**Акция «Блокадный хлеб»**

Длительность проекта: 3 дня.

**Цель проекта:** формирование патриотических чувств у детей старшего дошкольного возраста через организацию поисково-исследовательской проектной деятельности.

**Задачи проекта**

* Познакомить старших дошкольников с особенностями хлебопечения в годы ВОВ.
* Обогащать представления детей о значимости и ценности хлеба в нелегкие военные годы.
* Развивать умение детей добывать знания из разных источников по теме проекта.
* Формировать умение детей применять полученные знания в практической деятельности по приготовлению фронтового хлеба.
* Развивать умения детей уверенно презентировать продукты проектной деятельности перед группой сверстников.
* Воспитывать уважение и бережное отношение к хлебу и его создателям.

**Оснащение проекта**

Пищевые продукты для выпечки фронтового хлеба (ржаная мука, вода, сухая трава(укроп, петрушка, ромашки) , иголки сосны измельченные, отруби, хлебная закваска). Форма для выпечки, полотенце, блокадные карточки

**Предварительная работа**

Новомельницкая библиотека провела для детей Акцию «Блокадный хлеб». Детям вручили картинки с изображением блокадного хлеба. После возвращения из библиотеки на вечернем круге я задала детям вопрос: Что такое блокадный хлеб?

Ответы детей:

Это было в войну (Расул);

Фашисты окружили город со всех сторон; людям было нечего есть, люди умирали. Санкт-Петербург тогда был Ленинградом (Денис)

Хлеб давали по каточкам, кто карточки терял, тому хлеб не давали и они умирали (Полина).

Хлеба давали по маленькому кусочку (Алина А).

Машины с мукой ехали по Ладожскому озеру и многие утонули (Женя).

Хлеб пекли из всего, что можно было есть (Алина П).

Вы сами испечь хлеб? ( Единогласное «Да»)

Тогда нам надо узнать: Как пекли блокадный хлеб? Если вы приносите рецепт блокадного хлеба, то мы попробуем испечь хлеб по вашему рецепту и попробовать его на вкус.

На вопрос «Как нам найти рецепт блокадного хлеба?», последовали ответы:

Я спрошу у бабушки, у мамы в кулинарной книге может есть, в Интернете всё есть.

Я добавляю, можно спросить у людей, которые пережили блокаду.

На следующий день трое воспитанников принесли рецепт блокадного хлеба. Выбрав с детьми один из рецептов военного хлеба, были закуплены все необходимые продукты: ржаная мука, вода, дрожжи и цветки аптечной ромашки (вместо травы, которую использовали в военные годы).

И вот наступил долгожданный день, когда мы с детьми впервые принялись за изготовление настоящего фронтового хлеба по ныне забытому рецепту.

**Содержание практической деятельности по реализации проекта «Блокадный хлеб»**

Ребята, вы хотите сами испечь и хлеб (Единодушное «Да»). Тогда я прошу вас пройти в наши мини лаборатории.

На столах вы рассмотрите, что находиться и расскажете, из чего делали хлеб в Ленинграде.

Рецепт «Блокадный хлеб» чашка, список ингредиентов (Состав блокадного хлеба: пищевая целлюлоза 10 частей, жмых -10 частей, опилки- 2 части, выбойки из мешков 2 части, хвоя 1 часть, ржаная обойная мука 75 частей. за 1 часть берем столовую ложку.

Обсуждаем с детьми, чем состав блокадного хлеба отличается от современного?

А сами сможете замесить тесто? (ответы детей) попробуем?

Дети с большим интересом и удовольствием месили тесто, рассматривали его структуру. В ходе этого занятия-практикума воспитанники осознали, насколько сложен был труд пекаря в прошлом, когда не было хлебозамесочных машин и все этапы изготовления хлеба приходилось делать вручную.

Замесив тесто, выложив его в форму, отнесли в пищеблок и поставив в духовой шкаф, дети отправились в группу на прогулку. С большим нетерпением они ожидали второй половины дня, чтобы скорее увидеть и попробовать фронтовой хлеб, испеченный своими руками.

Перед дегустацией вспомнили правила, которые нужно выполнять по отношению к хлебу:

Береги хлеб, он дорого достается.

Не оставляй недоеденных кусков.

Никогда не бросай хлеб.

Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

В заключительной части ребятам раздали хлебные карточки, и они обменяли их на кусочки блокадного хлеба. (С помощью весов отмеряли ровно 100 г). Дети разделили свой паёк на три части: завтрак, обед и ужин. И попробовали хлеб на вкус. Надо сказать, что свой блокадный хлеб на вкус детям очень понравился. Кусочек блокадного хлеба оставили попробовать родителям. Многие родители просили поделиться рецептом блокадного хлеба.

**Список использованной литературы:**

http://world-war.ru/blokadnyj-xleb - А.Диков. Блокадный хлеб (07.10.2005)  
 http://olga-berggolc.gatchina3000.ru/082.htm - О. Ф. Берггольц. Разговор с соседкой. Отрывок.  
http://api.ning.com/files/a9W9JQFbr1ziIVcJyY2AdiEqZEqbUDznQsCRFIDlPkYcwg6luCV76On53yYOv3Nsj96jIpE1GTpeFx4THBPsEkP9zilzHOuC/BlocadeBreadCardLeningrad.jpg – хлебная карточка  
http://electronic77.ru/files/2009/10/s6300146.jpg - фото с рецептом блокадного хлеба   
http://zagony.ru/uploads/posts/2010-02/1265188930\_pic.jpg - фото   
http://history.sgu.ru/img/x1-037\_1.jpg?q=rus\_hist/img/x1-037\_1.jpg - очередь за хлебом   
http://www.kp.crimea.ua/uploads/assets/blok1.jpg - Ленинградец с кусочком хлеба. Фото.  
http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%B4%D0%B0\_%D0%9B%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%BD%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%D0%B0 - блокада Ленинграда   
http://900igr.net/data/istorija/Blokada-Leningrada.files/0049-058-Takie-objavlenija-viseli-vo-vsekh-bulochnykh-Leningrada.jpg - норма выдачи хлеба   
http://school3.vsevnet.ru/uploads/posts/1306704576\_1.jpg - Дорога Жизни. Фото  
http://russlav.ru/pict/blokada-leningrada-15.jpg - Дорога Жизни. Фото