

ОТ ЗЕРНА ДО УРОЖАЯ

РАССКАЖИТЕ ДЕТЯМ О ЗЛАКАХ

ИНТЕРАКТИВНЫЕ КНИЖКИ-ТАРМОШКИ!!!

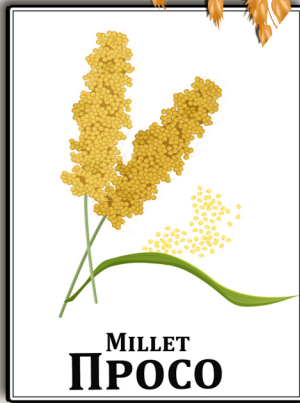
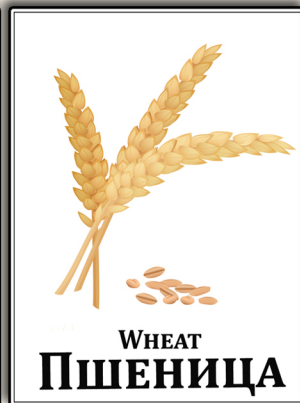
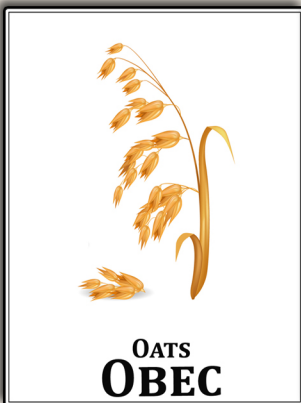
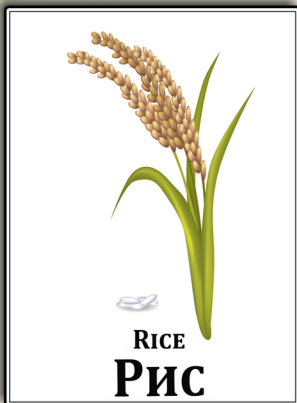
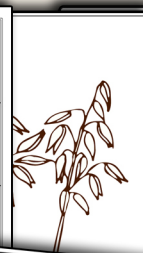


РИС - НЕВЫСОКОЕ РАСТЕНИЕ, ЕГО КОЛОСКИ СОБИРАЮТ В МЕТЕЛКУ. ЕГО ЗЕРНА - БЕЛЫЕ, ПРОДОЛГОВАТЫЕ. РАСТЕНИЕ ЛЮБИТ ВЛАГУ И РАСТИ ВОЛОТИСТЫХ МЕСТАХ. В КИТАЕ И ЯПОНИИ И ВЬЕТНАМЕ, ИНДОНЕЗИИ, КОРЕЕ РИС - ГЛАВНОЕ ХЛЕБНОЕ РАСТЕНИЕ. ЕГО ЕДЯТ ОТВАРНЫМ, ИЗ НЕГО ДЕЛАЮТ ЗАПЕКАНКИ, ДОБАВЛЯЮТ В СУПЫ, САЛАТЫ, ГОТОВЯТ ПЛОВ С ОВОЩАМИ И БА...

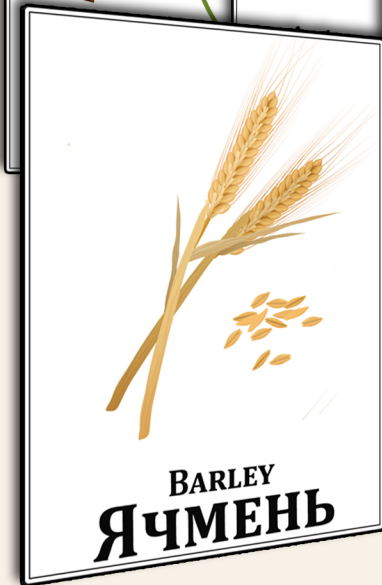
РИСОВАЯ КАША
МАННАЯ КАША
ОВСЯНАЯ (ГЕРКУЛИСОВАЯ) КАША

Из какой крупы каша?
ГРЕЧНЕВАЯ КАША
КУКУРУЗНАЯ КАША

ПШЕННАЯ КАША
ПЕРЛОВАЯ КАША
РЖАНАЯ КАША



КАКОМУ ЖИВОТНОМУ ПОНРАВИТСЯ КОЛОСОК РЖИ?
Плотный и жесткий колос, которым после отцветания остаются твердые золотые зерна. Зерна ржи - круглые, толстые, чем...



