

**«КРАПИВЕНСКАЯ ЯСЛИ-САД-СРЕДНЯЯ ШКОЛА ОРШАНСКОГО
РАЙОНА»**

Мягкий, вкусный, ароматный



Исследовательская работа

*Выполнила Катковская
Карина ученица 4 класса*

*Руководитель: Лабусова
Любовь Владимировна*

2013

«Ломоть хорошо испеченного хлеба
составляет одно из величайших
изобретений человеческого ума»
К.Н. Тимирязев.



Цель исследования:

выявить оптимальные условия хранения хлебоблочных изделий



Задачи:

- Изучить состав и пищевую ценность хлебобулочных изделий
- Определить, в каких условиях благоприятно хранить хлебобулочные изделия.
- Определить влияет ли состав хлебобулочных изделий на длительность их хранения.
- Составить рекомендации по хранению хлеба в разных условиях.



Методы исследования:

анкетирование

сравнение

- наблюдение
- анализ литературы

обобщение



Источники информации:

энциклопедии

интернет

литература

беседы с родителями и
учителями

телепередачи

газеты

журналы



Гипотеза:

если определить наиболее оптимальные условия хранения хлеба, то хлеб может сохранить свой вкус дольше и лучше.



*Пышный, мягкий, пропеченный,
Подрумяненный слегка,
Хлеб с горбушкой золоченой
Шел к тебе издалека.
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел,
В нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Сохраняло, берегло.*



Как хлеб на стол приходит ?



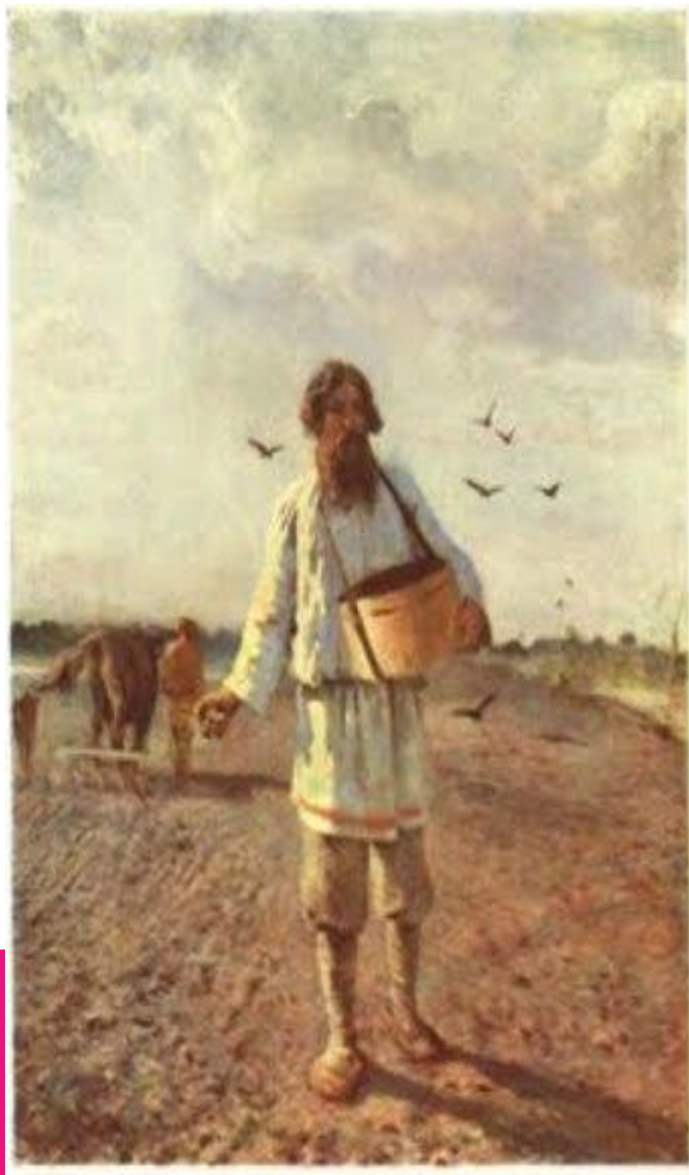


Есть пословица в народе –
«Хлеб - на стол, и стол
расцвел».

Ну а все же как приходит
Этот хлеб к тебе на стол?



