



Проект

«Хлеб - всему голова»

В подготовительной группе ЗТР

Вид проекта: информационно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный.

Сроки реализации проекта: 21.10.24 - 01.11.24 г.

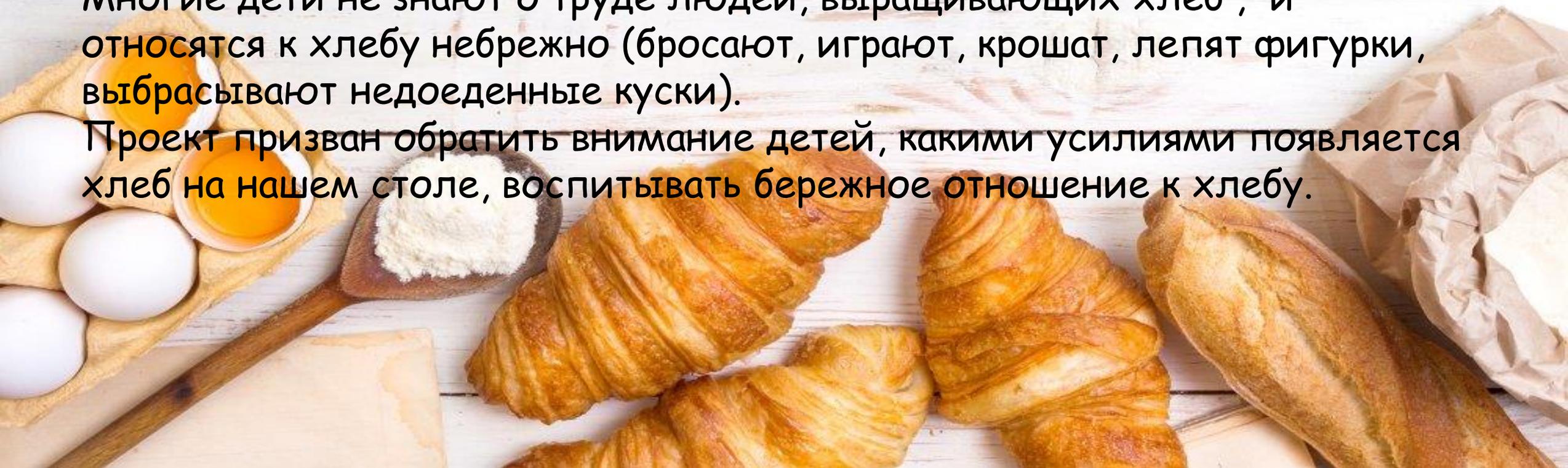
Участники проекта: дети подготовительной группы «Солнышко», педагоги, родители.

Актуальность:

Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи. Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

