Государственное учреждение образования «Средняя школа № 31 города Витебска»

Воспитательное мероприятие

«Слава труду хлебороба!»

Подготовила

учитель начальных классов

Горбачёва Н.В.

Витебск

2020 г.

Ход мероприятия

Не напрасно народ

С давних пор и поныне

Хлеб насущный зовет

Самой первой святыней.

Золотые слова

Забывать мы не вправе:

"Хлеб всему голова!" –

В поле, в доме, в державе!

Ведущий. Здравствуйте, гости дорогие!

Милости просим к нам на праздник, без гостей и праздник не праздник.

Сегодня у нас необычный праздник. День рождения хлеба.

Хлеб всегда считался главным блюдом на столе. В старину без него за стол не садились. Считалось, что если в доме есть хлеб, то и голод не страшен. С хлебом провожали на фронт, с хлебом встречали вернувшихся с войны, хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернётся.

Хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой.

Если мы хотим кого-то

Встретить с честью и почетом,

Встретить щедро, от души,

С уважением большим.

То гостей таких встречаем

Круглым, пышным караваем.

1. С караваем соль подносим,

Поклонясь отведать просим:

- Дорогой наш гость и друг!

Принимай хлеб-соль из рук.

*(Дети вручают гостям хлеб-соль)*

Ведущий. Сегодня мы с вами будем прославлять чудо земли – хлеб и труд хлебороба.

Мы долго готовились к нашему празднику. Каждый учащийся класса принял участие в проекте и получил свою роль Историка, Артиста или Туриста. Историки исследовали историю появления хлеба на земле. Туристы изучали традиции приготовления хлеба в разных странах мира и в нашей родной Беларуси. Артисты должны представить себя настоящими артистами и рассказать стихи, приметы, пословицы.

Ведущий. Итак, слово предоставляется Историкам.

Ученик. Сообщение, как появилось слово хлеб. Слово «хлеб» имеет древнегреческие корни. Античные жители выпекали хлеб в специальной глинЯной посуде «клибанос», которая вместе с греческими путешественниками распространилась в Европе. На континенте слово претерпело изменения и превратилось в «хлайф», и обозначало оно уже не только посуду для выпекания, но и ее содержимое. Так в старонемецком сохранилось «хлайб», в эстонском «лейб», а в русском «хлеб».

Ведущий. Много любопытных фактов можно узнать, обращаясь к происхождению других названий хлеба. Например, русское слово «батон» по-французски означает «палка». Наше исконное название  «калач» имеет родственный корень, который пришёл в наш язык от древнеславянского слова «коло» — круг, на который так похожи традиционные калачи. Слово «булка» образовано от польского bulla — круглая печать Папы Римского для особо секретных документов.

Ученик. Сообщение, как появился первый хлеб.

Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелёгкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу,и научились варить её. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Случайно человек обнаружил, что если зерна поджарить, то каша получается гораздо вкуснее той, которую он ел из сырых зерен. Это и было вторым открытием хлеба. Однажды во время приготовления зерновой каши часть её вылилась и превратилась в румяную лепешку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки. Прошло ещё много времени и свершилось ещё одно чудо. Древние египтяне научились готовить хлеб из забродившего теста. Считают, что по недосмотру раба, готовившего тесто, оно подкисло и, чтобы избежать наказания, он все же рискнул испечь лепешки. Получились они пышнее, румянее, вкуснее, чем из пресного теста.

Вот такая интересная история возникновения хлеба.

Ведущий. Как вы думаете, изменился ли способ получения хлеба с тех древних времен и сегодня.

Ведущий. Ребята, с годами изменился и хлеб, и способ его получения. Раньше большинство действия были ручными.

Много десятилетий прошло с той поры, когда наши предки распахивали поле сохой и плугом, боронили землю деревянными боронами, жали колосья серпами, молотили цепями. Теперь на помощь земледельцам пришли машины – тракторА, распахивающие бескрайние поля, комбайны, убирающие зерно.

В 21 веке процесс получения хлеба механизировался. Но, все равно над получением хлеба трудятся множество людей разных профессий.

