**Экскурсия в мини - музей хлеба**

**(проводится детьми совместно с воспитателем на базе мини-музея хлеба д/с «Алтын бесiк»)**

Добрый день дорогие гости, уважаемые коллеги

ВОСПИТАТЕЛЬ: Есть в мире понятия, ценность которых не преходяща. К этим понятиям можно отнести и хлеб – древний и вечно молодой продукт человеческого труда. Любви и уважению к хлебу нужно учить с детства, прививать детям эту любовь в детском саду и дома.

Настя. С караваем соль подносим

Поклоняясь, отведать просим,-

Дорогой наш гость и друг

Принимай хлеб-соль из рук.

ВОСПИТАТЕЛЬ: Наш народ хлебосолен. Хлеб на праздничном столе стоит на почётном месте. Дорогих гостей встречают хлебом- солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что принимая хлеб-соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Уважаемые наши гости сегодня вы присутствуете на открытие нашего музея. Наш детский сад находится на территории хозяйства «Опытная станция», которая занимается не только выращиванием хлеба для Родины, но и выведением элитных сортов зерна. Это зерно идёт на экспорт, его вывозят в разные регионы по Казахстану и др. страны. Для того чтобы познакомить детей с трудом нашего хозяйства мы организовали этот музей.

Как положено на торжественных мероприятиях, соблюдая традиции мы предлагаем перерезать праздничную ленту почётному гостю ( ножницы и подушечка, музыка).

Приглашаю Вас совершить экскурсию по музею хлеба, где мы узнаем много нового об этом продукте. В нашем музее есть экскурсоводы – ребята которые познакомят Вас с музеем хлеба.

Никита Каравай земли и неба

На твоём столе

Ничего сильнее хлеба нету на земле

В каждом маленьком кусочке

Хлебные поля

А на каждом колосочке держится земля

В малом зёрнышке пшеницы летом и зимой

Сила солнышка хранится и земли родной.

И растёт под небом светлым строен и высок

Словно Родина бессмертный – хлебный колосок.

Вася. Обратите внимание на золотистые колосья. Это злаки. Это пшеница –твёрдая , это пшеница мягкого сорта, Омская и колосья овса «Скакун»(показывает на стенд).

ВОСПИТАТЕЛЬ: А сейчас Таня М. расскажет что-же получается из этих зёрен пшеницы.

Таня М. Это пшеница, из неё делают муку из муки мягкой пшеницы пекут хлеб, а из муки твёрдой пшеницы делают лучшие макаронные изделия.

А это пряники и печения которые мы очень любим.

Из зёрен также делают крупы это: манка, Полтавка и Ячка, из которых варят вкусную кашу.

ВОСПИТАТЕЛЬ: Кто из нас хоть раз в жизни каши не пробовал?

Как показали результаты анкетирования в нашей группе не любит кашу только один человек, а самые любимые каши манная (13 чел.), и полтавка (8). Из покон веков каша занимала важнейшее место в повседневном рационе: она являлась одним из основных блюд как бедных так и богатых людей. Отсюда и существует пословица «Каша-мать наша». А ещё каша была обязательным угощением на свадебном пиру. Свадебныё пир так и называли – кашей.

**Обращение к гостям.**

А как вы думаете почему так говорят: С ним кашу не сваришь? (Ответы).

Потому-то кашу варили и при заключении мира между враждующими сторонами: В знак мира и дружбы противники собирались за одним столом есть кашу, а если соглашения достичь не удавалось то говорили «С ним кашу не сваришь»

Выражение дошло до наших дней.

Считается, что впервые хлеб появился на земле свыше 15 тыс. лет назад, первый хлеб имел вид жидкой каши. Она является прародительницей хлеба. Археологи предполагают, что однажды при приготовлении каши часть её вывалилась и превратилась в румяную лепёшку. Своим приятным запахом и аппетитным вкусом она удивила человека. Тогда-то наши предки из густой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепёшки.

Говорят «Хлеб да каша пища наша»

Ребята вспомните и вы пословицы о хлебе:

Никита:- Хлеб – наше богатство.

Вася:- Без хлеба нет обеда.

Таня М.: - Покуда есть хлеб да вода – всё не беда.

Таня Л.: -Без печки холодно, без хлеба голодно.

Диас: -

На полочке разместили вот эту куколку, которую сделали своими руками. Что она означает нам расскажет Таня Л.

Таня Л. : Куколка «зернушка»- это оберег на достаток в семье. Куколку наполняли зерном и бережно хранили на видном месте до нового урожая. Люди верили, что только тогда следующий год будет сытым и будет достаток в доме.

ВОСПИТАТЕЛЬ: Обратите внимание на небольшие панорамы. Мы знаем и помним о том, что хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду людей. Труд хлебороба – тяжёлый и длительный труд, а помогает хлеборобам техника. Какая? Ребята расскажут Вам.

Вася. Трактора выходят в степи, тянут плуги на прицепе,

Режут плуги как ножом, жирный сочный чернозём.

Таня М.. Чтобы крепким был росток, наливайся колосок,

Должен он расти в землице, дождевую пить водицу.

Греется солнечным теплом, обдуваться ветерком.

Диас. Хлеб созрел, в полях моторы,

Песню жатвы завели,

В степь выходят комбайнёры – полевые корабли.

Таня Л. Вот на мельнице пшеница, здесь такое с ней твориться!

В оборот её берут, в порошок её сотрут.

ВОСПИТАТЕЛЬ: Убран хлеб и тише стало, жарко дышат закрома,

Поле спит, оно устало, вот приблизилась зима.

Поле отдыхает, а люди готовят технику на следующий год.

Сейчас Диас и Никита познакомят Вас с ещё одним экспонатом нашего музея.

Диас: Вереницей мы пойдём, в сад волшебный попадём.

Чудо-дерево найдём, что с него мы соберём?

Никита: В наш дни лепка из солёного теста очень популярна. И это не удивительно. Лепить из него – большое удовольствие. Считалось, что любая поделка из солёного теста, находящаяся в доме – символ богатства и благополучия. И хлеб с солью всегда будут на столе. С большой любовью лепили баранки, калачи и булочки, которые разместили на хлебном дереве.

ВОСПИТАТЕЛЬ: Мы с ребятами конечно –же готовились к встрече с Вами и приготовили для Вас такие сувениры-изделия, пусть принесут они Вам добро, радость и благополучие