

Т.А. ШОРЫГИНА

# ЗЛАКИ

## Какие они?



◆ ЗНАКОМСТВО

С ОКРУЖАЮЩИМ МИРОМ

◆ РАЗВИТИЕ РЕЧИ



**Шорыгина Т. А.**

**Злаки. Какие они?** Книга для воспитателей, гувернеров и родителей / Т.А. Шорыгина. - М. : Издательство ГНОМ и Д, 2007. - 48 с. - (Знакомство с окружающим миром и развитие речи).

В пособии содержится интересная и полезная информация о злаках. Доступная форма повествования, новые стихи и загадки автора помогут пробудить интерес к окружающему миру, воспитать бережное и внимательное отношение к природе.

Книга способствует развитию речи и логического мышления, активизирует внимание и память детей.

Материал пособия может быть использован при коллективной и индивидуальной форме обучения.

Пособие адресовано воспитателям, гувернерам, родителям.

©Т.А. Шорыгина, 2002, 2007

© Оформление. ООО «Издательство ГНОМ и Д», 2007

Издатель — А Казаков

Редактор — Е. Овечкина

*нова*

Художник — Д. Кудряков

Обложка — Н. Надворская

Оригинал-макет — О. Бара-

Подписано в печать 21.07.2007. Печать офсетная.

Объем — 3 п. л. Формат 60x90/16.

Тираж 3000 экз. Заказ № 1030.

ООО «Издательство ГНОМ и Д»

Тел./факс: (499) 264-27-73.

Отпечатано с готовых диапозитивов по заказу

ООО Агентство «Социальный проект» в ОАО «Домодедовская типография»

142001, г. Домодедово, Каширское ш., д. 4, корп. 1.

## *От автора*

Вашему вниманию, уважаемые читатели, предлагается девятая книга из серии «Путешествие в мир природы и развитие речи».

В пособии рассказывается о злаках, их внешнем виде, полезных веществах, содержащихся в зернах; о ржаном и пшеничном хлебе и блюдах, которые готовят из крупы и муки злаков. Рассказы-беседы сопровождаются народными пословицами, поговорками и приметами, а также стихами и загадками автора.

Мы надеемся, что материал пособия заинтересует детей, поможет им узнать новое об обычных растениях, почувствовать красоту и щедрость родной земли.

### *Основные задачи пособия*

- ✓ Вызывать интерес к окружающему миру, формировать реалистические представления о природе.
- ✓ Расширять у детей знания и представления об особенностях внешнего вида, условиях произрастания, полезных свойствах злаков.
- ✓ Обогащать словарный запас, развивать связную речь детей:
  - учить детей давать полные ответы на вопросы по тексту, подготавливая их к пересказу текста;
  - формировать умение связно и последовательно пересказывать текст по плану.
- ✓ Активизировать внимание и память детей, развивать логическое мышление:
  - учить сравнивать, анализировать, устанавливать простейшие причинно-следственные связи, делать обобщения.

## *Мы о злаках вам расскажем*

Дорогие ребята! Давайте поговорим о злаках.

Злак — это растение со стеблем в виде полой соломинки, заканчивающейся колосками или метелками.

К злакам относятся пшеница и рожь, ячмень и просо, овес, кукуруза и рис.

\*\*\*

Мы о злаках вам расскажем,  
Что у нас в полях растут.  
Из крупы их варят каши,  
Из муки блины пекут.

Мы расскажем о пшенице  
И о ржи — ее сестрице.  
Они кормят за обедом  
Нас душистым сдобным хлебом.

Вы узнаете, ребятки,  
Про зерно и про початки,  
И запомните всё мигом,  
Коль прочтете эту книгу!

### **Как вы думаете, какой злак чаще всего можно увидеть на полях?**

Оказывается, больше всего в мире выращивают и собирают риса, на втором месте находится пшеница, на третьем — кукуруза, далее овес и ячмень. Рожь занимает лишь шестое место. Ее возделывают только в северных районах, где не растут ни пшеница, ни рис, ни кукуруза.

Все злаки содержат полезные для человека углеводы, растительные жиры, витамины (особенно В<sub>1</sub> и В<sub>2</sub>), минеральные соли и аминокислоты.

Зерна злаков — древнейшая пища человека!

Из злаков люди научились готовить множество вкусных и питательных блюд: каши, пудинги, запеканки, кисели. А из муки злаков — выпекать хлеб и изготавливать пирожные, торты, сдобные булочки, пряники и другие кондитерские изделия.

С давних пор на Руси любимой едой была каша. Каких только каш не варили!

Недаром народ говорил: «Щи да каша — пища наша». Или: «Хороша кашка, да мала чашка».

## **Давайте вспомним: какие вы знаете каши?**

Верно! Из пшеничной крупы варят пшеничную кашу. Очень вкусна она с маслом или со сливками! Пшено — крупа, полученная из очищенного проса.

Из ячменной крупы — перловки, варят перловую кашу.

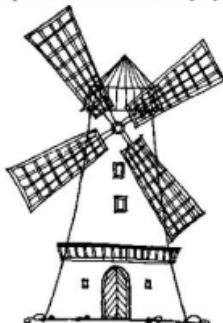
Из пшеницы крупного помола варят манную кашу. Ею обычно кормят малышей — она жидккая и питательная.

Варят каши из зерен риса, кукурузы и овса.

## **Знаете ли вы, из чего пекут хлеб?**

Хлеб пекут из муки. Чтобы превратить зерна злаков в муку, их нужно измельчить, смолоть.

В старину для этого на берегах рек строили мельницы. Текущая речная вода крутила большие мельничные колеса, а те, в свою очередь, приводили в движение тяжелые каменные жернова, перетирающие зерно и превращавшие его в муку.



А в степях, где вольно гуляли ветры, ставили ветряные мельницы.

Порывы налетающего ветра вращали крылья такой мельницы, а те приводили в движение жернова.

### **Мельница**

Труженица-мельница  
Встала у реки.  
Намели нам, мельница,  
Из зерна муки!

Мельница не ленится —  
Вертит жернова,  
И шумит, и пенится  
Быстрая вода.

А мука струится  
И бежит ручьем,  
С медом и корицей<sup>1</sup>  
Коврижку испечем!

Попробуйте представить завтрак, обед, ужин без хлеба, булочек или печеня.

Нет, это невозможно! На завтрак мы кладем на ломтик хлеба кусочек сыра, колбасы или ветчины.

