

Уважаемые родители тема этой недели

«Откуда хлеб пришел?»



1. Расскажите детям , что хлеб это продукт который готовят из муки, воды и соли. Иногда в хлеб добавляют сахар и молоко. Чаще всего используют пшеничную и ржаную муку, реже кукурузную и ячменную.
2. В древние времена люди не выращивали хлеб. Они собирали зерна диких злаков, размачивали их в воде, а затем ели. Потом люди придумали зернотерку и с помощью тяжелых камней научились молоть зерна. Первым хлебом были простые лепешки.
3. Современный хлеб - очень сытный и вкусный продукт его пекут и едят в разных странах.

Игра 1: «Скажи по- другому»

Хлеб по запаху (какой?)- пахучий, душистый, ароматный

Хлеб на вкус (какой?) – вкусный, приятный, соленый, сладкий

Хлеб на ощупь(какой?)- свежий, мягкий, пышный, твердый

Игра 2: «Назови одним словом»

Засушенный кусок хлеба. Пшеничный хлеб в виде кольца.

Сладкое, мягкое печенье в виде лепешки или плоской фигурки,

покрытое глазурью. Витая сдобная булка, обычно по форме

напоминающая восьмерку. Лепешка с изогнутыми краями и творожным верхом. Сдобный пирог в виде хлебца, обычно с изюмом.

Игра 3: «Семейка слов»

Назовите хлеб ласково (хлебушек)

Крошки хлеба, это какие крошки (хлебные)

Квас из хлеба, это... (хлебный квас)

Человек, который печет хлеб (хлебопек)

Прибор для нарезки хлеба (хлеборезка)

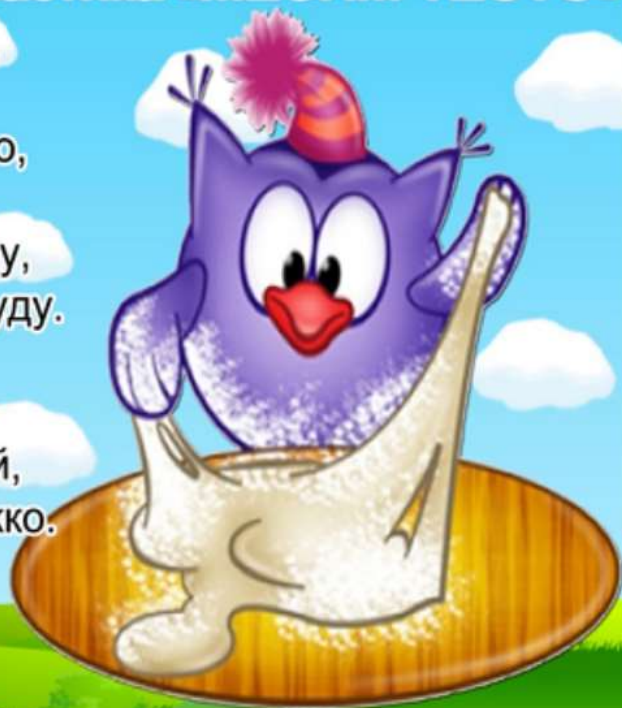
Завод, где выпекают хлеб (хлебозавод)

Посуда, в которой хранят хлеб (хлебница)

Люди, которые выращивают хлеб (хлеборобы)

Артикуляционная гимнастика «МЕСИМ ТЕСТО»

Я люблю готовить тесто,
Это жутко интересно!
Лью в кастрюльку молоко,
Это просто и легко.
Ничего, что брызги всюду,
Класть теперь я сахар буду.
Добавляю соль, яйцо...
Не узнать моё лицо!
Размешала тесто ложкой,
Пролила на стол немножко.
Добавляю я муки -
Это тоже пустяки!



* Улыбнуться.

* Пошлёпать языком между губами - «пя-пя-пя...»

* Покусать кончик языка зубками (чередовать эти два движения).