Ученик. Сообщение, как приходит хлеб на наш стол Головня Влад и Панкратова Кристина

Ученик. Чтобы посеянное зерно стало хлебом и дошло к нашему столу, трудятся представители почти 120 специальностей. Многие профессии нужны для того, чтобы к нам на стол пришла булочка. Слесарь проверяет и ремонтирует тракторА, комбайны. Агроном выбирает лучшие, сильные зёрна и принимает решение – когда и где их посадить. Тракторист пашет землю, сеет зёрна. Через некоторое время появляются всходы. Но чтобы они росли крепкими и не были съедены насекомыми и грызунами, их обрабатывают специалисты.

Затем выходят на уборку комбайны. Комбайнеры убрали, надо отвезти в хранилище. Сушить, да проветривать, чтобы сохранить урожай. А потом – на мельницу. Чтоб превратить зерно в муку. Оттуда – на хлебозавод к пекарю. И только там рождается хлеб.

Труд земледельцев прославляется в произведениях литературы .Суханов Владимир подготовил стихотворение о труде хлебороба.

ТРУД ХЛЕБОРОБА

Солнце к закату катилось.

Ветер уж стих у реки.

Только вдали у балки

Трудились мои земляки.

Хлеб уж созрел на нивах,

Нужно убрать его в срок.

Битва в полях развернулась

За тоненький колосок.

Как труден день хлебороба,

Зерно его в поле ждет.

Он, потом своим обливаясь,

Комбайн раскаленный ведет.

Тяжек труд хлебороба!

Зной, мошкара – просто жуть!

Подчас воды нет напиться,

Времени нет отдохнуть.

Хлебушка будет много.

Но не забудем о том,

Сколько пролито пота,

Покуда попал он на стол

Ведущий. Туристы расскажут:

* Интересные факты о хлебе
* Какой хлеб пекут  в вашей семье?
* Какой хлеб едят космонавты.

Ученик. Интересные факты о хлебе.

1. "Сэндвичи" названы в честь Графа Сэндвича - известного картежника. Именно он придумал класть мясо между двумя кусками хлеба, чтобы не испачкать руки за игрой.

2. Древнее суеверие говорит, что перевернутый коркой вниз хлеб приведет к неудаче. Также нельзя оставлять один кусок несъеденным. Кроме того говорят, что хлеб, испеченный на Рождество, никогда не заплесневеет.

4. Скандинавская легенда гласит, что если молодой человек и девушка откусят от одной буханки, они обречены влюбиться друг в друга.

5. Интересно, что одной из самых древних единиц измерения было ячменное зерно. Так, например, дюйм в английской системе исчисления равен трём ячменным зёрнышкам.

6. Даже в гербЕ Республики Беларусь есть колосья. Состав венка в гербЕ не случаен. Все его элементы символизируют труд и богатство. Рожь была основной зерновой культурой древней и средневековой Беларуси, и сегодня ее значение огромно. Пышно украшенный «дожиночный» сноп в старину ставился в главный, «красный» угол славянского жилища. Он олицетворял собой единство плодородия земли, ласкового солнце и человеческого труда.

6 Знаете ли вы, что слово "счастье" своим появлением обязано хлебу. Дело в том, что в глубокой древности, когда кто-то рождался в семье, по обычаю пекли хлеб. В дом приглашали гостей и хлеб делили на части. Новорождённому тоже выделяли свою долю, часть. Считалось, что с этого момента он живёт "с частью" жизненных благ. Так произошло слово "счастье".

Ученик. Хлеб для космонавтов. Какую же пищу будут есть космонавты в дальних межпланетных странствиях? Фантасты “кормят” их пищей из хлореллы, таблетками “энергии”… Пока неизвестно, что будет в далеком будущем, пока космонавты едет хлеб. И без хлеба обойтись не могут! В каждом бортовом пайке лежит блок пакетиков с буханочками по 4,5 грамма каждая. Хлеб, подаваемый космонавтам, почти десятка наименований: тут и ржаной, и бородинский, и медовая коврижка. Почему такой вес? Чтобы не резать в невесомости. Кусок на один укус. Почему буханочкой? Чтобы корочка была - она всего вкуснее и полезнее.

Ученик. Сообщение о традиции хлебопечения в семье. Высоцкая Ульяна подготовила сообщение и видеофильм о традиции хлебопечения в ее семье.

Групповая работа. Конкурс «Пекари».

Торт (от итал. torta, ранее от лат. tōrta, круглый хлеб) — десерт, состоящий из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт обычно украшают кремом, глазурью или фруктами. Сами названия этих тортов стали нарицательными: «Наполеон», «Чизкейк», «Захер», «Эстерхази», «Киевский», «Дунайские волны», «Птичье молоко»...

