

16 октября — Всемирный день хлеба: откуда берётся булка

16 октября отмечают Всемирный день хлеба — повод, который в детском саду легко превращается либо в скучную лекцию про «хлеб — всему голова», либо в занятие, после которого ребёнок впервые понимает, что булка не появляется на прилавке магазина сама по себе. Разберём весь путь от зерна до буханки так, чтобы факты были точными, а объяснение — понятным пятилетнему.

Почему именно 16 октября

Дата не случайна: праздник учредили в 2006 году по инициативе Международного союза пекарей и пекарей-кондитеров, а 16 октября выбрали потому, что именно в этот день в 1945 году была создана Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН — структура, которая с тех пор занимается вопросами сельского хозяйства и борьбы с голодом в мире. Детям эту предысторию рассказывать не обязательно, а вот воспитателю полезно знать, что праздник появился не «просто так», а как повод обратить внимание на труд, который стоит за куском хлеба.

Путь зерна до буханки: шесть шагов, а не два

Взрослые часто сокращают историю про хлеб до «посадили зерно — собрали урожай — испекли хлеб», и ребёнок не видит середины процесса. На деле между полем и духовкой есть несколько отдельных этапов, каждый из которых можно показать наглядно.

1. **Сев** — зерно сажают в землю специальной машиной, сеялкой.
2. **Рост** — из зерна прорастает росток, потом стебель с колосом.
3. **Уборка** — когда зерно созрело, поле убирает комбайн: он срезает колосья и сразу же отделяет зерно от соломы.
4. **Помол** — зерно везут на мельницу, где его перемалывают в муку.
5. **Замес** — из муки, воды, соли и дрожжей замешивают тесто, оно поднимается.
6. **Выпечка** — тесто выпекают в печи, и получается хлеб.

Для занятия по счёту и последовательности пригодятся [логические ряды «Хлеб»](#) — там как раз разложена по шагам эта цепочка, и ребёнок может расставить карточки в правильном порядке сам, а не просто прослушать рассказ.



Когда именно сеют и убирают пшеницу — и почему это два разных зерна

Здесь чаще всего путаются даже взрослые: пшеница бывает озимая и яровая, и у них разное расписание. Ребёнку это можно объяснить через простую разницу — «зимующая» и «весенняя».

	Озимая пшеница	Яровая пшеница
Когда сеют	Конец лета — середина осени, до наступления холодов	Весной, с марта по май, когда почва прогрелась
Что происходит зимой	Успевает прорасти, зимует под снегом маленьким ростком	Зимой ещё не посажена
Когда убирают	Июнь — начало июля	Август (в южных регионах — раньше, в Сибири — позже)

Для детей это можно перевести так: одно зерно сажают осенью, и оно спит всю зиму под снегом, как медведь в берлоге, а весной просыпается и растёт дальше. Другое зерно сажают уже весной, когда земля тёплая, и оно успевает вырасти и созреть за одно лето. Оба вида зерна в итоге превращаются в муку одинаковым способом — разница только в том, когда именно они были в поле.

Стоит сразу закрыть частую путаницу: рожь, овёс и ячмень растут и убираются по похожему расписанию, но это другие злаки, не пшеница, и хлеб из них получается другого вкуса и цвета. Для дошкольника достаточно знать, что хлеб пекут не только из пшеничной муки — бывает ещё ржаной, чёрный хлеб, и он тоже начинается с зерна на поле.

Опыты с зерном, которые правда получаются

Не каждый «опыт про хлеб» из интернета доводится до конца с группой пятилетних. Вот те, что дают результат, который дети реально увидят своими глазами.

Проращивание зерна в блюдце

Кладёте несколько зёрен пшеницы на влажную вату или марлю в блюдце, ставите в тёплое место и каждый день слегка увлажняете. Через 2–4 дня появляется белый корешок, ещё через несколько дней — зелёный росток. Это надёжный опыт: важно только не заливать зерно водой полностью, иначе оно просто загниёт вместо того, чтобы прорасти.

Из зерна в муку

Если есть ручная кофемолка или ступка, можно на глазах у детей размолоть несколько зёрен пшеницы и показать, что получается мука — грубая, серая, совсем не похожая на магазинную белую, но принцип тот же. Тут же можно сравнить её на ощупь с готовой мукой из пачки: магазинная — мягче и легче, потому что зерно на мельнице мелют гораздо тоньше, чем получится вручную.

Тесто и дрожжи

Замешиваете простое дрожжевое тесто и оставляете его в тёплом месте на 30–40 минут, отметив стартовый уровень маркером на банке или прозрачной ёмкости. Дети возвращаются к тесту после других занятий и видят: оно выросло. Дрожжи — это грибок, который «дышит» и выделяет пузырьки газа, из-за них тесто и поднимается — но для дошкольника достаточно фразы «тесто дышит, и от этого растёт».

Тонет или плавает

Простой опыт на сравнение: положить в стакан с водой цельное зерно пшеницы и кусочек хлебного мякиша. Зерно тонет, мякиш — плавает, потому что внутри пропечённого хлеба много воздушных пор. Опыт занимает минуту и всегда даёт один и тот же результат, что важно для уверенности воспитателя.

