

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1 г. Сердобска

ПРОЕКТ

« Научитесь хлеб беречь! »



Автор проекта учащиеся 3б класса

Актуальность

У народа есть слова
"Хлеб всей жизни голова".
Славится он первым на земле,
Ставиться он первым на столе!



Хлеб – это продукт питания, с которым мы встречаемся каждый день. Без него не обходится ни завтрак, ни обед, ни праздничный ужин. Он всегда рядом с нами: от рождения до глубокой старости.

Актуальность

В нашем городе работает хлебозавод, много пекарен. Материальное положение каждой семьи позволяет приобрести хлебобулочные изделия разного вида, поэтому у себя на столе дети могут увидеть все разнообразие хлебных изделий и выбрать то, что они любят. В нашей школьной столовой всегда в достатке булочки, хлеб, пирожки.



К сожалению, данная положительная тенденция уменьшает значение затраченного труда и ценность данного продукта у детей, а иногда и у взрослых.

Актуальность

Нередко можно увидеть недоеденный, а то и целый кусок хлеба или булочку, небрежно брошенные на пол учениками нашей школы. Остатки хлеба лежат и на подоконниках, а иногда и прямо под ногами! Некоторые ребята упражняются в меткости попадания булочкой в одноклассника, кусками хлеба и крошками усыпаны столы школьной столовой.



Многие школьники не осознают истинную цену хлеба,
не берегут его.

Поэтому тема нашего проекта «Научитесь хлеб беречь!»

Цель:

привлечь внимание
учеников нашей школы
к проблеме
бережного отношения к хлебу



Задачи:

Изучить историю возникновения хлеба;

Изучить пищевую ценность хлеба и
познакомиться с процессом его
производства;

Создать сборник рецептов блюд
с использованием зачерствевшего хлеба.



Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол и сколько в нем пользы, то станет бережнее относиться к нему.

История хлеба

Изучив литературу, мы узнали, как появился хлеб

По мнению археологов,
первый хлеб
был приготовлен
из желудей.



Сырые зерна

Впервые злаки были использованы в пищу около 15000 лет до нашей эры в Средней Азии. Сначала люди ели зерна в сыром виде, а затем научились растирать их между камнями и смешивать с водой.



Хлебная каша

Хлеб был в виде жидкой каши.



Пресная лепешка



Затем люди научились выпекать пресный хлеб в виде лепешек из густой зерновой каши-теста.

Дрожжевой хлеб

Около 3000 лет до нашей эры египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба. Они также изобрели первые печки для производства хлеба.



Пищевая ценность хлеба

Хлеб – один из основных продуктов питания, который является источником белков, незаменимых аминокислот, жиров, углеводов и витаминов. Хлеб богат клетчаткой – пищевыми волокнами. Клетчатка очищает наш организм.



Что в старину на Руси называли "жито"?

ПШЕНИЦА
И РОЖЬ

ЖИТО

ЖИТЬ

ХЛЕБ

ЖИЗНЬ

Сегодня наименования видов хлеба и хлебобулочных изделий исчисляются сотнями.



Но было время, когда слово «хлеб» равнялось слову «жизнь»

Блокадный хлеб...

Муки в нём было
ненамного больше,
чем жмыха, целлюлозы,
сода, отрубей.

И этого хлеба полагалось
всего 125 граммов
на человека.



Работая над проектом, мы нашли замечательные стихи:

Мальчик, ногою пинающий хлеб,
Мальчик, голодных не знающий лет,
Помни, что были лихие года.
Хлеб - это жизнь, а не просто еда.
Хлебом клялись,
За хлеб умирали
Не для того, чтоб в футбол им играли.
В слове народная мудрость таится.
Вот что в народе у нас говорится:
“Если ты хлеб ценить не стал,
Ты человеком быть перестал”.



Бобо Ходжи

Как хлеб к нам на стол приходит

Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду многих людей.

Весной специальным трактором землю пашут. Потом в неё бросают зёрна – сеют хлеб.



Осенью пшеница и рожь созревают и колоски убирают комбайнами. Колосья скашивают и обмолачивают – вытряхивают из них зерно. Зерно отвозят на элеватор. Это большое зернохранилище.



На мукомольных комбинатах из зерна получают муку



Как хлеб пекут

Мука поступает на хлебокомбинаты и пекарни. Здесь из неё изготавливают хлебобулочные и кондитерские изделия. Хлебопечение включает в себя несколько этапов:

