



# Звідки хліб на стіл прийшов

Тетана Булах,  
учитель початкових класів

### **«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.