«ЗЕМЛЯ НА ЗЁРНЫШКЕ СТОИТ».

**Комплекс мероприятий по ознакомлению с окружающим детей старшего дошкольного возраста**

**Есть у нашего народа очень красивый обычай - встречать гостей караваем хлеба.**

**Вот он, хлебушко душистый,**

**С хрупкой корочкой витой.**

**Вот он, тёплый, золотистый**

**Словно солнцем налитой.**

**В каждый дом, на каждый стол**

**Он пожаловал, пришёл.**

**В нём здоровье наше, сила,**

**В нём чудесное тепло.**

**Сколько рук его растило,**

**Охраняло, берегло.**

**Ведь не сразу стали зёрна**

**Хлебом тем, что на столе,**

**Люди долго и упорно**

**Потрудились на земле!**

**Что у нас всегда бывает на столе, когда мы садимся есть?**

**Без чего не обходится ни завтрак, ни обед, ни ужин? Без хлеба!**

**Действительно мы не представляем нашу еду без хлеба - душистого с хрустящей корочкой белого или чёрного.**

**«Хлеб - всему голова», - говорят у нас в народе. Почему это так? Потому что человек может обойтись без многого, а без хлеба - не может.**

**Вы подумаете: о чём здесь говорить? Пойди в магазин и купи. Хлеб всегда есть в магазине. И редко кто из нас задумывается, как много труда требуется, что- бы хлеб посеять и убрать, прежде чем он окажется у нас на столе в виде мягкого батона или калача. Много нужно сил, умения, терпения вложить, чтобы вырастить хлеб.**

**Пшеница и рожь могут по праву считаться основными кормилицами человека. При раскопках в Иране и Турции были найдены зёрна пшеницы, выросшей в 65 - 50 гг. до нашей эры. Древние колосья пшеницы находили на территории Армении, Крыма на Балканском полуострове. Зёрна древних пшениц были плотно завёрнуты в чешуи и выколачивались с большим трудом. В течении тысячелетий в результате отбора были получены сорта современных пшениц. Наиболее урожайная пшеница мягкая, или летняя. К тому же она легко обмолачивается. Есть уже более 400 её разновидностей, но учёные ещё работают, улучшая её свойства. К твёрдым принадлежат только виды пшеницы твёрдой и пшеницы тучной, которая имеет ветвистые колосья. Твёрдыми их называют из-за стекловидного эндосперма зёрен, богатого белками. Именно из твёрдых пшениц делают лучшие сорта хлеба и макарон. Зёрна легко высыпаются из их колосьев. Учёные вывели сорта пшениц с коротким и толстым стеблем, чтобы она не полегала при уборке урожая.**

**Рожь известна ещё с бронзового века. Её стали сеять потому, что в северных районах пшеница быстрее погибала, а рожь, которая была её сорняком, оказалась более стойкой к холоду. Учёные скрестили пшеницу и рожь и получили их гибрит-трицикале.**

**Хлебные злаки делят на яровые и озимые.**

**Озимые рожь и пшеницу сеют в конце лета или осенью, а урожай собирают на следующий год. Озимые хлеба дают большой урожай, так как у них лучше развиты корни и листья, они лучше используют влагу. Но они страдают от сильных морозов, ледяной корки. Там, где зимы особенно суровые, озимые не сеют. Яровые сорта сеют весной, а осенью получают урожай. Первые зимние листья появляются через неделю после посева. Через 10-20 дней у растения появляются первые боковые побеги и узловые корни - это кущение. Боковые побеги образуются только у основания стебля. Ещё две недели растёт и развивается стебель. Затем на верхушке стебля появляется соцветие - колос. Плод называется зерновкой. Его тонкий околоплодник очень плотно прилегает к семенной кожуре, поэтому зерно трудно бывает вытрясти из колоса. Большую часть зерна занимает эндосперм, содержащий белки, углеводы, крахмал и другие питательные вещества.**

**Посмотрите, пожалуйста образцы сельскохозяйственных культур.**

**Пшеница «ВАРЯГ», пшеница «САРАТОВСКАЯ», овёс, ячмень, просо, рожь, кукуруза. /см. Приложение№1/**

**Раньше в поле выходил крестьянин с лошадью и плугом. Рожь и пшеницу жали в ручную серпами и вязали в снопы. Это была очень трудная работа. В наше время механизаторы используют сельскохозяйственную технику ведущих зарубежных и отечественных производителей. /см. Приложение№2/**

**В посевную компанию используют ВЫСЕВАЮЩИЙ КОМПЛЕКС МАТРИКС, который может делать до 4 операций : культивирует, высевает зерно, вносит удобрения и прикатывает.**

**ПРОПАШНАЯ ТЕХНИКА КАХН. За один проход делает 3операции : высевает зерно, вносит удобрения, прикатывает.**

**МУЛЬЧИРОВЩИК для подготовки почвы, для мульчирования. За один проход идёт дисковая борона, далее лепестковая, затем спиральные катки для измельчения камней и прикатывания.**

**МОЩНАЯ ТЕХНИКА-трактора БИЗОН, ДЖОН ДИР, отечественные трактора РТ -160, К-700. Для обработки сельскохозяйственных культур.**

**ОПРЫСКИВАТЕЛЬ. Выполняет химическую прополку от сорняков от сорняков. Вносит почвенный гербицид.**

**За посевами бережно ухаживают: подкармливают, рыхлят землю, оберегают от сорных трав и вредных насекомых, пока из каждого зерна не вырастет колос. Но в нём уже не одно зерно, хотя вырос он из одного. В нём их несколько десятков. /Показываю колосья. см.приложение №3/**

