

Экскурсия «Зернышко»

Экскурсия «Зернышко» начинается с музейной выставки «Хлеб всему голова». Сначала ребята рассматривают все экспонаты, относящиеся к выращиванию и производству хлеба, потом они читают и объясняют народные пословицы и поговорки о хлебе.



Потом ребята представляют себя на пашне в образе своих дальних предков, которые вышли в поле проверять землю и узнать, не пора ли ее засеять зерном, чтобы на нем выросла пышная хлебная нива.



Экскурсоводы рассказывают все стадии выращивания хлеба от зернышка до каравая на нашем столе.

Вот ребята дружно сеют зернышки в теплую пашню, которую они «вспахали» древним сельскохозяйственным орудием труда плугом.



Зернышки, попавшие в теплую землю, обильно поливает дождь и прогревает солнышко, поэтому они дружно всходят и начинают расти.



Сначала всходы маленькие, их почти не видно от земли. Потом они становятся все больше и больше,



И вскоре превращаются в густую колосящуюся ниву, которая уже выбросила колос, и наливает живительным соком зерно. Наступает жаркий июнь - время полного вызревания колоса, потом нива должна выстоять 2 недели, и наступает пора сбора урожая.



Во время экскурсии дети узнают, что собирали урожай, как правило, женщины – жницы, от слова «жать». А жали стебли пшеницы серпом и складывали их на сжатую полосу ровными рядами, что бы потом их удобно было составлять в небольшие снопы.



Снопы составляют в один большой сноп, дают ему выстояться, обвеяться ветром, прогреть солнцем, а потом перевозят на ток, где будут работники выколачивать из колосков зернышки цепями. Это уже была мужская работа, поэтому женщины в ней, как правило, не участвовали. Выбитое зерно сушили, затем веяли, а затем свозили на мельницу и мололи.



В маленьких деревнях, где не было мельниц, крестьяне сами мололи дома зерно жерновами. Жернова были большими или малыми, как правило, ручными. Мельницы тоже построены по принципу жернов, но человеческий труд там заменен водой (водяная мельница, в которой жернова вращаются при помощи воды)

Экскурсия «Зернышко» завершается загадками и поговорками о хлебе, песней «пироги» и традиционным чаепитием с булками. Ребята анализируют, что сегодня узнали, а самое главное, они понимают, как трудно растить хлеб, и какой долгий путь проделывает зернышко, прежде, чем попасть на стол в качестве хлебного изделия.