Испокон веков было принято потчевать гостей пирогами. Пирог – праздничный хлеб, само название происходит от слова “пир” – праздник, торжество. Ко всякому празднику выпекали свой особый пирог: к приезду дорогих гостей – “Хлеб да соль”, к свадьбе – обрядовый “ каравай”, к появлению в доме новорожденного – “Бабкины пироги”.

Каравай – истинно русский хлеб. Все знают, какой он должен быть на именины и “ширины”, и “вышины”.

Ведущий. А теперь выступят Артисты. А выступление артистов начинаем с частушек.

Ведущий. Эй, мальчишки и девчушки,

Запевайте-ка частушки!

Спойте громко и игриво,

Чтобы выглядеть красиво.

«Ч А С Т У Ш К И О Х Л Е Б Е»

Начинаем петь частушки,

Просим не смеяться,

Тут народу много в зале,

Можем растеряться.

1. На столе у нас пирог,

Пышки и ватрушки,

Так споём же под чаёк

Хлебные частушки.

2.Прянички печатные

До чего ж нарядные!

Мы не сразу их съедим,

А сначала поглядим.

3.Ты прости меня,

Надюша, что тебя обидел,

Я пирог твой откусил,

А тебя не видел.

4. Хлеборобы землю пашут,

Пекарь служит у печи .

Ну, а все ребята наши

Любят булки, калачи.

5. Хлеб я ем с утра до ночи

Булки с ночи до утра.

Очень весело проходят

У нас с мамой вечера

6. Хороши к обеду плюшки

Хлеб, батоны и ватрушки.

Уважайте, дети, хлеб

Лучше в мире его нет!

Всё!!!

Ученик. О приметах связанных с хлебом расскажет Болженко Марика.

Ведущий. Сегодня ребята подготовили интересные рассказы об истории хлебопечения, прекрасные душевные и торжественные стихи про хлеб.

Сколько стоит хлеб? Это много или мало?

Ученик рассказывает историю про хлебушек.

Знаете, однажды я увидел,  
Как старик прощение просил.  
Он буханку хлебушка обидел  
Тем, что вдруг на землю уронил.

Перед нею встал он на колено,  
В пополам согнувшись, кое-как.  
Сор стряхнул с горбушки… Неумело  
На себя навесил крестный знак.

«Ты прости меня краюха хлеба,  
Я неловким стал на склоне лет.  
Станет пусть свидетелем синь неба,  
Ничего важней тебя здесь нет.

Ты была наградой хлеборобу,  
Утешеньем путнику была.  
За тебя молитвы слали Богу,  
И вершили ратные дела.

А ещё я вспоминаю детство,  
Трудные военные года.  
Горе, что досталось нам в наследство  
И плохая, скудная еда.

И мальцам, как пряники, как сладость  
Выдавался маленький кусок  
Хлеба чёрного — простая радость…  
Разве кто на землю бросить мог?"

Постоял ещё старик немного,  
И куда-то вдаль побрёл один.  
Помните о хлебе, ради Бога,  
С ним народ вовек непобедим.

Почему старик так отнесся к хлебу? Особую ценность хлеб имел во время войны. Кравцов Даниил расскажет про хлеб блокадного Ленинграда.

Дорогие ребята, все, что достигнуто сегодня человеком, создано благодаря хлебу и рукам, которые возделывают землю. Желаю вам, жить так, чтобы хлеб ваш был всегда честным. В хлебе — душа нашей родной земли, судьбы многих людей, их неустанный труд. Мама, хлеб, Родина — это одни из самых святых слов для человека.

1. Человек привык трудиться.

Люди пашут, сеют, жнут.

В каждом зёрнышке пшеницы,

В каждой крошке хлеба труд.

2. Хлеб растёт не для объедков,

От зари и до зари,

Говорят в народе метко,

Съесть не можешь, не бери!

3. Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

4. Хлеб наш берегите

Хлебом не сорите

Хлеб наш уважайте

С хлебом не играйте

Все. Хлеб выбрасывать нельзя

Берегите хлеб, друзья

Дети! Помните о том, что хлеб – самое главное богатство, создан он огромным трудом. Ваша семья может купить столько хлеба, сколько потребуется. Однако хлеб надо беречь, не оставлять недоеденные куски, не выбрасывать их. Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в кусочек хлеба.