И суп, и второе блюдо мы обязательно едим с хлебом. А вечерний чай, как правило, сопровождают бутерброды с вареньем или медом.

Русский народ всегда с огромным уважением относился к хлебу. Самых достойных гостей встречали хлебом и солью. Про хлеб говорили так: «Хлеб на стол, так и стол — престол, а хлеба ни куска, так и стол — доска». «Хлеб — всему голова!», «Хлеб — мать всех кушаний».

Главная забота русского крестьянина всегда была о хлебе. Недаром в народной пословице говорится: «У кого хлеб родится, тот веселится».

Перед началом полевых работ крестьяне парились в баньке, надевали чистые рубахи, кланялись в пояс земле-матушке, просили об богатом урожае.

В храмах служили молебен и обходили поля с иконами и зажженными свечами. А еще молились Святому Николаю-Чудотворцу, который почитался в народе покровителем землепашца.

\*\*\*

Угодник Николай!  
Дай нам щедрый урожай,  
Дай нам солнечных дней,  
Теплых дождей  
Ты для нас не жалей,  
Землю-матушку полей!

Чтобы выросла рожь,  
Чтоб ячмень был хороший,  
Чтоб пшеница налилась,  
Чтоб гречиха поднялась.

Сбереги посевы  
От небесного гнева,  
От жары, от града,  
От ночного хлада!

Перед тем, как начинать весеннюю пахоту, крестьяне, как учили их отцы и деды, наблюдали окружающую природу.

<sup>1</sup> *Корица* — высушеннная кора ветвей некоторых тропических растений, употребляемая как пряность.

Если загремел «весенний первый гром», закукоvalа кукушка в березовой роще, зазвенели над полями песни жаворонка, заквакали лягушки, зацвела черемуха, значит, пришла пора поле пахать.

«Первая борозда — праздник!» — говаривали люди в старину. К вспа-

ханной борозде прикасались раскрытыми ладонями, примечали, если от нее исходит холод и влага, то сеять рано, а если веет теплом, то пора начинать сев. «Кто весной не сеет, тот осенью жалеет», — такую поговорку сложили в русской деревне. Говорили и так: «Не пиря пировать, когда хлеб засевать». Поле вспахивали плугом, запрягая в плуг лошадку.

Летом хлеба наливаются зрелостью, поспевают. Колосья становятся тяжелыми, полными зерен, золотисто-желтыми.

Народ давно приметил: «Рожь две недели зеленится, две недели колосится, две недели отцветает, две недели наливается, две недели подсыхает». А народная поговорка гласит: «Хлеб в колосу, пора жатьолосу». У хлеборобов начинается горячая пора, которая издавна называется «страдой». Зерно надо вовремя и без потерь собрать с поля и убрать в специальные зернохранилища — элеваторы.

- ↙ Какие злаки вы знаете?
- ↙ Какой злак занимает первое место в мире по выращиванию?
- ↙ Какие полезные вещества содержатся в злаках?
- ↙ Почему в народе говорят: «Хлеб — всему голова!», «Будет хлеб — будет и обед»?
- ↙ Какая пора у хлеборобов называется «страдой»?
- ↙ Почему говорят: «Щи да каша — пища наша»?

## ПШЕНИЦА

Представьте себе, дорогие ребята, что мы зашли в булочную. Как чудесно пахнет свежим хлебушком! На полках аккуратно, рядками разложены батоны, булки, буханки, пирожки, бублики и слойки. И все это выпекается из белой пшеничной муки.

Пожалуй, нет ничего лучше мягкого пшеничного хлеба!

### Ломать хлеба

Хлеба мягкого ломать,  
Свежего, пшеничного.

Хлеба белого ломать,  
Что в нем необычного?



Дело, может быть, простое

Белый хлебушек испечь.  
Тесто замесить густое  
И его поставить в печь.  
Но сначала, детки, нужно  
В поле вырастить зерно,  
Летним днем трудиться дружно,  
Чтобы налилось оно.

Чтоб поднялся колос спелый,  
Полный зерен, золотой,  
Чтоб пшеница зазвенела  
На ветру тугой струной.

Надо в срок убрать пшеницу,  
И зерно в муку смолоть,  
Чтобы мог на свет родиться  
Хлеба белого ломоть!

Пшеница известна людям уже более десяти тысяч лет. Как же она стала спутницей и кормилицей человека? Может быть, это произошло так. Послушайте сказку.

### *Сказка о пшеничном зернышке*

Давным-давно это было, в те незапамятные времена, когда люди еще жили в пещерах, носили одежду из звериных шкур, а согревались возле костров.

В одной глубокой каменной пещере недалеко от лесной реки жило племя первобытных людей. Каждый делал свое дело, и все помогали друг другу. Мужчины обтачивали и заостряли камни и мастерили из них каменные топоры, палицы и наконечники для стрел. С этим оружием они охотились на диких зверей.

Женщины готовили еду на горячих камнях и углях: жарили мясо и коренья. Старухи нянчили малышей, а старики хранили знания и мудрость и передавали их сыновьям и внукам.

В этом племени жила девочка по имени Ирата. Однажды она долго собирала съедобные плоды и коренья. Ирата устала и присела отдохнуть на большой камень. Ей очень хотелось есть.

Вдруг ногу ей защекотала какая-то сухая золотистая травинка. Девочка наклонилась, сорвала стебелек с колоском, и на ладонь высипалось несколько твердых зернышек.

— Может быть, их можно есть? — подумала Ирата и положила зернышки в рот.

Она разжевала их. Зерна оказались хоть и твердыми, но вкусными. Девочка нашла еще несколько золотых колосков и утолила зернами голод. А один колосок Ирата взяла с собой, принесла в пещеру, где жило ее племя, и показала бабушке.

Бабушка была старенская и разжевать зернышки не могла. Тогда смысленная девочка положила зерна на большой камень, что лежал у входа в пещеру, и растерла их другим камнем. Собрала муку в пригоршню и дала отведать бабушке. Девочка и не заметила, как одно пшеничное зернышко упало на землю и затаилось до весны.

Бабушке пшеничная мука пришла по вкусу. Ведь зерна, которые нашла Ирата, были именно пшеничные.

Вскоре многие женщины и девочки этого племени стали собирать колоски дикой пшеницы, растирали их на камнях и, добавляя воду, научились варить из них кашу.

Как-то раз бабушка Ираты смешала пшеничную муку с водой и вылила клейкое тесто на раскаленный камень. Тесто запеклось и превратилось в румяную хрустящую лепешку.

