

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 22 «Планета детства»
(МАДОУ «Детский сад № 22 «Планета детства»)

Проект «Путешествие хлеба от поля до стола»



Воспитатель Пустовалова Л.В.

г. Ханты-Мансийск, 2020

Актуальность

Современные дети перестали ценить хлеб как главный продукт питания. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Между тем, человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни тем более, праздничные столы. Этот продукт сопровождает нас до глубокой старости. Все народы воспевают хлеб в своих произведениях, воздавая ему почет и уважение. Хлеб - символ благополучия и достатка, являет собой надежную защиту людей от голода. К хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. У многих народов хлеб обозначался одним символом – круг с точкой в центре. В честь него складывали гимны, им встречали дорогих людей. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку. С детских лет нас учили, бережно относиться к куску хлеба, как к самому большому богатству. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми.

Цель проекта:

расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи:

- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- формировать представления о разнообразии хлебобулочных изделий;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

Вид проекта:

познавательный - исследовательский.

Продолжительность проекта:

Краткосрочный (02.10.2020 -31.10.2020)

Участники проекта:

дети старшей группы, воспитатели, родители.

Предварительная работа:

- 1) Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлебобулочных изделиях, о народных традициях;
- 2) Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видео материал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта;
- 3) Подбор литературного материала: пословицы, рассказы, сказки, притчи, стихи.

Разработка проекта:

Создать развивающую среду: подобрать материал, атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

Реализация проекта осуществляется в три этапа:

Этапы реализации проекта:

I этап – подготовительный.

1. Определение уровня знаний детей о хлебе.
2. Обсуждение темы проекта, задач с детьми.
3. Создание необходимых условий для реализации проекта.
4. Перспективное планирование проекта.
5. Подбор необходимой литературы по данной теме.

Реализация проекта

Организация развивающей среды	Взаимодействие со специалистами ДОУ, социальными структурами.	Работа с родителями
1.Подбор книг, иллюстраций. 2.Внесение хлебных колосьев. 3.Подготовка презентации «Откуда хлеб пришел». 4.Выставка продуктов детского творчества	Повар Экскурсия на пекарню.	1. Составление алгоритма «Откуда к нам хлеб пришел», составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?». 2. Пополнение книжного уголка книгами о хлебе. 3. Помощь в оформлении группы 4. Чтение дома рассказов, стихов о хлеборобах, хлебе.

Модель трех вопросов

Что знаю о хлебе?	Что хочу узнать?	Как узнать?
-Хлеб продается в магазине	«Как называются люди, которые выращивают хлеб?»	Спросить у папы
- Из зерен делают муку	«Что надо, чтобы вырастить хлеб?»	Спросить у мамы
- Хлеб бывает белый и черный	«Как готовится тесто?»	Спросить у бабушки
- Мама дома печет хлеб в хлебопечке	«Как растили хлеб раньше?»	Посмотреть познавательную передачу
- Пшеница растет на поле	«Какие еще есть крупы?»	Спросить у родителей
-Моя мама работает на пекарне	«Как пекут хлеб?»	Спросить у мамы
- Зерно убирают комбайны	«Как работает мельница?»	Посмотреть в книгах, энциклопедиях

II этап – основной этап (практический)

Комплексно – тематическое планирование по теме проекта.

Непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребенка разных образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

Перспективный план проекта:

Образовательные области	Виды детской деятельности
Физическое развитие	<u>Артикуляционная гимнастика</u> «В гостях у колобка» <u>Пальчиковая гимнастика</u> «Зернышко», «Расти колосок» <u>Физкультурная минутка</u> «Каравай» <u>Воспитание культурно-гигиенических навыков</u> совершенствовать умение детей пользоваться ножом (намазывать масло на хлеб) <u>Подвижная игра</u> «Пахари и жнецы», «Что мы делали не скажем, обязательно покажемпокажем»
Познавательное развитие	<u>Рассказ воспитателя с обсуждением</u> «Откуда пришел хлеб», «Хлеб всему голова» <u>Образовательная деятельность</u> «От поля до стола» <u>Проблемная ситуация</u> «Если не будет хлеба, то что?..» <u>Наблюдение с обсуждением</u> «Где больше воды: в земле, в песке, глине?» <u>Экспериментирование</u> «Отделяем зерна от плевел», «Превращаем зерна в муку» <u>Конструирование из строительного материала</u> Сельскохозяйственные машины <u>Презентация</u> «Откуда в хлебе дырочки» <u>Презентация с заучиванием стихотворений</u> «Как колосок хлебом на стол пришел»
Социально – коммуникативное развитие	<u>Моделирование ситуации</u> «Если мы не будем работать на полях...» <u>Свободное общение</u> «Как получается мука» <u>Дидактические игры</u> _«Сад - огород – поле», «Подбери словечко», «Кто выращивает хлеб», «Что сначала, что потом, «Что нужно для замешивания теста», «Что из какой муки испекли», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий» <u>Сюжетно-ролевая игра</u> «Пекарня», «Булочная». «Магазин» <u>Беседа</u> «Культура поведение за столом», «Бережное отношение к хлебу»
Речевое развитие	<u>Интервьюирование</u> «Зачем нужен хлеб» <u>Образовательная деятельность</u> «Хлеб» <u>Беседа</u> «Сельские профессии»

	<p><u>Составление рассказов по картинкам «Жатва», «Осенние работы, «Рожь», «Уборка урожая»</u></p> <p><u>Подобрать загадки, пословицы и поговорки о хлебе</u></p> <p><u>Проговаривание чистоговорок о хлебе</u></p> <p><u>Чтение стихов Е Трутнева «Зерно, Т Коломиец «Праздник каравая»</u></p> <p><u>Чтение рассказов Э. Шим «Хлеб растет», Г. Алмазов «Горбушка», Ю. Крутогоров «Про булку белую и кашу пшеничную»</u></p> <p><u>Чтение с последующей инсценировкой «Колосок»</u></p>
Художественное творчество	<p><u>Рассматривание иллюстраций с зерновыми культурами</u></p> <p><u>Рисование «Золотые колоски»</u></p> <p><u>Лепка из соленого теста «Хлебобулочные изделия»</u></p> <p><u>Аппликация «Пышки да ватрушки»</u></p> <p><u>Заучивание песен о хлебе «Пеку, пеку я хлебушка», «Отличные, пшеничные»</u></p> <p><u>Слушание музыки О. Варенец «Хлеб всему голова» песни в исполнении Л.Зыкиной «Песня о хлебе», песни – загадки «Бываю я чёрным, бываю я белым»</u></p>

III этап – заключительный.

Кукольный театр по сказке «Колосок»

Результат

1. Рисунки хлебных колосьев
2. Хлебные изделия из соленого теста
4. Разработка схемы правил поведения с хлебом
5. Выставка рисунков «пшеничное поле»

Используемая литература:

1. Бойчук И.А. Ознакомление детей дошкольного возраста с русским народным творчеством. Подготовительная к школе группа, СПб.: ООО «Издательство Детство-Пресс», 2013.
2. Леонова Н.Н., Неточаева Н.В. Нравственно-патриотическое воспитание старших дошкольников, СПб.: ООО «Издательство Детство-Пресс», 2013.
3. Алябьева Е.А. Тематические дни и недели в детском саду. М.: ТЦ «Сфера», 2005.
4. Пожиленко Е.А. Мир вокруг нас. Учим чувствовать, познавать и действовать, М.: «Просвещение», 2004.
5. О. А. Шорохова Занятия по развитию связной речи дошкольников и сказкотерапия /М., ТЦ «Сфера», 2009.
6. О. С. Ушакова, Н. В. Гавриш. Знакомим дошкольников с литературой / М., ТЦ «Сфера», 2005.
7. Данюкова А. Вы любите проекты? //Обруч. -2001.-№4.-с. 11-13.
8. Дыбина О. В., Рахманова Н. П., Щетинина В. В. Неизведанное рядом: Занимательные опыты и эксперименты для дошкольников. - М. : ТЦ «Сфера», 2001.-192с.

9. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения: Пособие для руководителей и практических работников ДОУ. /Авт. -сост. : Л. С. Киселева и др. - М. : АРКТИ, 2003.- 96 с.
10. Савенков А. И. Учебное исследование в детском саду: вопросы теории и методики. //Дошкольное воспитание. - 2000.- № 2.- С. 8-17
11. Голицина Н.С. Экологическое воспитание дошкольников. - М.: Мозаика- Синтез», 2004. - 40с.
12. Коломина Н.В. Занятия по экологии в детском саду. - М.: ТЦ Сфера, 2008. - 144с.
13. От осени до лета (детям о природе и временах года в стихах, загадках, пословицах, рассказах): Для воспитателей детских садов и музыкальных руководителей/ Сост. Л.А. Владимирская. - Волгоград: учитель, 2004. - 160с.
14. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения: Пособие для руководителей и практических работников ДОУ / Авт.-состав.: Л.С. Киселева, Т.А. Данилина, Т.С. Лагода, М.Б.Зуйкова. - 4-е изд., - М.:АРКТИ, 2006. - 96С.
15. Система экологического воспитания в дошкольных образовательных учреждениях: . - Волгоград: Учитель, 2008. - 286с.
16. Соломенникова О.А. Экологическое воспитание в детском саду. Программа и методические рекомендации. - Мозаика-Синтез, 2006. - 104с.
17. Тамбиев А.Х. Экологическая азбука для детей: Растения. - М.: Школьная Пресса, 2000. - 32с.

Образовательная деятельность "Хлеб"

Задачи:

- 1.Развивать умение грамматически правильно отвечать на вопросы по картине.
2. Упражнять в словообразовании и употреблении относительных прилагательных от существительного пшеница, рожь, в подборе родственных слов к слову «Хлеб».
- 3.Закрепить навыки работы с тестом.
- 4.Воспитывать у детей уважение к хлебу.

Ход занятия.

Организационный момент:

1.Игра «Достань и назови». В чудесном мешочке лежат хлебобулочные изделия: пряник, печенье, сушка, сухарь, булка, кусок черного хлеба, рогалик, батон, пирожок, пирожное, кекс. Дети по очереди достают из мешочка и называют их.

Воспитатель: эти продукты питания объединены одним общим признаком.

-Какой это признак? (Они все изготовлены из муки).

-Откуда появляется мука? (Мука получается из зерна)

-Из какого зерна можно получить муку?(Из ржи и пшеницы).

2.Воспитатель проводит упражнение в словообразовании относительных прилагательных **от слов пшеница, рожь** по данному образцу и согласовании их с существительными.

Образец: Колосок пшеницы - пшеничный колосок,

Колосок ржи - ржаной колосок,

Мука из пшеницы - пшеничная мука,

Мука из ржи – ржаная мука

Хлеб из пшеницы -пшеничный – пшеничный хлеб,

Хлеб из ржи - ржаной хлеб,

Тесто из пшеничной муки - пшеничное тесто,

Тесто из ржаной муки - ржаное тесто,

Поле, на котором выращивают пшеницу - пшеничное поле,

Поле, на котором выращивают рожь - ржаное поле,

3. Рассматривание картины И.И. Шишкина «Рожь»

Посмотрите на картину И. Шишкина, которая называется «Рожь».

Почему эта картина называется рожь?

Какое это поле, что растет на нем?

Какое время года мы видим на картине?

Докажите, что это, конец лета или ранняя осень.

Почему пожелтело ржаное поле?

Какая рожь на картине И. Шишкина? (Спелая, зрелая, налитая).

4.Физкультминутка:

Посадили мы зерно

Что же выйдет из него?