Он рождается в бороздках.
Посмотри-ка на поля,
Ведь земля – земля не
просто,
А кормилица – земля!

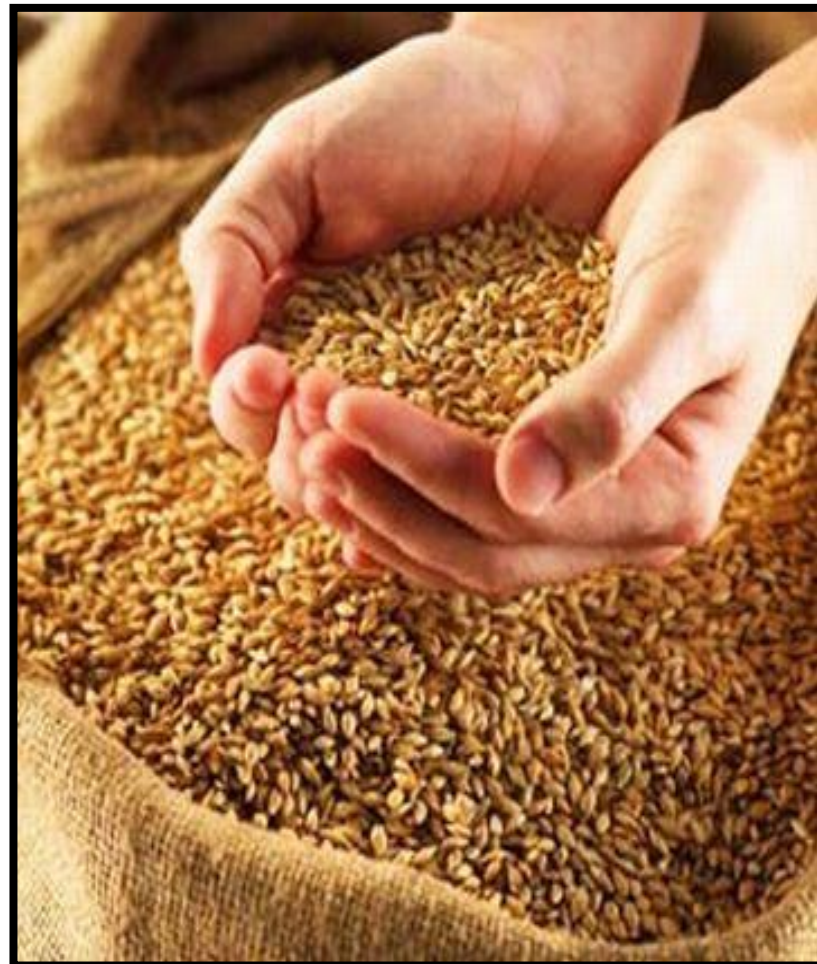


*Сеял сеятель старинный,
Из лукошка – решета.
Нынче сеялка – машина
Этим делом занята.
Роет борозды проворно,
В них закладывает зерна,
Сылет белый порошок...*



Хлеб созрел.
В полях моторы
Песню жатвы завели.
В степь выводят
хлеборобы
Подвинули корабли

www.altairegion22.ru



Из машин рекой струится
На совхозное гумно
Наше золото – пшеница,
Золотистое зерно.



Стал ветряк уже не годен

-

Староват и маловат.

Заменил его сегодня

Мукомольный комбинат.