ЯЧМЕНЬ - САМЫЙ СКОРОСПЕЛЫЙ ЗЛАК. УРОЖАЙ ЕГО СОБИРАЮТ УЖЕ В АВГУСТЕ. КОЛОС ЯЧМЕНЯ НАПОМИНАЕТ РЖАНОЙ КОЛОСОК, ТОЛЬКО ТОНКИЕ ОТРОСТКИ НА КОЛОСЕ - ОСТЯ, ДЛИННЕЕ, ЧЕМ У РЖИ. ОНИ ПОХОЖИ НА ОСТРЫЕ КОЛЮЧИЕ УСЫ. ПОЭТОМУ ГОВОРЯТ О НЕМ В НАРОДЕ: «УСАТЫЙ ЯЧМЕНЬ».

ИЗ ЗЕРЕН ЯЧМЕНЯ ВАРЯТ СЫТНУЮ ПЕРЛОВУЮ КАШУ, ПОЛЕЗНЫЙ НАПИТОК - ЯЧМЕННЫЙ КОФЕ, А ЯЧМЕННУЮ МУКУ ДОБАВЛЯЮТ В РЖАНУЮ И ПШЕНИЧНУЮ, КОГДА ПЕКУТ ХЛЕБ.



ЗЕРНЫШКИ ЯЧМЕНЯ, КОТОРЫЕ УПАЛИ С КОЛОСЬЕВ И ОСТАЛИСЬ В ПОЛЕ, ПОДБИРАЮТ МЫШИ-ПОЛЕВКИ, КРОТЫ, ХОМЯКИ И ДРУГИЕ ЖИВОТНЫЕ. ЗЕРНА ЗЛАКОВ ПОМОГАЮТ ИМ ПЕРЕЖИТЬ МОРОЗНУЮ СУРОВУЮ ЗИМУ.



OATS
ОВЁС



BARLEY
ЯЧМЕНЬ

АВТОР СОЛДАТОВА ЕЛЕНА @UVLEKATELNOE_OBYCHENIE



WHEAT
ПШЕНИЦА



MILLET
ПРОСО



RICE
РИС



CORN
КУКУРУЗА

АВТОР СОЛДАТОВА ЕЛЕНА @UVLEKATELNOE_OBYCHENIE



BUCKWHEAT
ГРЕЧИХА



RYE
РОЖЬ



ЯЧМЕНЬ

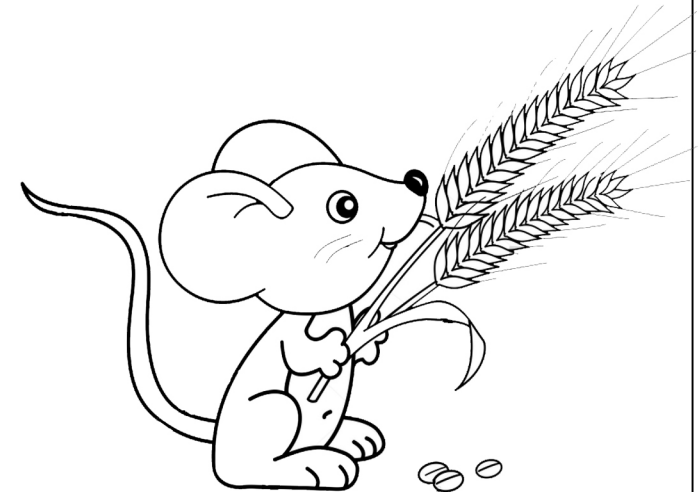
ЯЧМЕНЬ - самый скороспелый злак. Урожай его собирают уже в августе. Колос ячменя напоминает ржаной колосок, только тонкие отростки на колосе - остья, длиннее, чем у ржи. Они похожи на острые колючие усы. Поэтому говорят о нем в народе: «усатый ячмень».