Вот это и был самый первый хлеб на Земле!

— Как вкусно! — обрадовалась Ирата, уплетая лепешку.

А весной пшеничное зернышко, упавшее на землю, проросло!

Скоро около пещеры вырос золотой колосок, полный вкусных зерен. Женщины заметили его и догадались, что колоски пшеницы можно не только собирать на лугах и полянах, но и сажать возле своего жилища.

Другие племена тоже узнали о замечательных зернышках, вкусных и сытных, способных долго храниться, и в случае неудачной охоты спасти людей от голода.

Вот так и стали наши далекие предки растить пшеницу и печь хлеб.

С тех пор прошло много тысячелетий, и колосья современной культурной пшеницы уже не похожи на колоски дикой пшеницы, которую называют однозернянкой. Этот древний вид пшеницы до сих пор выращивают в Турции. Его мелкие жесткие зерна очень трудно обмолачивать<sup>2</sup>, их используют только на корм скоту.

### Как же выглядит пшеница?

У нее плотный полый стебель,держивающий колос, полный зерна. Спелые зерна пшеницы желтовато-золотистого цвета, они окружены довольно твердой оболочкой, защищающей зерно от высыхания. Зерна имеют продолговатую форму.

Пшеница, которую сейчас выращивают на хлебных полях, бывает двух видов: твердая и мягкая. Из твердой пшеницы делают макароны, вермишель. Для выпечки хлеба она не годится, потому что в ней мало клейковины — вещества, придающего хлебу рыхлость и пористость. Хлеб же пекут из мягкой пшеницы, в которой много клейковины.

Летом пшеничный колос наливается золотой спелостью, становится крупным и тяжелым.

\*\*\*

У созревшей пшеницы  
Стебелек клонится  
Он не может устоять,  
Тяжкий колос удержать.

Когда начинается жатва<sup>3</sup>, дорога каждая минута. Перезрелые колосья могут уронить зерна на землю, и урожай будет потерян.

Когда созревают хлеба, у земледельцев наступает самое горячее время, недаром называется оно «страдой».

---

<sup>2</sup> Обмолачивать — извлекать, выбивать зерна из колосьев.

<sup>3</sup> Жатва — уборка хлебных злаков путем срезания их стеблей под корень.

В старину пшеничные колосья срезали острым серпом<sup>4</sup>, потом связывали их в снопы<sup>5</sup>. Снопы складывали в высокие скирды, напоминающие стога с сеном. Недаром говорится: «Красно поле снопами, а овин<sup>6</sup> — скирдами<sup>7</sup>».

Колосья собранной пшеницы молотили цепами<sup>8</sup>, чтобы извлечь из них зерна, провеивали их, очищая от шелухи, складывали в мешки и убирали в сараи для хранения зерна — амбары.

Много десятилетий прошло с той поры, когда наши предки распахивали поле сохой и плугом, боронили землю деревянными боронами, жали колосья серпами, а молотили цепами.

Теперь на помощь земледельцам пришли умные машины — трактора, распахивающие бескрайние хлебные поля, комбайны, убирающие зерно.

Но и сейчас труд хлебороба по-прежнему очень нелегкий и напряженный! А чтобы мы могли принести домой обычный батон белого хлеба, на славу поработали и комбайнёры, и трактористы, и шоферы, и пекари. Много рук прикоснулось к пшеничному зерну, пока оно не превратилось в каравай хлеба!

## *На хлебной ниве*

**Пришло ли время сева?**

Не пришло ли время,  
Не настал ли срок,  
В землю бросить семя,  
Чтобы вышел прок?

Присмотрись получше  
Ко всему окрест,  
Тропкою посуше  
Отправляйся в лес!

Если распушилась  
Ива над водой,  
Машет у обрыва  
Веткой молодой.

Если, как из пушки,  
Грянул первый гром,  
Да урчат лягушки  
В тростнике сыром,  
Жаворонок в небе  
Рассыпает трель —  
О насущном хлебе  
Шепчет нам апрель!

---

<sup>4</sup> *Серп* — ручное орудие в виде изогнутого полукругом мелко зазубренного ножа для срезания хлебных злаков.

<sup>5</sup> *Сноп* — связка скжатых стеблей с колосьями.

<sup>6</sup> *Овин* — строение для сушки снопов перед молотьбой.

<sup>7</sup> *Скирда* — сложенные особым способом снопы.

<sup>8</sup> *Цеп* — ручное орудие для молотьбы.

## **Поклонись пашне!**

Ты ступай-ка в поле,  
Дорогой сынок,  
Да возьми поболе  
Там земли комок.

Если он рассыпчат,  
Если не тяжёл,  
Значит в поле выйти  
Верный срок пришел.

Любит мать-землица  
Ласку, как дитя,

Пашне поклониться  
Вновь зовет тебя.  
    В прежнее-то время,  
    В годы старины  
    Отслужить молебен  
    Были б мы должны.  
Богу помолиться  
У святых икон,  
И отдать землице  
Поясной поклон.  
    Попросить у Неба  
    Щедрый урожай,  
    Чтоб хватило хлеба  
    Всем на каравай!

### На пашне

Вешнее приволье  
В сердце — благодать!  
Дружно станем в поле,  
Землю мы пахать.  
    Словно в русской бане  
    Парится земля,  
    Теплыми клубами  
    Пар обвил поля.  
Ветер ветви клонит  
К голубой воде.  
Приложи ладони  
К свежей борозде.  
    Коль земля «поспела»,  
    То теплом обдаст,  
    И готов для сева  
    Свежий влажный пласт  
С думою веселой  
Бросим мы зерно.  
Колосом тяжелым  
Прорастет оно.

### **Хлеба зреют**

От утра до ночи  
Летом далеко,  
Солнечный клубочек  
В небе высоко.

Цветенью медовой  
Манит лето пчел,  
В поле колос новый  
Поднялся, расцвел.  
Вырастай, пшеница,  
Наливайся, рожь,  
И стеной высокой  
Поднимайтесь сплошь!  
Ходит в небе тучка  
С ливнем проливным,  
Станет колос тучным,  
Станет золотым.

### **Страда началась**

Не до песен боле —  
Началась страда!  
Снова просит поле  
Пота и труда.

Был завет старинный  
Срезав хлеб серпом,  
Первый, именинный  
Сноп вносили в дом.

Верили, что сила  
Зерен золотых  
Многих исцелила  
Слабых и больных.