*Автомат замесит
тесто,
Автомат развесит
тесто,
Автомат нарежет
тесто*



*Автомат направит тесто в
форму.*





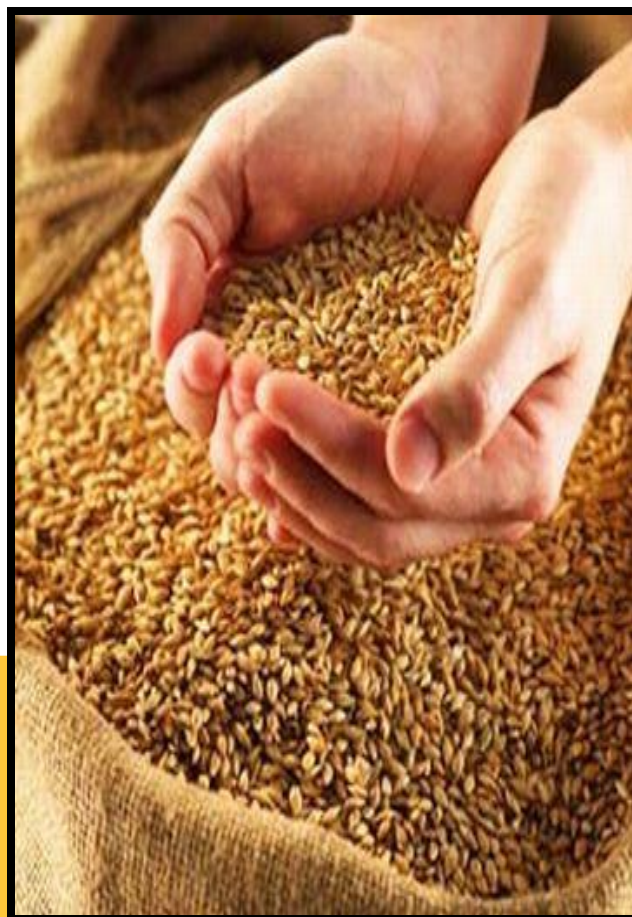
*Есть пословица в народе-
«Хлеб -на стол, и стол расцвел».*

*Хлеб не легкий путь проходит,
Чтоб попасть к тебе на стол.*



*И в любом кусочке хлеба
Ты почувствуешь всегда
Теплоту родного неба,
Привкус доброго труда.*

Из одного зёрнышка получается около 20 мг муки.
Это значит, что для выпечки одного батона
требуется мука от помола 10 тыс. зерен.



НЕМНОГО ИСТОРИИ

СЛОВО «ХЛЕБ» ИМЕЕТ ДРЕВНЕГРЕЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ. ГРЕКИ ВЫПЕКАЛИ СВОЙ ХЛЕБ В СПЕЦИАЛЬНЫХ ГОРШКАХ, НАЗЫВАЕМЫЕ «КЛИБАНΟΣ». ОТСЮДА ПРОИЗОШЛО ГОТСКОЕ СЛОВО «ХЛАЙФС», КОТОРОЕ ЗАТЕМ ПЕРЕНЯЛИ ДРЕВНИЕ GERMANCY, СЛАВЯНЕ И ДРУГИЕ НАРОДЫ.



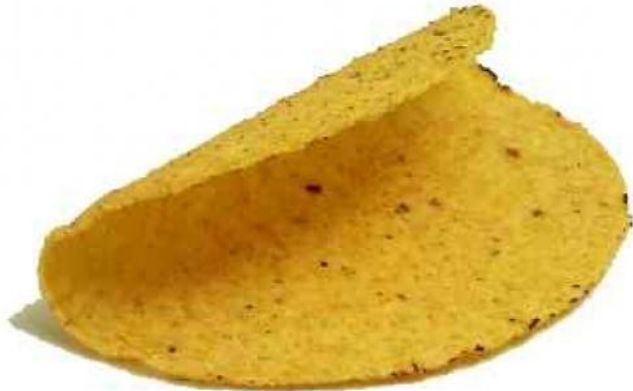


Хлеба всех уголков мира

- ◆ **КАРАВАЙ** (Россия, Украина, Беларусь)



*Такос



*ВЕНСКИЙ

www.foragro.ru



*ПИТА

Пицца
чиабатта
(Италия)
(Италия)



тортилья
(Мексика)



Лаваш грузинский



багет



ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ



kirpichiki.pro

ХЛЕБНЫЕ РЕКОРДСМЕНЫ

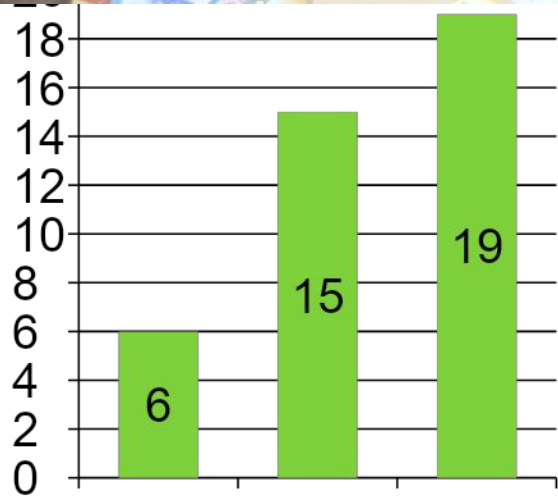
Самая длинная плетёная булка — 9,2 метра — была выпечена в городе Акапулько (Мексика) в 1996 году. А самая большая буханка хлеба была изготовлена в 1988 году в Йоханнесбурге (ЮАР). Её длина - 3 метра, ширина и высота — более 1 метра, а весила гигантская буханка - 1 тонну и 430 килограммов!