Из зёрен ячменя варят сытную перловую кашу, полезный напиток - ячменный кофе, а ячменную муку добавляют в ржаную и пшеничную, когда пекут хлеб.

**ЯЧМЕННЫЕ
ЗЁРНА**

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ

Зёрнышки ячменя, которые упали с колосьев и остались в поле, подбирают мыши-полёвки, кроты, хомяки и другие животные. Зёрна злаков помогают им пережить морозную суровую зиму.





ОВЁС

КОЛОСЬЯ ОВСА заметно отличается от колосьев пшеницы и ржи. Его раскидистые соцветия называются метёлками. На веточках метёлок располагаются колоски, каждый из которых содержит два или три цветка. После опыления образуется плод - удлиненное продолговатое зёрнышко.

Из овсяных зёрен варят вкусную и полезную овсяную кашу, которая называется "Геркулес", пекут овсяное печенье и овсяные лепешки.

**Овсяные
зёрна**

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ

Овёс - любимый корм лошадей.
Недаром в народе говорится:
«ГЛАДЬ ЛОШАДЬ НЕ РУКОЙ, А ОВСОМ».
В старину на Руси сеяли очень много овса, именно для лошадей, которые помогали крестьянам в хозяйстве.

Любит сметану и маслице кот,
Овощи свинка в кормушке найдет,
Мясо и косточки любит наш пес,
Любит лошадка душистый овёс!

Овёс в поле

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ



П РОСО

ПРОСО - злак с прямым полным стеблем, увенчанным метёлкой. Форма метёлки у разных сортов проса разная. Она может быть раскидистой, развесистой или поникшей.

Из очищенных зёрен получается золотисто-желтая пшённая крупа. Из неё варят пшённую кашу.

На коровьем молоке
Сварим кашу мы в горшке.
Она сытная, густая,
А по цвету золотая.

**ЗЁРНА
ПРОСА**

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ

Из проса готовят муку, которой потом кормят кур, уток, гусей, свиней. Это их любимое лакомство.

“Солнце зёрна золотые,
Словно истины простые,
В поле лаской проросло,
Проса цвет заколосило,
Жизнь в скорлупки заключило...”

Автор : Ирина Ландес

ПОСЕВЫ ПРОСА

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ



ПШЕНИЦА

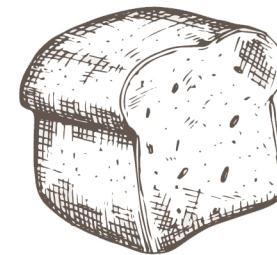
У **ПШЕНИЦЫ** плотный стебель, полный зерна. Спелые зёрна пшеницы желтовато-золотистого цвета, они окружены довольно твердой оболочкой, защищающей зерно от высыхания. Летом пшеничный колос наливается золотой спелостью, становится крупным и тяжелым. Горячее время сбора урожая пшеницы называют «**СТРАДОЙ**».

Из твердой пшеницы делают макароны и вермишель. Хлеб же пекут из мягкой пшеницы.

**ЗЁРНА
ПШЕНИЦЫ**

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ

Зёрна пшеницы очищают от оболочки и перемалывают, образуется крупа – это манная крупа. Из пшеничной крупки варят манную кашу.





РИС

РИС - НЕВЫСОКОЕ РАСТЕНИЕ, ЕГО КОЛОСКИ СОБРАНЫ В МЕТЁЛКУ. РИСОВЫЕ ЗЁРНА - БЕЛЫЕ, ПРОДОЛГОВАТЫЕ. ЭТО РАСТЕНИЕ ЛЮБИТ ВЛАГУ И РАСТЁТ В БОЛОТИСТЫХ МЕСТАХ. В КИТАЕ И ИНДИИ, ЯПОНИИ И ВЬЕТНАМЕ, ИНДОНЕЗИИ И КОРЕЕ РИС - ГЛАВНОЕ ХЛЕБНОЕ РАСТЕНИЕ.

ЕГО ЕДЯТ ОТВАРНЫМ, ИЗ НЕГО ВАРЯТ КАШИ И ДЕЛАЮТ ЗАПЕКАНКИ, РИС ДОБАВЛЯЮТ В СУПЫ, САЛАТЫ, ИСПОЛЬЗУЮТ КАК НАЧИНКУ ДЛЯ ПИРОГОВ, ГОТОВЯТ ПЛОВ С ОВОЩАМИ И БАРАНИНОЙ.

