

**МДОУ «Д/с № 40»,
группа № 4 «Теремок»**

Проект «Хлеб хлебу брат»

**педагоги:
Курилова О.А., Алексеева Е.В., Лопатина А.А.
Ухта, 2020**



В каком бы уголке нашей планеты мы бы ни находились, каковы бы ни были местные обычаи, язык, культура, традиции питания - везде мы сможем обнаружить какой-нибудь свой особый вид хлеба.

Хотите в этом убедиться, тогда добро пожаловать в гости к воспитанникам и педагогам группы № 4 «Теремок».

Проект «Хлеб хлебу брат»

Сроки реализации: 05.10.2020 – 09.10.2020

Вид проекта: информационно-практико-ориентированный, краткосрочный, групповой

Участники: воспитанники, родители воспитанников и педагоги подготовительной к школе группы № 4 «Теремок»

Цель проекта:

развивать и обогащать представления детей о хлебе как об основном продукте питания народов разных стран

Задачи:

- знакомить детей с культурой народов мира (на примере хлеба и традиционных хлебобулочных изделий);**
- развивать познавательно-исследовательскую деятельность детей старшего дошкольного возраста;**
- воспитывать уважение к традициям разных народов,**
- формировать бережное отношение к хлебу как к основному продукту питания людей;**
- развивать коммуникативно-речевые умения.**

Как родилась идея проекта?

Учитель-логопед
внезапно оказалась
на карантине.

ПРОБЛЕМА:

Как интересно
организовать работу
по изучению темы
"Хлеб" на
самоизоляции?



РЕШЕНИЕ:

Организовать
взаимодействие с
воспитанниками и их
родителями
посредством
использования
возможностей
социальных сетей



ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ

- личный пример;
- активность всех
участников
образовательных
отношений



Наиболее интересные мероприятия в рамках проекта:

○ На подготовительном этапе:

- Размещение в социальной сети в ВКонтакте фотографий педагогов с хлебобулочными изделиями, приготовленными собственными руками, и фотографий продуктов, которые понадобились для приготовления этих блюд;
- Приглашение детей и родителей к участию в фотовыставке хлебобулочных изделий.

○ На основном этапе:

- Размещение родителями в социальной сети в ВКонтакте (на странице группы «Теремок») фотографий детей с хлебобулочными изделиями в руках;
- Поиск и обработка интересной информации о хлебобулочных изделиях, предложенных воспитанниками и их родителями (осуществляется педагогами);
- Создание обучающей презентации «Хлеб хлебу брат».

○ На этапе рефлексии:

- Просмотр и обсуждение презентации со всеми участниками образовательных отношений (в очном/заочном/дистанционном формате)

Продукт проекта:

обучающая мультимедийная презентация, включающая информацию о хлебе и хлебобулочных изделиях, задания на развитие лексико-грамматической стороны речи.

Степень реализации проекта:

- проект реализован,**
- в проекте приняли участие 100 % семей воспитанников,**
- разработанная информационно-обучающая презентация «Хлеб хлебу брат» представлена участникам образовательных отношений.**

**Наши успехи:
диплом 3 степени
VII дистанционного
конкурса «Моя презентация»
за работу по теме
«Хлеб хлебу брат»**

Продукт проекта:

**Информационно-обучающая
презентация
«Хлеб хлебу брат»**

Хлеб - хлебобулочное изделие без начинки, получаемое путём выпекания теста



Хлеб - один из самых распространённых в мире продуктов питания. Во многих странах существуют свои национальные рецепты его приготовления

Хлеб пекут из разных видов муки. Попробуй по названию растения определить название муки, из которой будут печь хлеб. Например: из ржи – ржаная мука. А из пшеницы?



Пшеница



Кукуруза



Овёс



Гречиха



Ячмень



Просо



Задание от Юли

Пицца



Вот что Маше и её маме понадобилось для приготовления пиццы



Итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой в классическом варианте томатами и расплавленным сыром.

