МКДОУ «Детский сад № 4 с.Сергокала»

Беседа на тему

«Как превратить зерно в муку»

![265px-Usdaemmer1[1]]()

Воспитатель- Гасанова Р.А.

с.Сергокала 2017г.

Беседа «Как превратить зерно в муку»

Цель: Развивать познавательный интерес; воспитывать трудолюбие, бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей различных профессий; рассказать как в старину получали муку и как сейчас; показать как можно получить муку в домашних условиях; объяснить смысл пословицы "Труд кормит, а лень портит".

Предварительная работа. За один-два дня до беседы прочитать детям русскую народную сказку "Колосок",белорусскую народную сказку "Легкий хлеб"

 провести беседу по содержанию. подвести к пониманию.

Ход беседы: Дети вместе с воспитателем сидят за столом, на столе хлеб,

мука и зерно.

**Воспитатель**: Как вы думаете из чего пекут хлеб (ответы детей); А откуда берут муку (ответы детей)

Конечно, чтобы превратить зерна злаков в муку, их нужно измельчить, смолоть.

В старину для этого строили мельницы. В наших краях это делали на берегу реки. Речная вода крутила большие мельничные колеса, а те приводили в движение жернова, перетиравшие их в муку. А в степях, где вольно гулял ветер, ставили ветряные мельницы. Порывы ветра вращали крылья мельницы, а те приводили в движения жернова

Труженица мельница

Встала у реки

Намели нам мельница из зерна муки

Мельница не ленится-вертит жернова

И шумит, и пенится быстрая вода.

А мука струится и бежит ручьем

С медом и корицей, коврижку испечем!

В наше время зерно перерабатывают на специальных заводах,где стоят большие электрические мельницы. Потом муку отвозят на хлебозаводы, где пекут хлеб и другие хлебобулочные изделия.

Сейчас мы попробуем получить сами муку из зерна с помощью кофемолки. Представьте, что это маленькая электрическая мельница.

*На столе приготовлены три блюда: для пшеничной, ржаной и овсяной муки. Воспитатель объясняет детям, что им нельзя самостоятельно включать электроприборы. После того как муку смололи, рассматривают и сравнивают муку по цвету. Воспитатель показывает манную крупу и объясняет, что её тоже делают из пшеницы. Предлагает потрогать муку руками, спрашивает детей, какие ощущения они испытывают.*

**Далее проводится игра "Что из чего?"**

-Из пшеничной муки-хлеб пшеничный, булки, печенье.

-Из ржаной муки-ржаной хлеб.

Из овсяной муки-овсяное печенье, овсяные хлопья (Геркулес).

**Воспитатель:**

Иногда муку используют вместо клея, так как она содержит клейковину. Для этого муку разводят теплой водой, размешивают и клей готов. Им можно склеивать бумагу, использовать при наклеивании обоев. Сейчас я вам расскажу сказку о пшеничном зернышке

После прослушивания сказки детям задаются вопросы:

-Как первобытные люди получали муку из зерна?

-Каким был самый первый хлеб на земле

-Как называлась дикая пшеница в те времена?

Использованная литература:

1. Масленникова О. М. Филиппенко А. А. "Экологические проекты в детском саду"(Волгоград :Учитель,2011)

2. Шорыгина Т. А. "Злаки,какие они?"(М: Гном 2011)