**РИСОВЫЕ
ЗЁРНА**

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ

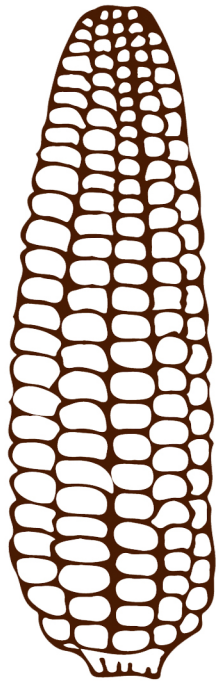
РИС СПЕЛЫЙ,
СЛОВНО ЖЕМЧУГ БЕЛЫЙ,
РОВНЫЙ И КРАСИВЫЙ,
НАМ ПОЛЕ ПОДАРИЛО.

СВАРИМ РИСОВУЮ КАШУ,
ПРИГОТОВИМ ВКУСНЫЙ ПЛОВ,
И ДЛЯ НАШЕЙ ДОЧКИ ДАШИ
ИСПЕЧЕМ МЫ ПИРОГОВ

С РИСОВОЙ НАЧИНКОЙ,
С МЯСОМ И ВЕТЧИНКОЙ.

РИСОВЫЕ ПОЛЯ

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ



КУКУРУЗА

КУКУРУЗА - это высокое растение с листьями, напоминающими вьющиеся зелёные ленты, в пазухах которых летом созревают початки. Каждый початок плотно завернут сочными листьями. Из середины початка, словно прядки волос, свисают коричневатые столбики.

Зёрна кукурузы консервируют и добавляют в салаты и супы, из них делают муку и вкусные хрустящие хлопья.

**КУКУРУЗНЫЕ
ЗЁРНА**

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ

Кукуруза

Кукуруза, кукуруза!
Ты как девушка стройна,
Завила ты косы русы,
Твоя блузка зелена.

Любишь ты, когда на грядке
Много света и тепла.
Ароматные початки
Ты для нас приберегла.

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ



Рожь

Как выглядит **КОЛОСОК РЖИ**?

У него высокий, плотный и жесткий стебель, на котором после отцветания образуется колос, полный твердых желтовато-золотых зёрен. Зёрна ржи длинные, а пшеницы – круглые. Колосок пшеницы толще, чем колосок ржи.

Рожь бывает яровой и озимой. Яровую сеют весной, а урожай её собирают к осени. Озимую рожь сеют во второй половине августа.

**РЖАННЫЕ
ЗЁРНА**

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ

К ржаному хлебу на Руси испытывали особое уважение. В народе говорили:
«РЖАНОЙ ХЛЕБ КОРМИТ ПЛОТНО И СЫТНО».

**«ПШЕНИЧКА КОРМИТ ПО ВЫБОРУ,
А РОЖЬ ВСЕХ СПЛОШЬ».**

Былинный богатырь говорил:
**«Я МУЖИК НЕПРИХОТЛИВЫЙ, БЫЛ
БЫ ХЛЕБА КУС РЖАНОГО».**

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ



ГРЕЧИХА

ГРЕЧИХА – ПОСЕВНОЕ ТРАВЯНИСТОЕ РАСТЕНИЕ, ИЗ СЕМЯН КОТОРОГО ИЗГОТАВЛИВАЮТ КРУПУ И МУКУ. СТЕБЛИ У ГРЕЧИХИ ПОЛНЫЕ И ВЕТВИСТЫЕ, ЛИСТИКИ ПОХОЖИ НА СТРЕЛЫ. ГРЕЧИХА ТЕПЛОЛЮБИВА, ЗАМОРОЗКИ МОГУТ ПОГУБИТЬ ЕЁ ПОСЕВЫ.

СТРОГО ГОВОРЯ, ГРЕЧИХА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ЗЛАКОМ, НО ЕЁ КРУПА ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНАЯ. ИЗ ГРЕЧИХИ ВАРЯТ ГРЕЧНЕВУЮ КАШУ. ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ ПЕКУТ БЛИНЫ, ЕЁ ДОБАВЛЯЮТ В КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.

