**Уважаемые родители!!**

Предлагаем Вам провести с детьми старшего дошкольного возраста **занятие** **«Хлеб – всему голова».**

Вы сами сможете познакомить детей с новыми пословицами и поговорками о хлебе, закрепить знания детей о долгом пути хлеба от поля до стола, а также познакомить с разнообразием изделий из хлеба. В завершении такого интерактивного занятия вы вместе с ребенком замесите тесто и испечете домашние пряники!

В ходе процесса у ребенка будут совершенствоваться навыки связного высказывания, умения анализировать, сравнивать, активно развивается воображение, а также воспитывается бережное отношение к хлебу и уважение к труду взрослых.

Начать беседу можно с прослушивания в исполнении родителей стихотворения **Н. Семенова «Хлебушко».**

Вот он хлебушко душистый

С хрупкой корочкой витой,

Вот он теплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

В каждый дом, на каждый стол,

Он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наше, сила,

В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

Ведь не сразу стали зерна

Хлебом тем, что на столе!

Люди долго и упорно

Потрудились на земле!

Можно задать вопросы о прослушанном. О чем стихотворение? (о хлебе), а вы любите хлеб? Давайте назовем, каким бывает хлеб? (Вкусный, мягкий, черствый, белый, серый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный). Правильно, хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

А почему говорят, хлеб – всему голова? (Хлеб – важный продукт на нашем столе). Мы с ним дружно живем каждый день и в детском саду и дома, любим кушать на завтрак, обед и ужин!!

Очень интересно то, что хлебом мы называем все хлебобулочные изделия. А какие хлебобулочные изделия вы знаете? (Плюшки, пироги, ватрушки, баранки, печенье, пряники….).

Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Гостя всегда встречали хлебом и солью. Даже пословицы сложили. (Хлеб всему голова. Без хлеба нет обеда. Будет хлеб будет и песня. Хлеб в пути не в тягость).

А еще вспомним про время, когда кусочек ржаного хлеба был дороже золота. В Великую Отечественную войну хлеб пекли из шелухи, разной травы. И вот такой хлебушек давали по маленькому кусочку в 125 граммов на весь день (показать примерный размер кусочка). Других продуктов не было. Люди остро понимали, что хлеб это их жизнь.

Сегодня в магазине можно купить хлеба сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, не выбрасывать лишнее. Ведь чтобы прийти в каждый дом на стол, он проделал долгий путь от маленького зернышка до румяной и хрустящей горбушки!!!

Предлагаем Вам испечь с ребенком, а в условиях самоизоляции и со всеми домочадцами, прекрасные прянички. В процессе совместной работы вы откроете для себя мир творчества и поднимете друг другу настроение!!

Продукты для домашних пряников на кефире:

350 мл кефира (простокваши)

1 стакан сахара

2 желтка и 1 белок

1 ст. ложка меда

3 ст. ложки растительного масла

1 ч. Ложка соды (неполная)

2-2.5 стакана муки

Для помадки:

1 белок

3 ст. ложки сахара

Приготовление. Желтки с одним белком (второй белок для помадки) и медом взбить с сахаром, влить эту смесь в кефир, добавить растительное масло. Слегка взбить.

Всыпать постепенно просеянную муку с содой и замесить некрутое тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, выдавить формочкой или стаканчиком кружочки, уложить их на пергамент на противень на небольшом расстоянии друг от друга и выпекать 25 минут при 180 градусов.

Пока пекутся пряники приготовим помадку: взбиваем белок с сахаром до растворения сахара. По истечении 20-25 минут пряники достать, намазать взбитыми белками и отправить на 5 минут в духовку.

Обязательно в процессе приготовления доверяйте ребенку конкретные операции: всыпание, вливание, смешивание, вымешивание, вырезание и т.д. Обязательно сфотографируйте юного пекаря в творческой обстановке. От всей души желаем вам радостных впечатлений и приятного опыта!!



Подготовили воспитатели группы № 11 «Светлячок»

Сатомская Е.В., Ткаченко С.В.