**Конспект НОД по развитию связной речи у детей старшего дошкольного возраста**

**Чем пахнут ремесла? «Как выращивали хлеб наши предки?»** **Программное содержание:**

1. Продолжать знакомство детей с занятиями и ремеслами крестьян.
2. Воспитывать бережное отношение к хлебу.
3. Закреплять в речи слова: пахарь, урожай, рожь, пшеница жатва, зерно, пекарь.

4. В лепке на тему «Баранки, бублики» закреплять приемы лепки: сплющивание, скатывание, раскатывание.

**Материал:** Колосья пшеницы, мука, хлеб черный и белый, каравай, картинки с изображением хлебобулочных изделий, соль, вода, формочки.

**Предшествующая работа:** Рассматривание иллюстраций с изображением сельскохозяйственных работ по выращиванию хлеба; заучивание пословиц и поговорок, экскурсия в хлебный магазин, рассматривание хлебобулочной продукции.

**Активизация словаря:** пахарь, урожай, рожь, пшеница, жатва, зерно, пекарь. **Ход:**

Звучит спокойная музыка.

**Воспитатель:** Земля дает богатые урожая зерна, овощей и фруктов, в лесах растет много грибов, ягод, орехов, лекарственных трав. На щедрой земле и люди живут щедрые. Русский человек издавна славился своим хлебосольством. Какой продукт был самым главным, самым почитаемым на Руси? Как вы думаете? (ответы детей)

**Воспитатель:** Сейчас Саша прочтет вам стихотворение о хлебе.

Знают все, кто ест:

Хлеб не надоест!

Хлеб наша главная еда. Всегда!

Рыба - водица, Ягода - трава,

А хлеб, как говорится, Всему голова!

(Воспитатель показывает белый и черный хлеб.)

**Воспитатель:** к нам в гости сегодня пришел домовёнок Кузя. Он- то все про хлеб знает. Давайте его поприветствуем (это может быть игрушка или взрослый, переодетый в сказочный персонаж).

**Кузя:** Я все знаю, а вот вы знаете, как относились к хлебу русские люди?

***Ну,* я *вам сейчас расскажу:***К хлебу в старину относились свято, бережно, ведь он доставался тяжелым трудом. Хлеб можно было брать только чистыми руками. Его нельзя было выбрасывать. А если уронил хлеб, обязательно надо было поднять, и поцеловать. Даже крошки со стола сгребали в ладонь и съедали. Вот как берегли хлеб!

А как называется красивый круглый хлеб, который пекли к празднику, украшали налепами и косами из теста? (показывает каравай).

**Воспитатель:** А сейчас, нам Катя расскажет нам, стихотворение о каравае, послушай вместе с ребятами, Кузя.

Вот он, каравай душистый

С хрупкой корочкой витой,

Вот он мягкий, золотистый,

Словно солнцем налитой!

Из чего пекут хлеб?

Из муки.

А из чего муку получают? Из зерна.

**Воспитатель:** Ребята, посмотрите, что это нам принес Кузя? Это колосья. Оля, иди, покажи на колоске, где кармашки, а где зернышки (Показ ребенком).

**Кузя:** а что делают из этих колосков, кто скажет? (муку).

А что можно испечь из муки, давайте поиграем в игру.

«Кто больше назовет мучных изделий?». А ну-ка, делитесь на команды! По **-** очереди будем называть, а выиграет тот, кто больше выпечки назовет! Раз, два, три - начни!

**Кузя:** Вот, молодцы. И за это вам подарок полагается.

Моя странствующая сказка про то, как раньше в старину люди выращивали хлеб.

**Рассказ героя или от лица героя***:* В те далекие времена на Русской земле лесов было больше, чем теперь. Нохлеб в лесу не вырастишь! И вот по весне начинали в лесу стучать топоры. Срубленные деревья вывозили, а пни выкорчевывали. Затем это поле вспахивали и засевали. К этому событию готовились. Мылись в бане, надевали чистую рубашку и ... с лукошком на груди выходили в поле. В лукошке - семена пшеницы или ржи. Сеятель шел по полю, набирая пригоршню семян, и через каждые два шага разбрасывал их веером, слева направо. Как вы думаете, какой должна была быть погода?

(Безветренной). И чтобы солнце, и дождей в меру.

И вот выросли, наконец, хлебные колосья, в конце лета поспели. Пора убирать хлеб и это время называли - жатва, самая ответственная пора. Спелость хлеба проверяли на зуб: рвали колоски, вышелушивали - и в рот: если зернышки хрустят, значит, поспели. «Рожь поспела - берись за дело».

Раньше это делали так. Мужчины брали косы, женщины - серпы и шли в поле. Колосья срезали и собирали в снопы. Снопы складывали в высокие скирды, напоминающие стога с сеном. Колосья собранной пшеницы молотили цепями, очищали от шелухи, складывали в мешки и убирали в сараи для хранения зерна - амбары. Много десятилетий прошло с той поры, когда наши предки распахивали поле сохой и плугом, боронили землю боронами, жали колосья серпами, а молотили цепями. Брали колотило (молотило) или цепь и ударяли по снопам,

чтобы зерно «высвободить» Труженик должен был ударить по снопу не менее 37 раз в минуту. Так из колосьев выбивали зерна. Но чтобы испечь хлеб, нужна мука, зерно нужно измельчить - перемолоть. Первыми инструментами для измельчения были каменная ступка и пестик. Затем зерно стали не толочь, а перетирать. Значительным шагом вперед стало изобретение жерновов. Жернова­это две тяжелые плиты, между которыми расстилалось зерно, вот они на картинке.

***Физкультминутка* « *Колотило- молотило»***

**Кузя:** предлагаю всем попробовать себя в роли хлебороба и поработать молотилом. Вот так. (показывает движения по тексту)

Колотили, колотили,

Молотили, молотили

Зерен много получили!

Завертелись жернова,

И посыпалась мука!

Испекли пирог большой!

Чай попили всей гурьбой!

**Воспитатель:** Давайте ребята вспомним пословицы и поговорки, посвященные хлебу.

* Без хлеба - нет обеда.
* Много света - много хлеба.
* Хлеб всегда надо доедать.
* Будет хлеб - будет и песня.
* Не трудиться - хлеба не добиться.
* Хлеб - всему голова.

**Воспитатель**: Молодцы, вот как много поговорок мы с вами знаем. А какие вы любите изделия хлебобулочные? (баранки, бублики, ватрушки, пирожки и т.д.) А кто же нам их готовит? Правильно, пекарь - это человек, который умеет и знает, как правильно замешивать тесто и делать из него разные изделия, а потом

запекает их в печи.

**Кузя:** Мы сейчас наденем косынки, засучим рукава и будем работать с тестом! У нас на столе приготовлено соленое тесто, из него мы с вами попробуем сделать баранки, бублики. (Дети работают с тестом, а взрослые помогают).

**Воспитатель:** Вот и получились у нас баранки. Осталось их только испечь в печи. В этом нам помогут наши повара и конечно Кузя, который проследит за процессом выпечки, пока мы с вами гуляем. А потом чай будем пить с крендельками да булочками!