Нынче не случайно  
В голубой дали  
На полях комбайны,  
Словно корабли.

## Жатва

В знойную погоду  
Жатва началась.  
Дорог хлеборобу  
Нынче каждый час!  
Полилося рекою  
Золотой зерно.  
Кормит нас с тобою  
Хлебушком оно.  
Мы на стол поставим  
Пышный каравай.  
Землю-мать восславим  
Мы за урожай!



## Хлеб — всему голова

Каждому знакомы  
Мудрые слова:  
Хлеб — хозяин дома,  
Всему он голова!  
Крепкою державой  
Его звали встарь,  
Хлебушек по праву  
В государстве — царь!  
Как отец родимый,  
Он питает нас.  
Яровой<sup>9</sup>, озимый<sup>10</sup>  
Каждый день и час.  
Он дороже золата,  
Серебра ценней,  
Крепкого булата<sup>11</sup>  
Хлебушек сильней.  
Хлеб — живая сущность  
Неба и Земли.  
Хлебушек насущный,  
Нива, нам пошли!

- ✓ Расскажите сказку о пшеничном зернышке.
- ✓ Как выглядит пшеница?
- ✓ Какие есть сорта пшеницы?
- ✓ Почему уборку урожая называют «страдой»?
- ✓ Как в старину убирали урожай пшеницы?
- ✓ Какие машины помогают современным земледельцам пахать поле, убирать зерно?
- ✓ Как вы думаете, почему в старину на Руси считалось большим грехом бросить кусок хлеба?

<sup>9</sup> Яровой — злак, засеваемый весной и созревающий осенью.

<sup>10</sup> Озимый — злак, засеваемый осенью и зимующий под снегом.

<sup>11</sup> Булат — старинная узорчатая твердая сталь для клинов.

## РОЖЬ



Дорогие ребята! Вы, конечно, помните русскую народную сказку «Колобок»?

А задумывались ли вы о том, из какой муки испекла бабка деду румяный колобок?

Дам вам небольшую подсказку: в прежние времена крестьянскую семью, как правило, кормил каравай ржаного хлеба. Пшеничная мука стоила дороже, и потому калачами да булками лакомились те, кто побогаче и поизнатнее — князья и бояре.

Вот вы и угадали! Колобок из русской сказки был ржаным!

К ржаному хлебу на Руси испытывали особое уважение. В народе говорили: «Ржаной хлеб кормит плотно и сытно». И еще: «Пшеничка кормит по выбору, а рожь всех сплошь». Былинный богатырь говорил: «Я мужик неприхотливый, был бы хлеба кус ржаного».

В старину искусные пекари выпекали ржаной хлеб, который назывался «боярским». Для приготовления этого хлеба брали ржаную муку особого помола, сливочное масло, скошенное молоко. В тесто добавляли сливки, сметану и пряности. Каравай получался необыкновенно вкусным и сдобным, но стоил он дорого, и потому крестьянину был не по карману.

Поэтому такой хлеб и получил название «боярский».

Простой ржаной хлеб нередко называли «голодным». Знаете, почему?

Потому, что он спасал людей от голода, когда был плохой урожай пшеницы и овощей.

### **Ржаной хлеб**

Вот тебе ломоть ржаной!  
Он душистый, он живой.

Вкусен он с лучком зеленым  
И с огурчиком соленым.

Хлебушек ржаной питает,  
Нас от голода спасает,

Силу, крепость придает,  
Любит хлебушек народ.

### **Как же выглядит колосок ржи?**

У него высокий, плотный и жесткий стебель, на котором после цветения образуется колос, полный твердых желтовато-золотых зерен.

Рожь довольно молодое культурное растение. Зерен ее не находят ни в пещерах людей каменного века, ни в древних гробницах.

Римский ученый I века Плиний писал, что рожь возделывалась на севере, но хлеб из ржи плохого качества и может служить только для утоления голода. Возможно, Плиний просто не знал о полезных качествах ржаного хлеба.

Сначала рожь вообще считали сорняком пшеницы. Когда пшеницу сеяли в северных районах, она в неблагоприятных условиях вымерзала, а всходы давали только зерна ржи, смешанные с зернами пшеницы. Персы называли рожь словом «чоудар», что значит «растение, терзающее пшеницу». В первые годы на пшеничных полях было немного ржи, но постепенно она вытеснила пшеницу и вместо пшеничного поля появлялось поле ржаное.

Истинный знаток хлеба СВ. Максимов писал: «В теплой России — в Малороссии, неохотно едят ржаной хлеб, в средней и северной холодной России в ржаном хлебе все спасение, пшеничный только по праздникам, в самой северной холодной России ржаной хлеб, как лакомство».

Как красиво золотится на солнце большое ржаное поле! В спелой ржи то тут, то там ярко синеют васильки. Крестьяне примечали: «Посей рожь, а васильки сами вырастут». Василек считается сорняком растением. Но вот что заметили ученые: если к сотне ржаных семян добавить одно васильковое, то урожай повышается, а вот когда васильков становится слишком много, качество злаков становится хуже, и от цветов стараются избавиться.



### *Васильки во ржи*

Смотрят в небо васильки  
Синими глазами.  
Золотятся колоски,  
Ходит рожь волнами.  
Расстилаются поля  
Без конца и края,  
Хлебом кормит нас земля —  
Матушка родная!

Весной земледельцы начинают распахивать поля. Люди исстари говорили: «Кто пахать ленится, у того рожь не родится». Пахоту начинают, когда леса одеваются молодой изумрудной листвой, и в них звонко кудеет кукушка, когда лягушачий хор заводит свои весенние песни, а в бездонном голубом поднебесье над полями звенит голос жаворонка. На вспаханном поле начинают сев, когда земля согрелась на солнышке и чуть просохла, про такую землю говорят: «Для сева земля поспела».

С первыми светлыми майскими росами сеятели выходят в поле. «Землю согрело, не опаздывай с севом», а не то «пересохший пласт урожая не даст».

Ржаная нива дает лучшие урожаи, если сеять рожь в дождливый теплый день, да в хорошо удобренную землю. Недаром крестьяне примечали: «Сей в дождь, хороша будет рожь». И еще: «Сей рожь в пору да в золу». Ведь именно золой удобряли пашни в те времена.

\*\*\*

Зашепчется дождь	И поднимется рожь
Тихим голосом	Спелым колосом
С цветами да травами	Над полями
Зелеными.	Влагой напоенными.
Уродится в поле	
Ржаной хлебушек,	
Рожь накормит вволю	
Наших детушек!	