Дождик землю поливает,

Солнце нежно пригревает
Подрастает зернышко –
Потянулось к солнышку.
С ветерком оно играет,
Ветерок его качает
К земле низко прижимает –
Вот как весело играет
Потянулся наш росток,
Превратился в колосок.

5. Игра «Добавь слово «Хлеб».

Мама купила пшеничный ... (хлеб)
Дети едят суп с... (хлебом)
Ваня пошел в магазин за... (хлебом)
Я не люблю, есть суп без... (хлеба)
У меня дома нет... (хлеба)
Я знаю пословицу о ... (хлебе).

6. Заучивание пословиц.

«Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке»
«Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют».

7. Пальчиковая гимнастика «Каравай»:

Мешу, мешу тесто, есть в печи место.
Пеку, пеку каравай, переваливай, валяй – 2 раза.

8. Продуктивная деятельность.

Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста для сюжетно-ролевых игр
«Пекарня» и «Булочная»

Приложение № 2

Образовательная деятельность «От поля до стола»

Цель: Сформировать у детей представление о ценности хлеба.

Задачи:

1. Уточнить представления детей о долгом пути хлеба от поля до стола.
2. Закрепить знания детей о труде хлеборобов, о том, что хлеб – богатство нашей страны.
3. Закрепить навыки работы с пластилином.
4. Воспитывать уважение к труду хлеборобов, бережное отношение к хлебу.

Словарная работа: Злаки, колосья, пшеница, рожь, зерновые растения, хлебороб, сеялка, комбайн, мельница, элеватор.

Ход занятия.

Воспитатель вносит в группу посылку. Что же может быть в этой посылке? Как можно определить? Ответы детей (посмотреть, потрясти, понюхать).
Воспитатель: Для того чтобы узнать, что находится в посылке, я предлагаю отгадать загадку:

Он черный он и белый

И всегда он загорелый.

Мы, как кушать захотим,

То всегда садимся с ним.

(хлеб).

Воспитатель: Посмотрите, какой каравай - ароматный, румяный, так и просится в рот. Ребята, давайте попробуем каравай!

Воспитатель: Ребята, было, когда кусочек хлеба был дороже золота. Люди понимали, что хлеб – это жизнь. Сегодня в магазине можно купить столько, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, ведь он прошел долгий путь прежде, чем он появился на полке в магазине.

Чтобы узнать, как выращивают хлеб, мы с вами отправимся в небольшое путешествие. Предлагаю перед путешествием провести разминку.

Физкультминутка:

В землю зернышко попало (приседают)

Прорасти на солнце стало (Руки над головой)

Дождик землю поливал, и росточек подрастал (Медленно встают)

К свету и теплу тянулся и красавцем обернулся (Руки в сторону)

Воспитатель: А сейчас отправляемся по тропинке в «поле»- на ковер.

Дети на ковре находят колоски злаковых культур, рассматривают их.

Воспитатель: Что вы можете сказать вот об этом колоске?(Показывает на колосок ржи).Он длинный, тонкий, у него не очень длинные усики. Это колоски ржи. Зерна у ржи длинные и колосок длинный. Запомнили?

Воспитатель: А, что вы можете рассказать о колоске пшеницы, какой он (короче и толще, а усики у него длиннее и зернышки круглее).

Воспитатель: А сейчас я вам предлагаю вылепить колоски.

Творческая деятельность: Пластилинография «Колосок».

Воспитатель: Какое замечательное поле у нас выросло. Чтобы из зерен получить муку, нужно затратить много труда: сначала надо вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим занимаются хлеборобы. Послушайте, какое интересное слово: в нем соединились два слова «Хлеб» и « Работа».

Воспитатель: Что –же это за работа и как выращивают хлебные растения? А вот мы с вами сейчас и узнаем.

Презентация «Путь от зернышка до хлеба»

Беседа после просмотра:

-Что делают сеялки?

-Какие машины убирают урожай?

-Куда везут собранное зерно?

-Что надо сделать, чтобы получить муку?

-Что делают из муки?