1. Подготовка сырья

2. Приготовление теста



Как хлеб пекут

3. Разделка теста



Как хлеб пекут

4. Выпекание



Как хлеб пекут

5. Охлаждение и упаковка готовой продукции

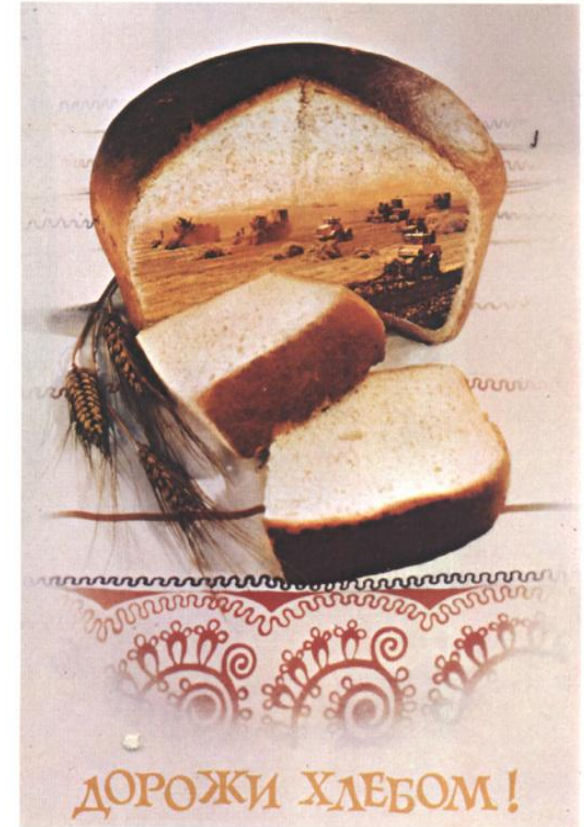


Готовый хлеб поступает на прилавки магазинов



Правила обращения с хлебом.

1. Береги хлеб, он дорого достается
2. Бери хлеба столько, сколько съешь.
3. Не оставляй недоеденных кусков на столе.
5. Продли жизнь хлебу. Черствый хлеб не выбрасывай, из него можно приготовить различные блюда
6. Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.



Советы первоклассникам

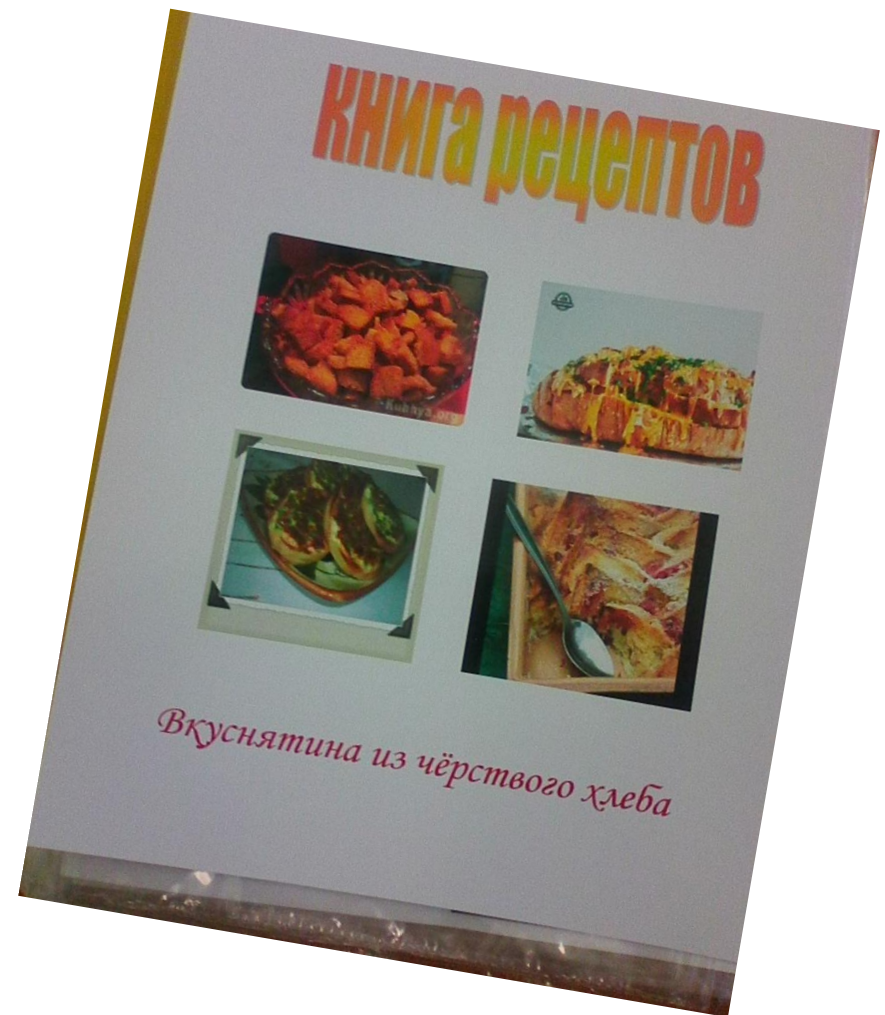


Готовим гренки из чёрствого хлеба



Мы создали кулинарную книгу полезных рецептов:

Здесь собраны
полезные рецепты
по использованию
чёрствого хлеба.
Предлагаемые рецепты
будут полезны
каждой хозяйке.



Обычаи, связанные с хлебом на Руси

В России по давнему обычаю дорогих гостей встречают хлебом-солью.

Считается, что люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, ещё большим – растоптать эту крошку ногами.



Пословицы о хлебе

Хлеб – всему голова.

Худ обед, когда хлеба нет.

Хлеба ни куска, так и в горнице т

Земля – матушка, а хлеб -батюшка.

**Хлеб на стол – и стол – престол, хлеба ни
куска – и стол – доска**

Без соли, без хлеба – половина обеда.



Заключение

Хлеб- ценный и полезный продукт питания.

Над созданием хлеба трудятся люди многих профессий, поэтому к хлебу нужно относиться бережно.

Хлеб-наше богатство. Берегите хлеб!

Зёрна наших дней, светитесь
Позолотою резной!
Говорим мы: «Берегите.
Берегите Хлеб родной...
Не мечтали мы о чуде.
К нам с полей живая речь:
«Берегите хлеб, вы –люди!
Научитесь хлеб беречь».

Н.Тихонов





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!