В старину на Руси дети просили дождик полить пашню, чтобы ржаной колос налился и стал полным, тяжелым и золотым.

\*\*\*

Уж ты, туча с дождем!  
Полей землю ковшом,  
Полей ситом, решетом,  
Полей целым ушатом,  
Чтобы тучной стала рожь  
Полей наши пашни, дождь!

Рожь бывает яровой и озимой. Яровую рожь сеют весной, а урожай ее собирают к осени.

Озимую рожь сеют во второй половине августа. К осени она подрастает, начинает куститься, и ржаное поле становится изумрудно-зеленым.

Очень красивы ярко-зеленые ржаные поля, припорошенные первым легким снежком!

Озимая рожь зимует под пуховым снежным покрывалом. А весной, когда пригреет солнышко и зазвенят жаворонки над полями, рожь начинает бурно расти.

Земледельцы давно приметили, что озимая рожь дает лучше урожай зерна, и стараются сеять рожь под зиму.

- ↗ Из какой муки был испечен Колобок? Почему?
- ↗ Почему на Руси испытывали особое уважение к ржаному хлебу?
- ↗ Как выглядит рожь?
- ↗ Какие народные приметы связаны с посевом ржи?
- ↗ Почему в народе говорили: «Не кланяюсь богачу, если свою рожь молочу» ?
- ↗ Когда сеют озимую рожь? Почему?

## ЯЧМЕНЬ



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».

В поле ячмень высевают позже ржи, когда ржаной цвет чуть покажется. Народ примечает: «Сей ячмень, когда калина расцвела, а береза листочки выпустила». И еще: «Пришла пора ячмень сеять, когда шишки на елках станут красными, а на сосне — зелеными». 28 мая, в Пахомов день, обычно сеют ячмень.

Ячмень — один из древнейших злаков, который возделывают люди. Его зернышки археологи находят при раскопках стоянок древнего человека.

### Колосок ячменя

На ладони у меня  
Желтый колос ячменя.  
Колосок, как будто дом,  
Много комнат в доме том.  
В каждой комнате - зерно,  
Спелостью оно полно.

Родина ячменя — Азия, с незапамятных времен его выращивали в Древней Греции, Египте и Древнем Риме.

Ячмень очень неприхотливое растение, не боится ни холода, ни засухи. Хорошо растет в северных районах, даже за Полярным кругом. Во многих странах ячмень возделывают на высокогорных полях. Например, в Индии он растет на полях, которые расположены на высоте пять тысяч метров над уровнем моря.

Почему же так полюбился людям этот злак? Не только потому, что неприхотлив, но и потому, что в его зернах много белков, углеводов, аминокислот и растительных жиров.

Из зерен ячменя варят сытную перловую кашу. Ее очень любил русский царь Петр I.

Перловую крупу добавляют в грибной суп и уху.

Из зерен ячменя варят полезный напиток — ячменный кофе, а ячменную муку добавляют в ржаную и пшеничную, когда пекут хлеб.

Из проросших и смолотых зерен ячменя получают особый продукт — солод. Из него варят квас, пиво, делают дрожжи.

Ячмень — самый скороспелый злак. Урожай его собирают уже в августе. День 18 августа народ величает Житником. В этот день, как правило, начинают уборку ячменя с полей.

Те 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.

\*\*\*

Осень! Ясное приволье,  
Золотистые деньки.  
Мышки на ячменном поле  
Собирают колоски.

Зерна отнесу домой,  
Испекут лепешки.  
Будут долгою зимой  
Сыты мышки-крошки.

- ↙ Как выглядит колосок ячменя? Чем он отличается от колоса ржи?
- ↙ Когда по народным приметам следует сеять ячмень?
- ↙ Почему ячмень называют неприхотливым растением?
- ↙ Как называется крупа, получаемая из ячменя?
- ↙ Какие блюда готовят из ячменя?





## ПРОСО

Просо — злак с прямым полым стеблем, увенчанным метелкой. Форма метелки у разных сортов проса разная. Она может быть раскидистой, развесистой или пониклой. Листья этого злака удлиненные зеленые или слегка красноватого цвета, а стебли ветвятся или кустятся. Родина проса Индия. Как культурное растение его с глубокой древности разводят также в Монголии и Китае.

В России издавна выращивают просо в Поволжье. Особенно хорошо растет оно на тех полях, где перед этим выращивали сахарную свеклу или картофель.

На Руси просо крестьяне высевали на поля позже ячменя и овса, но раньше гречихи.

Люди приметили, что лучше всего сеять просо в полдень, когда стоит погожая теплая погода.

Этот злак любит свет и тепло, хорошо переносит засуху, не требуя обильного полива.

Поле, на котором высеваю просо, нужно хорошенько очистить от сорняков, ведь «любой сорняк просу враг».

\*\*\*

Думаешь просто  
Вырастить просо?  
Нужно приготовить пашню,  
Вырвать с корнем сорняки,  
Ведь они на поле нашем  
Просу — злейшие враги!

Нужно время не терять,  
Землю в поле удобрять,  
Чтобы просо поднялось,  
Закустилось, налилось.  
Чтобы нам дало оно  
Золотистое зерно.

В зернах проса содержатся углеводы, жиры и другие полезные вещества.

Из очищенных зерен проса получается золотисто-желтая пшеничная крупа. Из нее варят пшенную кашу на молоке или на сливках. Особенно вкусной получается каша, сваренная из смеси риса и пшена. Такую кашу называют «королевской». Может быть, о такой каше говорится в пословице: «Хороша кашка, да мала чашка!»

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

- ✓ Как выглядит колосок проса?
- ✓ Какую крупу получают из очищенных зерен проса?
- ✓ Какие блюда готовят из пшена?
- ✓ Каких животных и птиц кормят просянной мукой?

## ОВЕС



**Дорогие ребята! Приходилось ли вам видеть овсяное поле весной?**

Оно кажется влажным, ярко-зеленым как изумруд. Теплый ветерок пролетает над ним, и бегут по полю зеленые волны.

**А помните ли вы, как выглядит колосок овса?**

Он заметно отличается от колосьев пшеницы и ржи. Его раскидистые соцветия называют метелками. На веточках метелок располагаются колоски, каждый из которых содержит два или три цветка.

После опыления вместо цветка образуется плод — удлиненное продолговатое зернышко.