Игра «Поймай слово»

Правила игры: воспитатель читает стихотворение, дети услышав название хлебобулочного изделия, хлопают в ладоши.

В булочной у нас баранки,

Булки, бублики, буханки,

Пирожки, батоны, плюшки

И плетенки, и ватрушки,

Курабье, бисквит, печенье,

Бутерброды, чай с вареньем,
Много пряников, конфет,
Пастила есть и щербет,
И пирог с начинкой сладкой,

И полено и помадка,
Называйте не стесняйтесь,
Выбирайте, угощайтесь (И. Лапухина).

Воспитатель: Вот и подошло к концу наше путешествие. Теперь вы знаете, откуда приходит хлеб на наш стол. И я думаю, что вы тоже будете бережно относиться к хлебу.

Приложение № 3

Пословицы о хлебе

- Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат.
- Много снега – много хлеба.
- На печи засесть – хлеба не видать.
- Не земля хлеб родит, а небо.
- Не хлебом единым жив человек.
- Плох обед коли хлеба нет.
- Пока амбар не засеешь зерном, не говори, что год урожайный.
- Покуда есть хлеб да вода, всё не беда.
- Пот на спине – хлеб на столе.
- Рано встать – много хлеба добывать, а долго спать – долг наспать.
- Ржаной хлебушка – калачу дедушка.
- Свой хлеб слаще чужого калача.
- Снегу надует, хлебу прибудет.
- У кого хлеб родится, тот всегда веселится.

Приложение № 4

Эпитеты

Хлеб – богатый, высокий, горький, густой, дармовой, добрый, желтый, золотистый, золотой, колосистый, легкий, налитой, насущный, небывалый, нелегкий, обильный, родительский, свежий, скудный, созревший, теплый, трудный, трудовой, тяжелый, тяжкий, хороший, честный, чужой.

Однокоренные слова

нахлебник

хлебец

хлебница

хлебный

хлебобулочный

хлебозавод

хлебозаготовка

хлебопашец

хлебопекарня

хлебопродукты

хлебопёк

хлеборезка

хлебороб
хлебосол
хлебоуборочный
хлебушек

Приложение № 5

Пшеница

Когда заходишь в булочную 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!

Ломоть хлеба

Хлеба мягкого ломоть,
Свежего, пшеничного.
Хлеба белого ломоть,
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!

Как же выглядит пшеница?

У нее плотный полый стебель, удерживающий 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, 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».

Упражнение в словообразовании относительных прилагательных от слов пшеница, рожь по данному образцу и согласовании их с существительными.

Образец:

поле, на котором выращивают рожь, — ржаное поле,
поле, на котором выращивают пшеницу, — пшеничное поле,
колосок пшеницы — пшеничный колосок ржи — ржаной колосок,
мука из пшеницы — пшеничная мука,
мука из ржи — ржаная мука,
хлеб из пшеницы — пшеничный хлеб,
хлеб из ржи — ржаной хлеб,
тесто из пшеничной муки — пшеничное тесто,
тесто из ржаной муки — ржаное тесто.

Рожь

В давние времена крестьянскую семью, как правило кормил каравай ржаного хлеба. Пшеничная мука стоила дороже, и поэтому калачами да булками лакомились те, кто побогаче и познатнее.

К ржаному хлебу на Руси испытывали особое уважение. В народе говорили: «Ржаной хлеб кормит плотно да сытно». В старину искусные пекари выпекали ржаной хлеб, который называли «Боярским». Для приготовления этого хлеба брали ржаную муку особого помола, сливочное масло, сквашенное молоко. В тесто добавляли сливки, сметану и пряности. Каравай получался необыкновенно вкусным и сдобным, но стоил он дорого и поэтому крестьянину был не по карману. Простой ржаной хлеб 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 придаёт,
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 вытесняла 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 сорным 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!

Рожь бывает яровой и озимой. Яровую рожь сеют весной, а убирают к осени. Озимую 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 пригревает 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.