
Звідки хліб
на стіл прийшов
Тетана Булах,
учитель початкових класів

Тетяна Булах, учитель початкових класів
Черкаської загальноосвітньої школи І–ІІІ ступенів №32
Черкаської міської ради Черкаської області

«Звідки хліб на стіл прийшов»

Мета проєкту:

- Ознайомити дітей із шляхом хліба від зерна до столу.
- Розвивати допитливість, мислення, мовлення та творчі здібності дітей.
- Виховувати повагу до праці хліборобів та пекарів.

Тривалість проєкту:

4 дні

Основні етапи проєкту

1. Вступний день: Знайомство з темою

Мета: викликати в дітей інтерес і створити проблемне питання.

Хід заняття:

Вчитель показує дітям хліб і запитує:

- Чи знаєте ви, звідки взявся цей хліб?
- Хто його вирощував і випікав?
- Чому хліб такий важливий для людини?

Діяльність:

- Перегляд мультфільму **«Як хліб на стіл прийшов»** або читання казки **«Колосок»**.
- Обговорення: що було б, якби люди не вміли вирощувати пшеницю?
- Гра **«Впізнай за дотиком»** – діти наосліп мають відгадати борошно, зерно, хліб.

2. Дослідження: «Подорож зернятка»

Мета: розглянути етапи вирощування хліба.

Хід заняття:

Учні разом з учителем визначають етапи шляху хліба:

1.Засівання зерна (селяни засівають поле).
2.Догляд за посівами (сонце, дощ, бур’ян).
3.Збирання врожаю (комбайн, жнива).
4.Млин (борошно).
5.Заміс тіста (вода, дріжджі, борошно).
6.Випікання хліба.
7.Хліб у магазині та вдома.

Діяльність:

- **Аплікація «Звідки хліб прийшов»** – діти малюють або складають

картинки у правильному порядку.
- Гра «Знайди зайве» – дітям пропонують зображення предметів, серед яких є ті, що стосуються хліба, та зайві речі.
- Руханка «Жнивний танок» – імітація процесу вирощування хліба (сіємо, поливаємо, жнемо).
3. Практичне заняття «Коровайчики»
Мета: закріпити знання про хліб та залучити дітей до випікання.
Хід заняття:
1. Вчитель розповідає, що в Україні здавна існує традиція випікати святковий хліб – **коровай**.
2. Діти разом з учителем чи батьками виготовляють міні-коровайчики.

Процес:
- Замішування тіста (використання пластиліну, солоного тіста або справжнього тіста).
- Ліплення коровайчиків – діти роблять маленькі булочки, прикрашають їх зернятками.
- Випікання або сушка.
Підсумок:
- Спільне куштування короваїв.
- Обговорення, що вони відчували під час випікання.
- Виставка робіт.

4. Підсумковий день – Свято хліба
Мета: підсумувати здобуті знання, закріпити шанобливе ставлення до хліба.
Діяльність:
- Виставка дитячих малюнків «Хліб – усьому голова».
- Читання віршів про хліб.
- Гра «Хлібний кошик» – діти називають слова, пов’язані з хлібом (борошно, пшениця, тісто, пекар тощо).
- Смакування коровайчиків (ярмарок)

Очікуваний результат:
- Діти розуміють шлях хліба від зернятка до столу.
- Уміють шанувати хліб і працю людей.
- Розвивають дрібну моторику та креативність у ліпленні коровайчиків.

Рецепт «Коровайчики» (дитячі булочки)
Інгредієнти:
- Борошно пшеничне — 3 склянки
- Молоко або вода — 1 склянка

- Цукор — 2 ст. ложки
- Дріжджі сухі — 1 ч. ложка (або 20 г свіжих)
- Сіль — ½ ч. ложки
- Яйце — 1 шт. (для тіста)
- Олія — 2 ст. ложки
- Яєчний жовток — для змащування (за бажанням)
- Мак, кунжут або насіння — для оздоблення

Приготування:

1. **Замішуємо тісто:**
- Трохи підігріваємо молоко (воно має бути теплим, не гарячим).
- Розчиняємо в ньому дріжджі, додаємо цукор і залишаємо на 10 хвилин, поки з’явиться "шапочка".
- Додаємо сіль, яйце, олію.
- Поступово додаємо борошно й замішуємо м’яке, еластичне тісто.
2. **Підйом тіста:**
- Накриваємо миску рушником і залишаємо в теплому місці на 1 годину, поки тісто не збільшиться вдвічі.
3. **Ліплення коровайчиків:**
- Діти можуть виліпити маленькі булочки або надати їм форми: колоска, квіточки, пташки, сонечка.
- Прикрашаємо зернятками або маком.
4. **Випікання:**
- Змащуємо зверху яєчним жовтком для рум’яної скоринки.
- Випікаємо в духовці при температурі 180°C близько 20–25 хвилин, поки не стануть золотистими.