**Когда же колосья созревают, покроются бронзовым загаром, а зёрна станут твёрдыми, начинается уборка урожая. На поля выходят могучие зерноуборочные комбайны.**

**САМОХОДНЫЕ ЖАТКИ МАКДОН. Жатки для кошения и укладывания в валки. Особенно при полёглых хлебах и неравномерном созревании посевов. В волках дозревает зерно. Валки подбирают комбайны с подборщиками : НЬЮ ХОЛАНД, МАСВЕЙ ФЕРГЮСОН, ДЖОН ДИР, НИВА, ДОН, ЕНИСЕЙ.**

**Уборочный комбайн НЬЮ ХОЛАНД. Жатка длинной 7,9,11 метров, прямое комбайнирование, Барабанный обмолот. Обмолачивает, очищает и измельчает солому, разбрасывает сразу на удобрения.**

**Эта техника нового времени, нового века. И для того, чтобы уметь управлять ею, нужно учиться. Кабина оснащена компьютером и спутниковой связью с агрегатом, кондиционером.**

**Комбайнёры скашивают и обмолачивают пшеницу (рожь) загружают её в кузов машины, а машины отправляют на мельницы и элеваторы. Далее в хлебопекарни.**

**Посмотрите, пожалуйста на плакат «ХЛЕБОВИК»/см. приложение №4/**

**Это всё то, что производят из пшеницы. Хлеб бывает чёрный и белый. Белый из пшеничной муки, а чёрный из ржаной. Выпекают хлеб круглый, кирпичиком, каравай, батоны, различные булочки, печенье, пряники. Производят макаронные изделия. В магазине покупают муку все, кто захочет, кто собирается печь пироги, блины, булочки, и другие вкусные изделия.**

**И ещё интересное о хлебе**

**Хотя рожь считается «русским» хлебом, её выращивали ещё в Древней Греции. Великий Гомер в поэме «Одиссей» писал : «Жило во дворце 50 рукодельниц- невольниц, рожь золотую мололи они жерновами ручными».**

**Слово «хлеб» произошло от греческого - «хлебонос». Так в Древней Греции называли глиняные горшки, в которых пекли хлеб.**

**«Калач» - славянское слово : «коло» - круг. Караваем в старину называли пшеничный хлеб, испечённый в особой посудине - каравайнике.**

**В Древней Греции считали, что искусство хлебопечения - дар богини плодородия Деметры. Её посланец, отважный юноша Триптолем, на колеснице, запряжённой крылатыми змеями, побывал во всех уголках Земли и научил людей печь хлеб.**

**В России хлеб, испечённый из муки, просеянной через решето, назывался решетным, через сито - ситным.**

**Хлеб всегда считался не только богатством, но и силой страны. На Руси запасы зерна, муки наравне с порохом и свинцом заносили в так называемые «строевые списки».**

**В старину в последний день жатвы в село приносили украшенный лентами сноп и хранили всю зиму, как залог будущего урожая.**

**Золото и серебро, говорили в старину, всего лишь металлы. Рожь и пшеница - сама жизнь.**

**В древности хлеб украшали насечками, рисунками. Чаще всего на хлебе изображали зёрна, боевой лук, стрелы. Стрелы и лук - защитники хлебного поля.**

**Первую в мире зерноуборочную комбинированную машину - комбайн -сконструировал в 1868 году русский изобретатель А.Р.Власенко.**

**Из одного зёрнышка пшеницы можно получить около двадцати миллиграммов муки. Для приготовления одного батона нужно смолоть примерно десять тысяч зёрен**

**В древности зерно хранили в ямах, вырытых где-нибудь на холме, в сухой почве. В яме сжигали солому, чтобы затвердели стенки. Поверх ямы укладывали каменные плиты.**

**В нашей стране ежедневно выпекают семьдесят тысяч тонн хлеба. Если его погрузить в железнодорожные вагоны, состав вытянется на пятьдесят километров.**

**В старину на Руси рожь называли житом - от слова «жить». Есть хлеб - есть жизнь.**

**Однажды, рассказывает легенда, заспорил пахарь, сеятель и пекарь. Пахарь утверждал, что хлеб творит земля, сеятель говорил - солнце, пекарь - огонь. «Вы забыли о человеке, - сказал мудрец- Хлеб-дитя человеческое». Чтобы на нашем столе всегда был свежий хлеб с хрустящей корочкой, трудятся люди, много людей. Ни днём ни ночью не уходят с полей хлеборобы -механизаторы во время сева и в дни уборки. Нелёгкая у них работа, но радостная. Разве не радость накормить хлебом свой народ, чтобы всем сытно жилось и хорошо работалось в нашей стране.**

**На Оренбургской целине выросло 44 Героя Социалистического Труда. Ещё 10 тысяч человек были награждены орденами и медалями.**

**Область гордилась, и гордиться своими механизаторами, которые по примеру старейшего комбайнёра Оренбуржья, лауреата Государственной премии, дважды Героя Социалистического Труда ВАСИЛИЯ МАКАРОВИЧА ЧЕРДИНЦЕВА показывают образцы высокопроизводительного труда.А ещё я предлагаю сборник «ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА», в котором собраны стихи, загадки, пословицы о хлебе.**

**Истинная ценность хлеба не исчисляется рублями. Чтобы ты ни задумал, о чём бы ни мечтал - мера всему хлеб. В нём основа нашего благополучия, он -залог всех наших радостей и надежд. Как говорили в старину: «ЗЕМЛЯ НА ЗЁРНЫШКЕ СТОИТ».**