А недавно в Мехико был испечен пирог длиной 2 км и весом 9 т

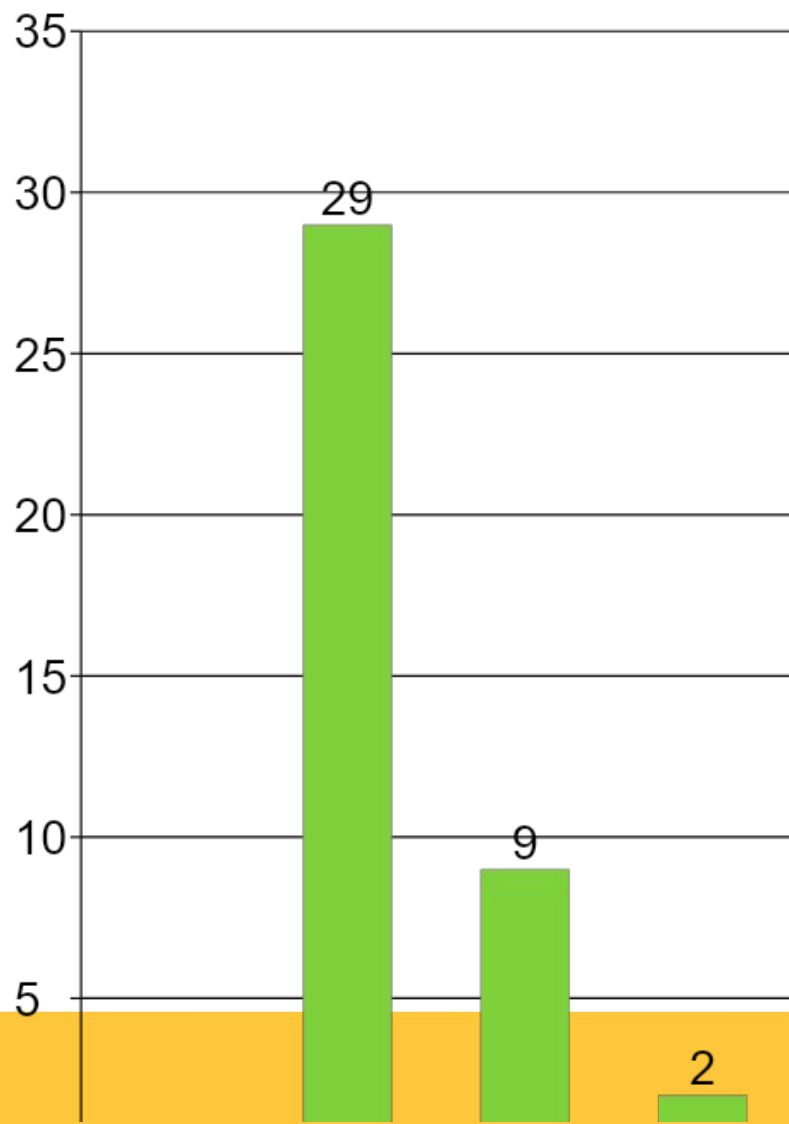


ЧТО ДЕЛАЮТ РЕБЯТА НАШЕГО КЛАССА С ЧЁРСТВЫМ ХЛЕБОМ? КАКОЙ ХЛЕБ ЛЮБЯТ?





Ржаной
Пшеничный
Ржаной и пшеничный



24.01.2013 года купила хлеб и сравнила его состав и пищевую ценность.

Хлеб «Беленицкий»



Хлеб «Жито»



Батон нарезной



ВЫВОД:

Исследуя данный вопрос, выяснила, что во всех хлебобулочных изделиях, купленных в магазине, в состав входят основные компоненты:
мука, соль, вода, дрожжи.



РЕШИЛА ПРОВЕРИТЬ

**как хлеб будет изменяться в
разных условиях хранения**



Хранила хлеб в хлебнице

хлебница 24.01.2013 года



- хлебница 27.01.2013 года, за 72 часа (срок хранения)
хлеб слегка зачерствел.