**ГРЕЧНЕВЫЕ
ЗЁРНА**

ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ

ЦВЕТКИ ГРЕЧИХИ СВОИМ АРОМАТОМ ПРИВЛЕКАЮТ ПЧЁЛ. ПЧЁЛЫ СОБИРАЮТ ДУШИСТЫЙ ГРЕЧИШНЫЙ НЕКТАР И ОПЫЛЯЮТ ГРЕЧИХУ.

ИСПЕЧЁТ НАМ БАБУШКА
ВКУСНЫЕ ОЛАДУШКИ.
СВАРИТ В РУССКОЙ ПЕЧКЕ
КАШУ ВКУСНУЮ ИЗ ... (ГРЕЧКИ).

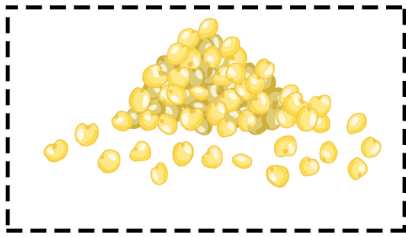
ПРИКЛЕИТЬ НАКЛЕЙКУ



Рис



Овёс



Просо



Ячмень



Гречка



Пшеница



Кукуруза



Рожь

УчЕБнЕКое СЕчЕнЕ
©ИВКЕТЕЛНОЕ_ОУЧЕнЕ
АвтОр ЕЛЕНА СОЛДАТОВА

РИСОВАЯ КАША



Из какой крупы каша?



ПШЁННАЯ КАША



МАННАЯ КАША



ПЕРЛОВАЯ КАША



ОВСЯНАЯ (ГЕРКУЛЕСОВАЯ) КАША



ГРЕЧНЕВАЯ КАША



КУКУРУЗНАЯ КАША



РЖАНАЯ КАША





**ГРЕЧНЕВАЯ
КРУПА**



**КУКУРУЗНАЯ
КРУПА**



**ЯЧМЕННАЯ
КРУПА**



**РИСОВАЯ
КРУПА**



**ПШЕНИЧНАЯ
КРУПА**



**РЖАНАЯ
КРУПА**



**ОВСЯНЫЕ
ХЛОПЬЯ**



**ПРОСЯНАЯ
КРУПА (ПШЕНО)**

КАРТОЧКИ ДЛЯ ЛОТО: ИЗ КАКОЙ КРУПЫ КАША?

Автор Елена Солдатова



УВЛЕКАТЕЛЬНОЕ
ОБУЧЕНИЕ

@UVEKATELNOE_OBUCHENIE

ОТ ЗЕРНА ДО УРОЖАЯ. РАССКАЖИТЕ ДЕТЯМ О ЗЛАКАХ. ИНТЕРАКТИВНЫЕ КНИЖКИ-ГАРМОШКИ.

АВТОР МАТЕРИАЛА - ЕЛЕНА СОЛДАТОВА.



@UVLEKATELNOE_OBUCHENIE

@SOLDATOVA_ELENA

МАТЕРИАЛ **ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ** И ПРЕДНАЗНАЧЕН
ТОЛЬКО ДЛЯ ЛИЧНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ.
ЗАПРЕЩЕНО РАСПРОСТРАНЕНИЕ, ПРОДАЖА И ПУБЛИКАЦИЯ ДАННОГО
МАТЕРИАЛА НА СТОРОННИХ РЕСУРСАХ!!!

ДРУГИЕ ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКТЫ ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ
В ПРОФИЛЕ @UVLEKATELNOE_OBUCHENIE

В РАБОТЕ ИСПОЛЬЗОВАЛИСЬ ИЛЛЮСТРАЦИИ С САЙТОВ:

[HTTPS://COMMONS.WIKIMEDIA.ORG/](https://commons.wikimedia.org/)

[HTTPS://WWW.FREEPIK.COM/](https://www.freepik.com/)

[HTTPS://PIXABAY.COM/RU/](https://pixabay.com/ru/)

Автор Елена Солдатова



@UVLEKATELNOE_OBUCHENIE