Задание от Маши. Сосчитай пиццы



1



пицца

2



пиццы

3



пиццы

4



пиццы

5



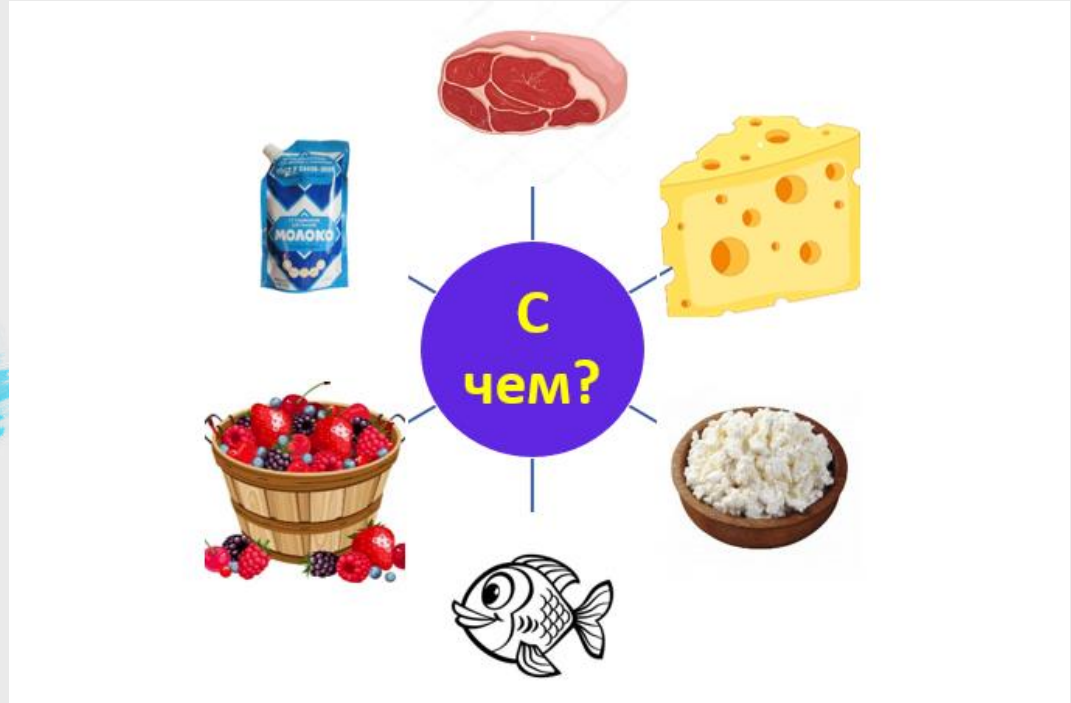
пицц_

Блины



**Плоские тонкие лепёшки, испечённые из жидкого теста на сковороде.
Их разновидности есть у всех народов.**

Задание от Антоши. Блины употребляются как самостоятельное блюдо и вместе с начинками. Начинки у блинов самые разные.



**Мы приготовили блины с мясом,
а ещё с чем? Назови начинку**

Хлебцы



Хлебцы – кусочки сухого хлеба, поджаренные как сухарики или приготовленные в виде галет. Хлебцы пришли к нам из Скандинавии, где являются традиционным продуктом питания.

Слово «хлебцы» произошло от слова «хлеб». Посмотри, какие ещё слова образованы от слова «Хлеб»?



**Назови
хлеб
ласково:
хлебушек**

**Квас из
хлеба. Он
какой?
Хлебный**

**В ней
хранится
хлеб.
Хлебница**

**Человек,
выращи-
вающий
хлеб?
Хлебороб**

**Гостеприим-
ная,
радушная
хозяйка?
Хлебосоль
ная**

**Человек,
нарезающий
хлеб?
Хлеборез**

Задание от Софы

Бутерброд



Ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты. В переводе с немецкого – это хлеб с маслом. По легенде хлеб с маслом придумал польский астроном Николай Коперник

Задания от Андрея. В мире есть разные бутерброды. Многие из них тебе знакомы. Угадаешь, как они называются?



Подсказки: гамбургер (бургер), сэндвич, канапе

Булочка с маком



Булочка - маленький хлебец из пшеничной муки, обычно округлой формы. Разные варианты булочек есть у всех народов

Задание от Матвея. Пальчиковая гимнастика «Хлеб»



Муку в тесто замесили
(показываем, как месим тесто)

А из теста мы слепили
(показываем, как лепим пирожки)

Пирожки и плюшки,
(поочередно загибаем пальцы)

**Сдобные ватрушки,
Булочки и калачи –**

Всё мы испечём в печи.
(хлопаем в ладоши)

Очень вкусно!
(вытягиваем руки вперёд и разводим в стороны)

Сосиска в тесте

Сосиска в тесте - сосиска, покрытая спирально закрученным в форме «колбаски» сдобным или слоёным тестом и запечённая в жаровом шкафу



История сосиски в тесте началась в Германии. Копчёные сосиски в мучной оболочке там именуют «сосиска в халате», «сосиска в пальто». Делают их как в обычном, так и в слоёном тесте

Задание от Мирослава



**Расскажи, что делает Мироша на каждой из фотографий.
Отвечай полной фразой**

Пирог



Вот что нужно для
приготовления
апельсинового
пирога

Пирог — изделие из теста с начинкой, которое выпекается или жарится. Пироги — интернациональное блюдо, которое у каждого народа имеет определенные особенности

Задание от Саши



ВКУСНЫЙ ПИРОГ

Я захотел устроить бал,
И я гостей к себе позвал
Купил муку, купил творог,
Испек рассыпчатый пирог.
Пирог, ножи и вилки тут —
Но что-то гости не идут
Я ждал, пока хватило сил,
Потом кусочек откусил
Потом подвинул стул и сел
И весь пирог в минуту съел
Когда же гости подошли,
То даже крошек не нашли.

Д. Хармс

Прослушай стихотворение Даниила Хармса.
Перескажи историю, которая произошла с главным героем

**Задание от Анны
Александровны и Оксаны
Анатольевны**

**Подумайте и ответьте на
вопросы:
Чем отличаются блины от
оладий?
Чем они похожи?**



Наши подсказки:

Оладьи — толстые мягкие лепёшки из пшеничной муки, жаренные на сковороде. Традиционное блюдо русской, белорусской и украинской кухонь. Основное отличие оладий от блинов — размер и толщина: оладьи меньше в диаметре, но толще. Тесто для оладий такое же, как для блинов, только значительно гуще. И на сковороду оладьи при приготовлении не выливают как блины, а накладывают ложкой.



Даже у космонавтов есть свой хлеб: мини буханки на один кус.





**Без хлеба
куска -
везде
тоска**