Простая лепёшка без духовки

Если в группе есть сковорода и плита под присмотром взрослого, можно довести цепочку до реального результата за одно занятие: замесить тесто без дрожжей (мука, вода, щепотка соли) и обжарить тонкие лепёшки на сухой сковороде по минуте с каждой стороны. Такой хлеб не поднимается и не требует духовки, зато дети от начала до конца проходят весь путь — от муки до готового куска, который можно попробовать в тот же день.

Закрепить весь блок про счёт зерна и муки помогают [карточки для счёта «Хлеб»](#) и [матпазлы «Хлеб»](#) — оба материала завязаны на реальные этапы производства хлеба, а не абстрактные картинки.



Почему «не бросай хлеб» работает только через историю, а не через запрет

Фраза «хлеб бросать нельзя» сама по себе для ребёнка ничего не значит — это просто ещё одно взрослое правило без объяснения. Оно начинает работать, только когда ребёнок понимает, сколько шагов и сколько людей стоит за одним куском: тракторист, комбайнёр, мельник, пекарь. Если ребёнок прошёл всю цепочку сам — от зерна в блюде до теста в банке, — фраза о ценности хлеба перестаёт быть моралью и становится выводом, к которому он пришёл сам. Отдельно стоит сказать про хлебные крошки и недоеденные кусочки: если после дегустации что-то осталось, лучше не выбрасывать это в мусорное ведро при детях, а подсушить в сухари — так «не бросай хлеб» превращается в конкретное действие, а не остаётся только словами. Кормить такими остатками птиц не стоит: свежий хлеб для них не подходит, а тема правильной подкормки зимующих птиц заслуживает отдельного разговора ближе к зиме.

Если тема позволяет, можно коротко упомянуть, что в истории России бывали времена, когда хлеба остро не хватало и его берегли как самое ценное, что есть в доме — без подробностей и статистики, просто как факт, что отношение к хлебу в нашей культуре сложилось не на пустом месте.

Хлеб — не абстрактная ценность, а результат работы конкретных людей и нескольких месяцев ожидания. Это единственное объяснение, которое реально удерживает внимание пятилетнего дольше минуты.

Что взрослые сами путают, объясняя ребёнку

Три вещи, на которых сбивается даже опытный воспитатель, если рассказывает про хлеб экспромтом.

- **«Хлеб растёт в поле»** — не растёт. В поле растёт пшеница (или рожь), а хлеб получается только после помола и выпечки. Разница небольшая, но для ребёнка это разные вещи: «то, что в поле» и «то, что на столе».

- **«Зерно мелют на мельнице, которая крутится от ветра»** — красивый образ из сказок, но сегодня почти всё зерно в России перемалывают на больших мукомольных заводах, а не на ветряных мельницах. Старую мельницу можно показать как историю, но не как то, что происходит с хлебом прямо сейчас.
- **«Зерно и семечко — это одно и то же»** — зерно пшеницы действительно является семенем растения, но в разговоре с детьми удобнее не смешивать его с семечками подсолнуха, которые едят отдельно как лакомство: путаница в словах потом всплывает в самых неожиданных вопросах.

Держать в голове эти три момента полезно не для того, чтобы вываливать всё на детей, а чтобы случайно не рассказать красивую, но неточную версию, которую потом придётся переучивать.

По возрастам: сколько шагов цепочки тянет каждая группа

3–4 года

Достаточно двух шагов: «зёрнышко растёт в поле — из него пекут хлеб». Больше деталей в этом возрасте не удержится, зато сенсорная часть заходит отлично: потрогать зерно, муку, тесто, понюхать свежий хлеб. Пальчиковую и графическую подготовку к письму на эту же тему можно вести через [графомоторику «Хлеб»](#) — задания там простые и опираются на знакомые образы колоска и каравая.

4–5 лет

Можно вводить всю цепочку из шести шагов и уже проговаривать слова «мельница», «мука», «дрожжи». Опыт с проращиванием зерна и опыт «тонет или плавает» — оба по силам этому возрасту. На внимание и наблюдательность в рамках этой же темы работает [«Тренируем внимание: Хлеб»](#).

5–7 лет

Здесь заходит разница между озимой и яровой пшеницей, а также разговор о том, что хлеб — это труд многих разных людей, не одного пекаря. Подготовительная группа может сама разложить карточки с этапами в правильном порядке без подсказки взрослого, а вечером — поиграть в тематическую версию с фонариком: [«Игра с фонариком: Хлеб»](#) хорошо заходит как спокойное завершение дня.

Что сделать сегодня

Поставьте блюдце с зерном на подоконник за 3–4 дня до 16 октября — тогда ко Дню хлеба у детей уже будут первые ростки, и разговор пойдёт не с нуля, а с «а помните, что мы посадили на прошлой неделе?». В сам день добавьте один из опытов — «тонет или плавает» подойдёт для любого возраста и не требует подготовки. Разложить весь путь от поля до стола по карточкам поможет [пособие «От самого большого к самому маленькому: Хлеб»](#), а для итогового плаката на стенд — [плакат «День хлеба»](#).



Больше материалов и статей — на нашем сайте

Наведите камеру телефона на код — откроется каталог: более 3300 готовых материалов для детей 3–7 лет и все статьи для педагогов и родителей.

igrayrazvivaysya.ru