чем прийти хлебу на наш стол в таком виде, какой он сейчас, люди шли к нему несколько тысячелетий.

Пятнадцать тысяч лет назад человек впервые употребил в пищу зерна диких злаков. Злаки – это пшеница, рожь, овес, ячмень.

Бродили наши предки с тугими луками, длинными стрелами. Они собирали зерна диких злаков и ели их в сыром виде.

Прошло много веков, и человек научился растирать зерна между камнями, и смешивать их с водой. Хлеб наш родился в виде мучнисто-зерновой каши.

Прошло еще несколько веков. Люди научились добывать огонь. И из мучнисто-зерновой каши наши предки научились печь лепешки на горячих камнях. Пресные лепешки - без кислоты, остроты или без соли.

Прошло еще несколько веков. И свершилось еще одно открытие. Древние египтяне научились разрыхлять тесто способом брожения. Хлеб, приготовленный из такого теста, не только вкуснее, он лучше усваивается организмом. Это великое открытие изменило облик хлеба. Из пресной лепешки, он превратился в нежный хлеб

- Сразу ли хлеб появился таким, какой он сейчас?

- Как выглядел первый хлеб? (Опираясь на предложения на экране, дети восстанавливают историю происхождения хлеба.) **Слайд 3**

**Вывод**: очень много времени потребовалось, чтобы хлеб дошел до наших дней в таком виде, какой мы едим сейчас.

- Сегодня изобилие сортов хлеба. Давайте вместе назовем сорта хлеба: дарницкий, бородинский, докторский, йодированный и т.д.

Только знаете ли Вы

Как попал хлеб на столы?

Этот труд нам всем незрим

Путь его мы проследим.

- Как вы считаете, легко достается хлеб?

- Кто помогает хлебу прийти на стол? (Ответы детей). **Слайды 4 - 9**

- Действительно, чтобы хлеб оказался на нашем столе, нужен труд огромного количества людей. Труд этот очень нелегок.

- Ребята, вы хлеб едите каждый день?

- Он вам не надоел?

Оказывается, у хлеба есть удивительное свойство: он никогда не приедается и не надоедает.

- Возьмите в руки ломоть хлеба, поднесите его к носу. Что вы почувствовали? (Хлеб пахнет).

- Какое еще свойство имеет хлеб? (Удивительный запах).

- Можно сказать, что хлеб имеет удивительный вкус?

**Свойства хлеба.**

* Не приедается
* Удивительный запах.
* Удивительный вкус. **Слайд 10**

Много запахов на свете, все, пожалуй, и не счесть.

Но у каждого поверьте, свой особый запах есть.

Кто-то любит запах моря, кто-то сена, кто-то трав.

Кто тут прав, не надо спорить, тут, наверно, каждый прав.

Но когда приносит ветер аромат хлебов с полей -

Нету запаха на свете мне дороже и милей.

- Хлеб постоянно живет в нашем доме. Можно ли хлеб назвать богатством?

Почему?

- Вы сказали все правильно. Действительно хлеб – это огромное богатство. С давних времён хлеб был основным продуктом питания. Ради куска хлеба люди отправлялись в дальние края. Порой краюшка хлеба спасала человека от голодной смерти. В трудное для страны время, когда не хватало муки, чтобы накормить народ, это было военное, послевоенное время люди были вынуждены добавлять в тесто разные примеси: кору деревьев, картошку, лебеду, клевер, листья малины. Тогда для голодных людей этот горький хлеб был слаще мёда. Его уважали, берегли, им дорожили, его ценили. Особенно сильно пострадали от голода жители блокадного Ленинграда (ныне Санкт- Петербурга). Ведь этот город находился в окружении фашистов, и доставлять продовольствие в город можно было только по Ладожскому озеру. Эту дорогу называли Дорогой Жизни. **Слайд 11, 12**

Долгое время технологию изготовления хлеба скрывали, на документах пекарей стоял гриф "для служебного пользования" и даже "секретно".

Основу хлеба тогда составляла ржаная мука, к которой примешивались целлюлоза, жмых, мучная пыль.   
Тогда каждый завод пек хлеб по своему рецепту, добавляя в него разные примеси. Существует несколько рецептов блокадного хлеба.  
Вот некоторые из них:   
- Мука ржаная дефектная ,жмых, соевая мука ,отруби, целлюлоза, обойная пыль, солод.  
Добавляли в тесто так же и древесные опилки.   
Иногда из этого сильно страдало качество выпускаемой продукции.   
Ведь доля опилок составляла более чем 70%.   
  