Овес стали возделывать на полях сравнительно недавно. Было время, когда его считали сорняком пшеницы и ржи.

Родина овса — Азия. Там его возделывали уже более четырех тысяч лет тому назад. Существует более семидесяти видов овса, но как культурный злак используется лишь один вид, который называется «овес посевной».

Этот злак весьма неприхотлив, не боится заморозков, растет в северных районах, любит влажную почву.

Недаром народ сложил такую поговорку: «Овес не князь — любит грязь».

Овес сеют в самом начале мая, когда еще бывают холода и случаются заморозки — ведь овес их не боится! В народе 7 мая называли *Евсееевым* днем и примечали: «Пришел Евсей — овес сей». Говорили и так: «Сей овес хоть в воду, да в пору».

По народному поверью овес следовало сеять за два дня до наступления полнолуния или два дня спустя.

Когда в неглубоких канавах начинали весной квакать лягушки, а на березах распускались молодые листья — значит, пора приниматься за сев овса — так считали крестьяне на Руси в старину.

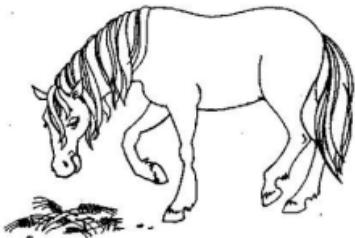
О будущем урожае овса судили по рябине и осине. Если осина стояла весной густо увшанная пушистыми серебристо-серыми сережками, а рябина рано расцветала — ждали хорошего урожая овса.

По народным обычаям в русских деревнях овес и горох сеяли женщины, а рожь и пшеницу — мужчины.

Овес — злаковая культура, в которой содержится много полезных веществ — углеводов, белков, аминокислот, растительных жиров.

Овес — 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 не только помогали крестьянам в хозяйстве, но и были важнейшим транспортным средством в те далекие времена, когда ни поездов, ни автомобилей, ни самолетов, ни пароходов еще не было.



### ***Кто что любит***

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

**Давайте с вами вспомним: какие блюда готовят из зерен овса и овсяной муки?**

Верно! Варят вкусную и полезную овсяную кашу, пекут овсяное печенье и овсяные лепешки.

Из овсяных зерен, обработанных особым способом, получают воздушные овсяные хлопья, которые называются «Геркулес».

Может быть вы знаете, что Геркулес — могучий герой древних греческих легенд и мифов, настоящий силач!

Геркулесовая каша очень полезная, сытная и легко усваивается организмом. Если будете есть ее утром на завтрак, то непременно вырастете сильными и здоровыми.

**Как вы думаете, почему 8 сентября в народе называют «Овсянницей»?**

Потому что в этот день начинают скашивать овес на полях. Стоят теплые погожие деньки золотой осени, дует теплый ветер — тепляк. Земледельцы говорили: «Батюшка-тепляк в овсах набряк».

«Коли поспела на моховых кочках брусника, то и овес созрел», — примечает народ.

### ***Овес созрел***

Если зарделась брусника на кочках,  
Стала темнее осенняя ночка,  
Травы окутались бусами рос-  
Вызрел на поле красавец овес!

Любят ребята овсянную кашу,  
Вкусная каша — кормилица наша!  
Любит овес и гнедая лошадка:  
Резвою станет, веселой и гладкой,  
Если овсом я ее покормлю,  
Пышную гриву рукой потреплю!

- ✓ Как выглядит колосок овса?
- ✓ Как выглядит овсяное зернышко?
- ✓ Какие народные приметы связаны с севом овса?
- ✓ Какие блюда готовят из зерен овса?
- ✓ Кого из животных кормят овсом?

## ГРЕЧИХА



Есть такая русская народная поговорка: «Щи да каша — пища наша». В самом деле, каша — незаменимое блюдо на нашем столе, особенно гречневая — аппетитная, вкусная, рассыпчатая!

Гречиха — посевное травянистое растение, из семян которого изготавливают крупу и муку.

Хотя, строго говоря, гречиха не является злаком, ее крупа очень полезная, широко употребляется в детском, лечебном и диетическом питании.

Давайте, я расскажу вам как выглядит растение гречихи. Стебли у гречихи полые и ветвистые, листики похожи на стрелы, поэтому их называют стреловидными. Плод гречихи напоминает маленький светло-коричневый орешек.

Цветы гречихи собраны в кисти и окрашены в белый, розовый или красный цвет. Пахнут они нежно и прочно и своим ароматом привлекают пчел. Опытные пасечники выносят в поле пчелиные домики — ульи — во время цветения гречихи.

Пчелы собирают душистый гречишный нектар и опыляют гречиху.

### *Гречишный мед*

Прилетели ласточки,  
Весело щебечут.  
В майский полдень ласковый  
Сеем в поле гречу.

Скоро гречка в поле  
Буйно зацветет,  
Пчелок на приволье  
Она позовет.

В хлопотах, в заботах  
Вьются день-деньской,  
Золотится в сотах  
Темный мед густой,  
Как струя лесного  
Тихого ручья,  
Что в бору сосновом  
Льется, чуть журча.

Цветет гречиха долго, от двадцати пяти до сорока дней, и пчелы собирают с нее много медового нектара.

Гречишный мед, слегка красноватый, как струя лесного ручья, ароматный и очень полезный.

#### **А когда крестьяне засевают поля гречихой, знаете?**

Гречиха теплолюбива, заморозки могут погубить ее посевы, поэтому сеют гречиху, когда «трава хороша», когда рожь зацветет, когда из далеких теплых стран возвращаются в родные края ласточки.

Гречиха любит хорошую черноземную, почву и влагу. Поэтому на Руси издавна возделывают ее в Центральной черноземной полосе, в Приуралье и Поволжье. Она хорошо растет на полях, защищенных от ветра, вблизи озер, окруженных густыми лесами.

#### **Какие же блюда готовят из крупы этого злака?**

Варят гречневую кашу. Особенно вкусна она выдержанная несколько часов в русской печи, запекают ее с творогом. Из гречневой муки пекут блины, ее добавляют в кондитерские изделия.

Гречневую крупу используют в лечебном питании и при изготовлении смесей для малышей, ведь в ней много витаминов, углеводов и жиров.

А в народной медицине используют цветки и листья гречихи в виде отваров и настоев.

Листья этого растения прикладывают к нарывам и ранам.