- хлебница 30.01.2013



плесень



полностью зачерствел



Вывод:

за время положенного срока хранения хлеб только немного зачерствел, и его можно было использовать, а вот при наиболее длительном хранении в условиях хлебницы весь хлеб стал непригоден для употребления в пищу.

2. ХРАНИЛА ТРИ ВИДА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ПОЛИЭТИЛЕНОВОМ ПАКЕТЕ.



- 24.01.2013 года начало исследования

- 27.01.2013 года за 72 часа (срок хранения) хлеб без изменений.

- 30.01.2013 года через 6 дней

зачерствел



покрылись плесенью



ВЫВОДЫ:

1. Хлеб не предназначен для долгого хранения. При длительном хранении он усыхает, черствеет, теряет мягкость и аромат.
2. Если хлеб хранить неправильно, он покрывается плёнкой зелёной плесени.
3. Наиболее благоприятными условиями хранения хлеба во время срока его хранения, который указан на упаковках - полиэтиленовый пакет, но можно и использовать хлебницу.
4. Быстро становится непригодным сдобный хлеб, т.к. для изготовления используют пшеничную муку и срок реализации продукта только 24 часа.

ВЫВОД:

**Я считаю, что хранить хлеб
дольше положенного срока
хранения не стоит.**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ ХЛЕБА ДОМА.

1. Хлеб следует приносить из магазина в полиэтиленовом пакете, отдельно от других продуктов.
2. Полиэтиленовый пакет, в котором хранился хлеб, вторично использовать нельзя.
3. Помни простое правило: чёрный и белый хлеб хранить вместе нельзя. Это способствует быстрому росту картофельной палочки, бича всех хлебниц.
4. Не реже одного раза в неделю мыть хлебницу. Хлебницы лучше всего мыть слабым раствором уксуса, после чего ополоснуть с моющим средством и обязательно основательно высушить.
5. Хлеб сохранит свежесть, если положить яблоко, кусочек очищенного картофеля или немного соли в хлебницу. Но не забывай их менять.
6. Чтобы хлеб не плесневел, на небольшой ватный тампон наносят 5-10 капель йодной настойки и кладут этот тампон в небольшой аптечный пузырек, который сверху затыкают чистым кусочком ваты. Пузырек кладут вместе с хлебом в полиэтиленовый пакет и плотно завязывают.
Пары йода, просочившиеся через вату, создают в пакете неблагоприятные для плесени условия, и в то же время вкус хлеба совсем не страдает от малой порции йода.
7. На стенках холодильника или в хлебнице пятна плесени снимают влажной тряпкой, а затем очищенное место протирают столовым уксусом.

ПРОДЛИ ЖИЗНЬ ЧЁРСТВОМУ ХЛЕБУ!

Можно:



1. Положить в целлофановый пакет в микроволновую печь, на батарею.
2. Приготовить панировочные сухари.
3. Посушить гренки для супа.
4. Поджарить гренки к чаю.
5. Испечь пирог с яблоками, сварить суп.

ЗАПОМНИТЕ ПРАВИЛА



1. Береги хлеб, он дорого достается.
2. Не оставляй недоеденных кусков.
3. Никогда не бросай хлеб.
4. Продли жизнь хлебу.
5. Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

ЗАПОВЕДИ О ХЛЕБЕ



- ❖ Хлебом-солью встречали дорогих гостей. Этим показывали свою почтенную покорность.
- ❖ Хлеб вносят в дом на новоселье – «Не красна изба углами, а красна пирогами».
- ❖ В день свадьбы молодых обсыпают хлебными зёрнами, чтобы их жизнь была богатой.
- ❖ Краюху материнского хлеба брали в дальнюю дорогу.
- ❖ В колыбель к новорождённому обязательно клали краюшку хлеба, чтобы малыш рос здоровым и счастливым.
- ❖ Самым большим грехом считается уронить хотя бы крошку хлеба, а ещё большим – растоптать эту крошку ногами.
- ❖ Трудно достаётся хлеб человеку – лёгкого хлеба не бывает. Очень часто хлеб защищали от врагов оружием. Не случайно на гербах многих городов винтовка соседствует с хлебом.

БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ!



«Берегите хлеб вы,
люди,

Научитесь хлеб
беречь!»