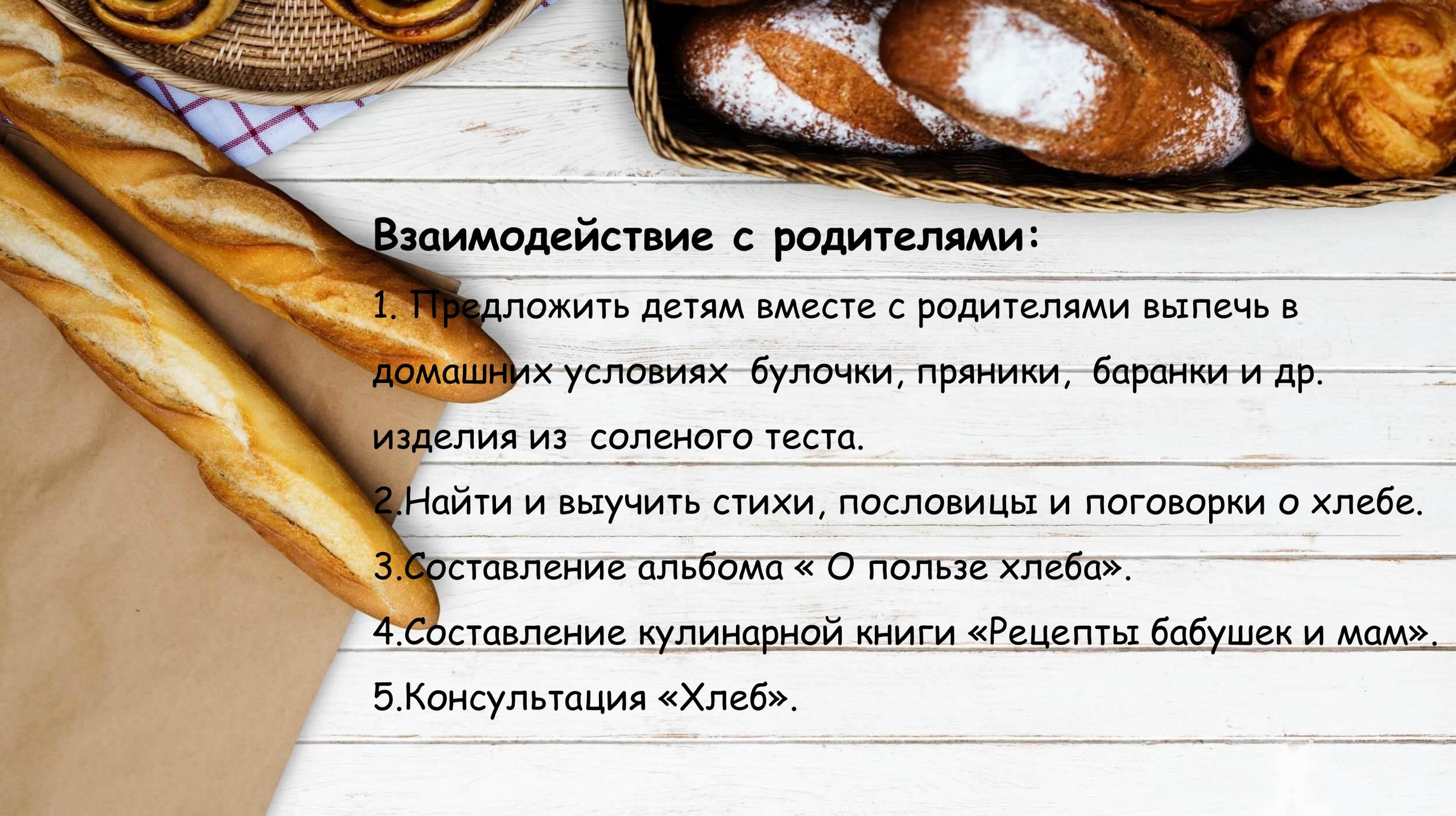


Цель: Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи:

- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.



A photograph of various breads. In the top left, a woven basket contains several round, golden-brown rolls. In the top right, another woven basket holds two large, oval-shaped loaves of bread, one of which is dusted with white powder. In the foreground, two long, golden-brown baguettes are laid out diagonally on a light-colored wooden surface. The background is a white wooden plank wall.

Взаимодействие с родителями:

1. Предложить детям вместе с родителями выпечь в домашних условиях булочки, пряники, баранки и др. изделия из соленого теста.
2. Найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
3. Составление альбома «О пользе хлеба».
4. Составление кулинарной книги «Рецепты бабушек и мам».
5. Консультация «Хлеб».

Деятельность детей:

Познание:

Наблюдения и рассматривание альбомов;

- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;

- просмотр мультфильма «Колосок». Знакомство с профессиями: тракторист, пахарь, комбайнёр, мельник, пекарь.

Социализация:

Сюжетно-ролевая игра: «Семья»; «Булочная», «Кулинария».

Дидактические игры:

«Что из какой муки испекли»; «Что сначала, что потом», «А какой он, хлеб», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий», «Назови профессию».

Чтение художественной литературы: о хлебе.

Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; К. Чуковский «Чудо - дерево», «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос», Я. Аким «Хлеб», Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб»,

Развитие речи:

Д/игры «Один- много», «Жадина», «Подбери признак», Развитие связной речи: составление описательного рассказа по схеме. Чтение стихов, загадок, скороговорок, пословиц, поговорок и примет о хлебе.

Исследовательская деятельность:

Рассматривание и сравнение колосьев и зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Опытно - экспериментальная деятельность:

- Замешивание теста и выпечка хлеба в домашних условиях (хлебопечка).

Художественное творчество:

1. Рисование « Хлебобулочные изделия»

2. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми ,

лепка из пластилина «Блинчики»

3. Аппликация «Колосок».

4. Физическое развитие:

• Подвижные игры: « Кто быстрее соберет колосья», «Вопрос-ответ»

• Пальчиковая гимнастика: « Каша».

Ожидаемые результаты:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитывать бережные отношения к хлебу.

Д/игры «Один- много», «Жадина», «Подбери признак»,
составление описательного рассказа по схеме



Исследовательская деятельность: Рассматривание и сравнение колосьев и зерен (ржи, пшеницы, овса).





Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми



Рисование «Хлебулочные изделия»



лепка из пластилина «Блинчики»



Аппликация «Колосок»



Пальчиковая гимнастика: « Каша»

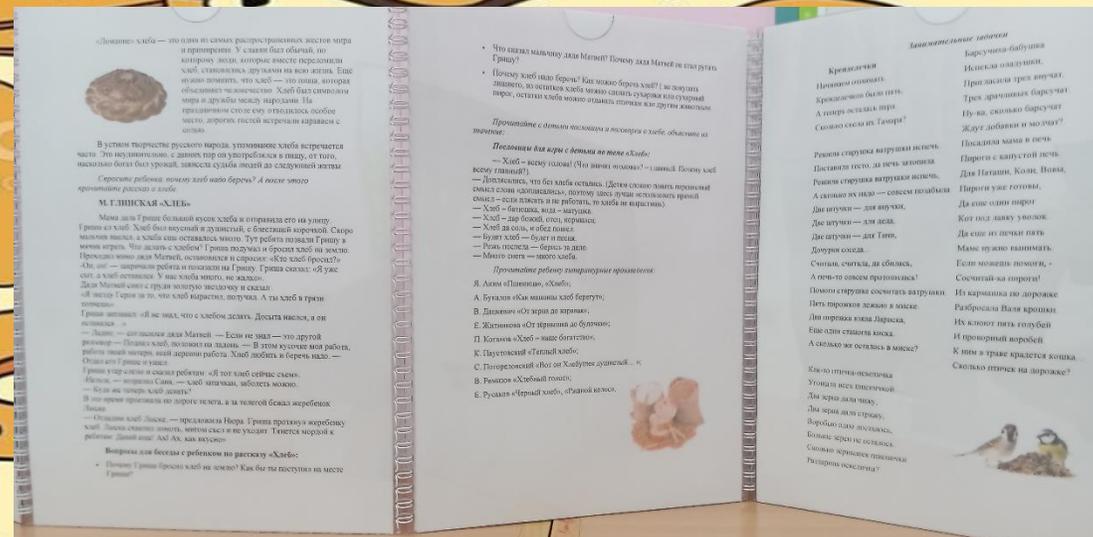
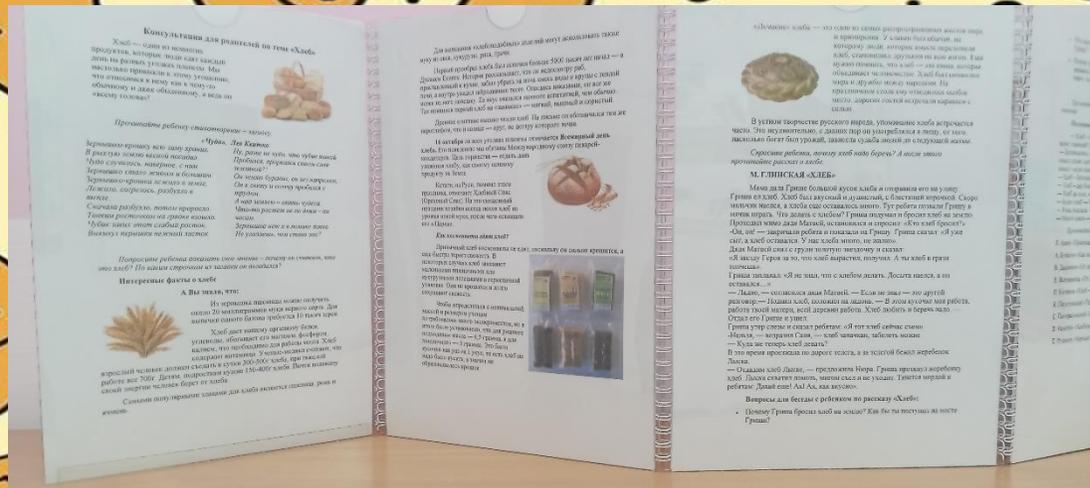


Хлеб- всему голова!



Составление альбомов «Загадки о хлебе», «Стихи, пословицы, загадки и приметы о хлебе»

Консультация «Хлеб»



Шоколадно-вишневый торт

Шоколадный бисквит диаметр 18 см

200 г муки
100 г желтка
200 г сахара
120 г яйца
100 г сахарной пудры
100 г маршмэллоу
6 г пищевых красителей

22,50 р

Шоколадный крем диаметр 14 см

200 г маршмэллоу
60 г сливки 33-35%
40 г сахарной пудры
30 г желтка
10 г сливочного масла

Шоколадный крем диаметр 14 см

1. Взбить сливки с сахаром до устойчивых пиков.
2. Добавить маршмэллоу и перемешать.
3. Добавить желтки и сахарную пудру.