- ✓ Как выглядит гречиха?
- ✓ Почему гречиху называют хорошим медоносом?
- ✓ Как выглядит гречишный мед?
- ✓ В каких местах хорошо растет гречиха?
- ✓ Какие блюда готовят из гречневой крупы и муки?
- ✓ Как в народной медицине используют цветы и листья гречихи?



## РИС

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 ветчиной.

### Знаете ли вы, дорогие ребята, что половина населения земного шара питается рисом?

В Китае и Индии, Японии и Вьетнаме, Индонезии и Корее рис — главное хлебное растение.

Рис — невысокое растение, его колоски собраны в метелку. Рисовые зерна — белые, продолговатые. Это растение любит влагу и растет в болотистых местах. Поэтому его сеют на затопляемых водой полях. Чтобы поле удерживало влагу, его огораживают довольно высокими глиняными стенками. Если посмотреть на такое поле сверху, с вертолета, например, то оно напоминает глубокую суповую тарелку с высокими краями.

Жители горных местностей принародились возделывать рис и в горах, располагая рисовые поля террасами, похожими на ступени гигантской лестницы. Каждая терраса обязательно имеет высокие борта, чтобы удерживать воду.

Ботаник А.Н. Краснов в своей книге «По островам далекого Востока» так пишет о рисе: «Это злак, испокон веков говоривший человеку: «Чем больше труда затратишь ты на меня, тем лучше я тебя вознагражжу. Одно зерно мое даст тебе больше, чем тысяча зерен рассеянных на десятках квадратных саженей<sup>12</sup>, если ты не поленишься поухаживать за мною. Культура риса поэтому воспитала все земледелие Дальнего Востока».

Трудолюбивый крестьянин поливает и удобряет каждый росток риса, и в течение года снимает 2-3 урожая этого древнейшего культурного растения Юго-Восточной Азии.

### ***Рисовое зернышко***

Зернышко соединило  
Многие труды:  
Труд земли, живые силы  
Солнца и воды.

И конечно, человека  
Доброту и труд.  
Лишь они одни от века  
Нам плоды дают!

С давних времен рис возделывали в Средней Азии, по берегам реки Сыр-Дары и в Закавказье.

В XV веке рис появился в Европе. Его стали возделывать в Испании и в Италии.

Но в Италии рису не повезло. Поля быстро превратились в настоящие болота, появилось множество комаров, и среди населения распространилось тяжелое заболевание — малярия. Поэтому возделывание риса было запрещено вблизи городов и поселков, его производство стало сокращаться, пока вовсе не прекратилось.

---

<sup>12</sup> Сажень — старая русская мера длины, равная 2 м 13 см.

### **Какие же блюда готовят из риса?**

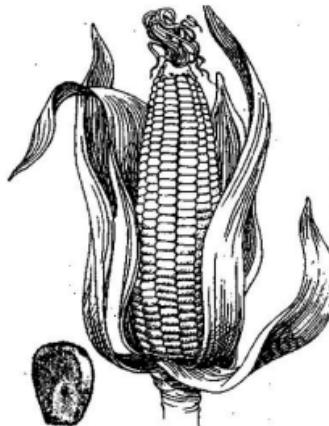
Его едят отварным, из него варят каши и делают запеканки, рис добавляют в супы, салаты, используют как начинку для пирогов, готовят из риса плов с овощами и баараниной.

В промышленности из риса получают крупу, муку и крахмал.

А из рисовой соломки изготавливают шляпки, сумочки и тонкую, но прочную папиросную бумагу.

- ↗ Как выглядит рис?
- ↗ Какие условия нужны для выращивания риса?
- ↗ В каких странах выращивают рис?
- ↗ Почему в Италии запретили выращивать рис?
- ↗ Какие блюда готовят из риса?
- ↗ Что изготавливают из рисовой соломки?

## КУКУРУЗА



Давайте вспомним, как выглядит кукуруза.

Это высокое растение с листьями, напоминающими вьющиеся зеленые ленты, в пазухах которых летом созревают початки. Каждый початок плотно завернут сочными листьями. Из середины початка, словно прядки волос, свисают коричневатые столбики. На верхушке стебля красуются метелки мелких цветков. Ветер разносит пыльцу этих цветочков, и она попадает на коричневые столбики, там и образуются початки. Они толстые, удлиненные и состоят из плотно прижатых друг к другу золотистых зерен.

### *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.

Родина кукурузы — солнечные жаркие страны Центральной и Южной Америки.

С незапамятных времен народы, населявшие эти страны, возделывали кукурузу как пищевое растение. Жизнь людей зависела от урожая кукурузы, и потому древние индейцы молились богу кукурузы — Синтеолу, прося его послать им побольше вкусных и сладких кукурузных початков.

Фигурки этого бога, сделанные из золота, археологи находят при раскопках древнейших поселений Южной Америки. Синтеола всегда изображали с початком кукурузы в руках.

Немало сказаний и легенд посвящено кукурузе. Одна из легенд, записанная американским поэтом Лонгфелло, называется «Песнь о Гайавате». В ней кукуруза сравнивается с прекрасным юношем:

Голова его — в блестящих  
Развевающихся перьях.  
Кудри мягкие, золотистые,  
А наряд — зелено-желтый.

В Европе кукуруза впервые появилась 400 лет тому назад. Сначала ее сажали как декоративное растение для украшения садов и парков.

Позднее початки кукурузы стали использовать в пищу. В них много белка, сахара, витаминов и крахмала. Зерна кукурузы консервируют и добавляют в салаты и супы, из них делают кукурузную муку и вкусные хрустящие кукурузные хлопья.

Стебли кукурузы используют при изготовлении бумаги и искусственного шелка, а из початков делают клей и линолеум.

Вот какое щедрое и добroe растение кукуруза!

В нашей стране кукурузу возделяют в южных областях, ведь она любит свет и тепло. Ее окучивают, поливают, а поле, на котором растет кукуруза — удобряют.

В народе о кукурузе сложено много пословиц: «У плохих хозяев — все беда, сеют кукурузу — растет лебеда».

### *Кукурузные початки*

Кукурузные початки,  
Словно малые ребятки,  
В листья зеленые  
Туго запеленуты.

Кукуруза их качает,  
Песенку им напевает:  
«Спи, початок! Баю-бай!  
Поскорее подрастай»

- ↙ Как выглядит кукуруза?
- ↙ Где родина кукурузы?
- ↙ Какие блюда готовят из кукурузы?