Кроме того, в начале блокады в хлеб добавляли большое количество воды, в итоге получаемый хлеб представлял собой жидкую слизистую массу. И даже такого хлеба не хватало, чтобы наесться вдоволь, его выдавали по карточкам. Если карточка терялась, то это было равносильно смерти. **Слайд 13**

- Но все ли знают, как обращаться с хлебом?

- Представьте, мы пришли к детям в первый класс, чтобы им вы посоветовали? (Ответы детей).

Вывод:

Некоторые советы.

* Берите хлеба столько, сколько потребуется вам.
* Резать хлеб надо на чистой дощечке, крошки не выбрасывайте.
* Хранить хлеб лучше в специальных хлебницах.
* Выполняй такой завет: не бросай на землю хлеб. **Слайд 14**

Закрепление нравственных понятий.

Правила с пятью «не».

1. Не браниться, когда во рту хлеб.
2. Не брать грязными руками.
3. Не лепить из мякиша фигурки.
4. Не бросать хлеб.
5. Не выносить вместе с мусором. **Слайд 15**

- Началом всех начал для жизни человека является хлеб. К хлебу человек так привык, что без него ему не обойтись. У всех народов хлеб занимает почётное место в ритуалах и празднествах.

Так, например, на свадьбах встречают молодых караваем (хлебом-солью), предлагая не только попробовать хлеб, но и выяснить, кто из молодых будет главнее в семье. Кто отломает больший кусок, тот и будет главнее; на новоселье – несут хлеб, булки, пироги, желая этим благополучия и изобилия в доме; молодой матери, входящей в дом с новорождённым тоже дарят хлеб – на счастье.

Хлебу люди посвящают стихи, сказки, фильмы, песни, загадки, пословицы.

- Какие пословицы о хлебе вы знаете?

Написано начало пословицы, детям надо продолжить пословицу.

Хлеб - … (всему голова)

Плох обед, … (когда хлеба нет)

У голодного … (хлеб на уме) **Слайд 16**

Обсуждение пословиц.

- Послушайте сказку о «Девочке, которая наступила на хлеб».

Жила на свете девочка по имени Инге. Была она прехорошенькая, но гордая и жестокая. Однажды мама Инге испекла хлеб и сказала: «Доченька, отнеси этот хлеб бабушке нашей». Инге надела лучшее свое платье и нарядные башмачки и отправилась в путь. Дорога проходила через болото. Жалко стало Инге своих нарядных башмачков. Бросила она хлеб в грязь и наступила на него, чтобы перейти через болото. Но только Инге наступила на хлеб, как хлеб вместе с нею стал погружаться в болото. И оказалась Инге в зловонном подземелье у ядовитой старухи Болотницы. Злая Болотница превратила девочку в истукана. Руки и ноги окаменели, жирные пауки оплели ее своей паутиной. Пастухи видели, что случилось на болоте, и вскоре повсюду узнали историю о девочке, которая наступила на хлеб. Однажды горячая слеза упала на голову окаменевшей Инге. Это плакала ее мать. Эту историю услышала маленькая девочка.

«Бедная, бедная Инге! – заплакала она. Как бы я хотела, чтобы Инге попросила прощения, и ей позволили вернуться на землю». Слова эти дошли до самого сердца Инге. И она залилась слезами раскаяния. В тот же миг луч света проник в зловонное подземелье, и Инге маленькой птичкой вылетела на землю. Она вернулась в родительский дом. Инге и ее мама стали счастливыми, потому что девочка научилась ценить и беречь хлеб.

- Чему учит эта сказка? (Ответы детей).

- Надеюсь, что все то , о чем мы говорили сегодня, останется с вами на всю жизнь. И вы будете всю свою жизнь помнить о том, какой ценой достается человеку хлеб, будете уважать труд хлеборобов и бережно относиться к хлебу. А когда вырастете, расскажете об этом своим детям и внукам, чтобы и они научились бережно относиться к хлебу.

**Слайд 17**

Вот он Хлебушек душистый,   
Вот он теплый, золотистый.   
В каждый дом, на каждый стол,   
он пожаловал, пришел.   
В нем здоровье наша, 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!