Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа – интернат ст-цы Крыловской.

**Внеклассное мероприятие «Блокадный хлеб».**

Подготовила

Воспитатель

А.А. Калмыкова

**Цель:**

-Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою страну, за свой народ.

**ЗАДАЧИ:**

*Воспитывающая:*

-Пробудить интерес в детях, чувство сострадания и гордости за стойкость  своего народа в период блокады Ленинграда и на протяжении всей Великой Отечественной войны;

*Развивающая:*

-Развитие познавательного интереса к данному историческому факту, развитие памяти, мышления.

-Умение высказывать свои мысли и суждения.

*Обучающая:*

-Характеристика образа вражеского нашествия.

-Познакомить  с историческими фактами времён ВОВ, ввести понятия «блокада»

-Понимание роли искусства в годы ВОВ

**Ход мероприятия**

**Воспитель:**

Российское правительство 27 января объявило Днем воинской славы России. В этот день в 1944 г. была снята блокада города Ленинграда (ныне Санкт-Петербурга). Подвигу советских людей в Великой Отечественной войне против фашистских захватчиков посвящается наше мероприятие.

**)**Сколько лет прошло с тех пор? *(76 лет)*

76 лет отделяет нас от суровых и грозных лет войны. Но время никогда не изгладит из памяти народа Великую Отечественную войну 1941-1945 годов, самую тяжелую и жестокую из всех войн в истории нашей страны.

*Была война, прошла война,  
Над полем боя тишина.  
Но по стране, по тишине,  
Идут легенды о войне.*

**Воспитель:** Итак, 22 июня 1941 года гитлеровские войска атаковали границы Советского Союза. Фашистское командование рассчитывало за 6-7 недель в ходе молниеносной войны захватить половину нашей страны. На дальних подступах к Ленинграду бои развернулись в первых числах июля 1941 года.*И днем и ночью шла бомбежка,  
И днем и ночью шел обстрел.  
На клумбах - не цветы, росла картошка:  
Защитник есть хотел.***Воспитель:** - Ребята, мы с вами много говорили о войне.

А кто из вас знает **что такое блокада**? *(ответы детей*)

Из окруженного города нельзя выехать ни на поезде, ни на машине. Все пути к нему на суше захвачены фашистами. И не на один день, не на один месяц, и даже не на один год.

**Воспитель**: В сентябре 1941 года врагу удалось подойти вплотную к Ленинграду и окружить его. Гитлеровское командование приступило к осуществлению своего кровавого замысла – уничтожению города и его населения.

**Читает ученик.**

Предполагавший город взять с разбега.

Казалось бы, испытанных стратегов

Призвал на помощь враг: Мороз и Мрак.

И те пришли, готовые к победам,

А третий, Голод, шел за ними следом.

В условиях блокады самым сложным оказалось снабжение населения и войск продовольствием и водой. Запасы в городе таяли с каждым днем. Постепенно сокращались нормы выдачи продуктов.

Норма хлеба была низкой и ничтожно малой: рабочие получали лишь по 250 граммов а служащие, иждивенцы и дети *-*по 125 граммов.

Муки в этом хлебе почти не было. Его выпекали из мякины, отрубей, целлюлозы. Это было  единственное питание ленинградцев.

Это совсем не тот хлеб, к которому мы с вами привыкли и сегодня мы попытаемся испечь блокадный хлеб.

Рецептура блокадного хлеба менялась, в зависимости от отсутствия ингредиентов, поэтому, часто хлеб делали из того, то попадется под руку.

У каждого ингредиента есть своя история.  
1.Пшеничная обойная мука  
Разовый помол зерна. Грубо говоря, даже не мука, а просто измельченный зерна злаков. Вот такая вот мука и была основой рецепта блокадного хлеба.

2.Овсяные отруби  
Пока были запасы на складах, к хлебу добавлялась ржаная мука. Позже стали добавлять муку из фуражного овса, которым кормят лошадей. Потом стали заменять овсяными отрубями.

3.Подсолнечный жмых  
Корм для животных, который получался после отжима растительного масла. Но именно этот жмых содержит очень много белка - от 15 до 40 процентов. А в условиях блокады-это реально очень много. Очень питателен.

6. Белковые дрожжи  
Гидролизные кормовые дрожжи делали из древесных отходов.

Сначала заливаем дрожжи и оставляем их "подниматься".

Пока они готовились, ссыпаем имеющиеся ингредиенты в миску для будущего теста.

Заливаем дрожжи в миску с ингредиентами и замешиваем тесто. Вот он, почти готовый блокадный хлеб.

Ставим нашу буханку в разогретую духовку.

После того, как выпечется хлеб, мы оставим его на ночь остывать и завтра, после уроков, попробуем, что вышло.

**Воспитатель:** Вот что у нас вышло. Такой хлеб в Блокадном Ленинграде, всего 125 грамм. Мы прочувствовали, совсем крошечную часть блокадных будней, и теперь не должны ни на секунду забывать о страшных годах войны, неся в сердце благодарность за мирное небо.