## **ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ**

### ***Ответь на вопросы***

- Почему в старину говорили: «Пшеница кормит по выбору, а рожь всех сплошь»?
- Какой хлеб называют «голодным»? Почему?
- Какой хлеб называли «боярским»?
- Какие цветы растут среди колосьев ржи и пшеницы?
- Почему ячмень называют «усатым»?
- Какую крупу получают из ячменя?
- Какую крупу получают из проса? Как называется каша, сваренная из этой крупы?
- Из чего варят геркулесовую кашу? Почему ее так называют?
- Мукой какого злака кормят кур, уток, гусей, свиней?
- Зерном какого злака кормят лошадей?
- Какое посевное растение — прекрасный медонос?
- Зерна какого растения похожи на маленькие коричневые орешки?
- Какие злаки используют в диетическом питании?
- Для чего на рисовых полях строят бортики из глины?
- У какого растения есть початок?

### ***Отгадай загадки***

Объясните, как вы догадались, какие слова помогли найти отгадки?

Поле дружно колосится  
Даст нам хлебушек... (*пшеница*).

Чтобы караваем  
Мы могли гордиться,  
В поле собираем  
Колоски... (*пшеницы*).

Черный хлебушек хорош!  
Нам его подарит... (*ржнь*).

На коровьем молоке  
Сварим кашу мы в горшке.  
Она сытная, густая,  
А по цвету — золотая.  
(*Пшенная каша*)

Золотистое зерно  
Называется — ... (*пшено*)

Желтые початки  
Полны зерен сладких. (*Кукуруза*)

Тот, кто эту кашу ест,  
Вырастает силачом.  
Все болезни нипочем,  
Если любишь... (*Геркулес*)

Испечет нам бабушка  
Вкусные оладушки.  
Сварит в русской печки  
Кашу вкусную из... (*гречки*).

### *Пословицы и поговорки*

Почему в народе говорится:

«До поры до времени не сеют семени»;  
«Весной час упустишь, годом не наверстаешь»;  
«Пришло время сева, не глазей ни вправо, ни влево»;  
«Кто весной не сеет, тот осенью жалеет»;  
«Не пиры пировать, когда хлеб засевать»;  
«Сей в срок — будет прок!»;  
«Весной пролежиши — зимой с сумой побежиши»;  
«Чем лучше семя склонится, тем лучше уродится»;  
«Хорошо зерно в землю спать уложишь — хорошо и разбудишь, сыт будешь»;  
«Кто пахать не ленится, у того хлеб родится»;  
«Кто на ниве потеет, тот хлеб имеет»;  
«Какова земля, таков и хлеб»;  
«Клада не ищи, а землю паши — и найдешь»;  
«Когда сеют и жнут, не говорят, что мозоли жгут»;  
«Будет хлеб — будет и обед»;  
«Кто хлеб носит, тот есть не просит»;  
«Сей овес хоть в воду, да в пору»;  
«Кто кукурузу сеет, тот год от года богатеет»;  
«Хозяйство без кукурузы, что дерево без корней»;  
«Не соберешь овес — наглотаешься слез»;

## *Из чего сварили кашу?*

Назовите злак, из которого сварили кашу.

Пшеничную — ( <i>просо</i> )	Гречневую — ( <i>гречиха</i> )
Перловую — ( <i>ячмень</i> )	Геркулесовую — ( <i>овес</i> )
Манную — ( <i>пшеница</i> )	Овсянную — ( <i>овес</i> )
Кукурузную — ( <i>кукуруза</i> )	

## *Игра в слова*

Хлопните в ладоши, услышав слово, подходящее пшенице (ржи, ячменю, просу, ..., кукурузе).

Объясните выбор каждого слова.

### *Словарь:*

мука, перловая, мельница, початок, батон, пшено, геркулес, «усатый», мёд, ржаной, зерно, пирожное, медонос, корм для домашней птицы и свиней, каравай, колос, метелка, овсяная каша, воздушные хлопья, лакомство для лошади.

*Комментарий для взрослых:*

Для активизации памяти и речи детей после игры можно предложить им следующее задание: вспомните, какие слова, подходящие для пшеницы (ржи, ячменя, проса,..., кукурузы), вы слышали?

## *Четвертый лишний*

Выделите лишнее слово, объясните свой выбор:

- картофель, морковь, ячмень, свекла;
- просо, рожь, баклажан, пшеница;
- рис, кукуруза, яблоко, рожь;
- гречиха, слива, виноград, персик;
- ячмень, пшеница, рожь, кукуруза\*.

\* Объяснение выбора лишнего слова: зерна ячменя, пшеницы и ржи собраны в колосья, в зерна кукурузы - в початок.

## *Состав рассказ-описание с опорой на план*

1. Как называется злак?
2. Как выглядит злак?
3. Где родина злака?
4. Какие полезные вещества содержатся в злаке?
5. Какие блюда можно приготовить из злака?
6. Дополнительные сведения, известные детям.

## *Народные приметы*

- Не сей пшеницу, прежде чем появится дубовый лист.
- Комары появились — пора сеять рожь.
- Сей ячмень, когда калина расцвела, а береза листочки выпустила.
- Когда шишки на елке станут красными, а на сосне — зелеными, пришла пора ячмень сеять.
- Коли рябина рано расцвела, будет хороший урожай овса.
- Коли брусника поспела, то и овес созрел.
- Ольха зацвела — пора гречиху сеять.

## **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

- Барыкин К.К.* Хлеб, который мы едим. — М.: Политиздат, 1983.  
*Верзилин Н.М.* Растения в жизни человека. — Л.: Детгиз, 1954.  
Книга юного натуралиста: Сб. статей. — М.: Молодая гвардия, 1981.  
Русские пословицы и поговорки / Под ред. В.П. Аникина. — М.: Художественная литература, 1988.  
*Шорыгина Т. А.* Какие месяцы в году?! — М.: Издательство ГНОМ и Д, 2002.  
*Шорыгина Т. А.* Цветы. Какие они? — М.: Издательство ГНОМ и Д, 2002.  
*Шорыгина Т. А.* Осенние праздники: Сборник сценариев с нотными приложениями. — М.: Издательство ГНОМ и Д, 2002.  
Энциклопедия растений. — М.: РОСМЭН, 2001.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- Мы о злаках вам расскажем  
Пшеница  
Рожь  
Ячмень  
Пряя  
Овес  
Гречиха  
Рис  
Кукуруза  
*Вопросы и задания*  
Загадки  
*Пословицы и поговорки*  
Игры  
*Народные приметы*  
*Список использованной литературы*