Готовим дома французские печенки

Ингредиенты:

Тесто:
Миндальная мука - 110 гр.
Сахарная пудра - 200 гр.
Щепотка соли
3 яичных белка
50 гр. сахара
Пищевой краситель
Крем:
Сливочное масло - 50 грамм
Сахарная пудра - 80 гр.
Щепотка соли
Молоко - 2 ст. ложки

«Рецепты бабушек и мам»

Шоколадно-вишневый торт

Ингредиенты:

Миндальная мука - 110 гр.
Сахарная пудра - 200 гр.
Щепотка соли
3 яичных белка
50 гр. сахара
Пищевой краситель
Крем:
Сливочное масло - 50 грамм
Сахарная пудра - 80 гр.
Щепотка соли
Молоко - 2 ст. ложки

Пирожки в духовке

320 гр. Муки
120 гр. Теплого молока
1 яйцо
5 гр. сухих дрожжей
50 гр. растительного масла
40 гр. сахара
2 гр. соли



Вишневый соус диаметр 14 см	Вишневый мусс	Крем для мастики
100 г сливки 33-35% 20 г сахара 1 г пищевой краситель 6 г лимон	50 г сливки 33-35% 50 г сахарная пудра 1 г ваниль 10 г сахарной пудры 4 г желатин	50 г маршмэллоу 200 г сливочное масло 100 г сахарная пудра 10 г сливочное масло
Подготовьте вишню диаметром 14 см. Крайне очистите от косточек и выложите в кастрюлю до готовности.	Желатин замочите. Сливки взбейте. После добавьте с сахарной пудрой. Выложите сливки и перемешайте до однородности.	Сливочное масло взбейте с сахарной пудрой до светлой массы. Добавьте маршмэллоу, сливочное масло, сахарную пудру и перемешайте до однородности.
Запариваем вишню сливками в кастрюле, проварите 2-3 минуты, выложите соус в кастрюлю. Переложите в вилки и запаривайте.	Желатин промойте (10 секунд в холодной воде). Выложите часть сливочного масла и выложите в нее желатин, после чего подожгите эту массу и оставьте в сливочной смеси. Выложите в кастрюлю сахар и запаривайте вишневый соус и запаривайте.	Крем для мастики: 100 г маршмэллоу, 200 г сливочное масло, 50 г сливки 33-35%. Шоколад растопите. Творожный сыр взбейте со сливочным маслом до однородности. К помадке добавьте небольшое количество крема. Затем добавьте эту помадку к массе и оставьте крем и взбейте до однородности. По желанию окрасьте крем в нужный вам цвет.
Сборка Соберите торт, как помадка на сливки.		

Составление кулинарной книги «Рецепты бабушек и мам»

Рецепт пиццы:

Мука - 450-500 гр.
Вода - 250 гр.
Дрожжи - 10 гр.
Сахар - 1 ст. ложка
Соль - 1 ч. ложка
Олив. Масло - 2 ст. ложки

Блины классические:

яйцо - 3 шт.
сахар - 2 ст. ложки
пшеничная мука - 200 гр.
молоко - 500 мл
Соль - щепотка
Слив. масло - по вкусу

ПИЦЦА

Тесто:
Мука 350 гр.
Вода 250 мл (теплая)
Дрожжи 4 гр (быстродействующие)
Соль 0,5 чайной ложки
Сахар 1 чайная ложка
Растительное масло 2 столовые ложки

Начинка:
Томатный соус
Кефир
Маринованный лук
Тунис
Сыр
Оливковое масло

БЛИНЧИКИ от Серафимов Кирилло

Ингредиенты:
• Молоко
• Яйца
• Мука
• Соль, сахар
• Растительное масло

В глубокой миске смешайте яйца, соль и сахар, взбейте венчиком.

Добавьте в миску молоко, муку, соль и сахар, перемешайте венчиком до однородности. Добавьте растительное масло и перемешайте до однородности.

Обжаривайте блинчики на сковороде с сухой сковородой — по одному, переворачивая при помощи лопатки.

Подавать в горячем виде со сметаной.

Приятного аппетита!

Итог:

проект получился познавательным для всех его участников. Знания, умения и навыки, которые дети получили в ходе бесед, исследований, наблюдений и занятий станут основой для формирования у детей определённой системы ценностей.

Самое важное состоит в том, что все его участники узнали о том, какой трудный путь проходит хлеб, прежде чем оказаться у нас на столе. Хлеб нужен людям, чтобы быть сильными, здоровыми. Хлеб надо беречь, доедать до последней крошечки. В старину люди говорили: «В последней крошке вся сила!» Хлеб нельзя выбрасывать, оставшиеся кусочки можно отдавать животным, птицам.

