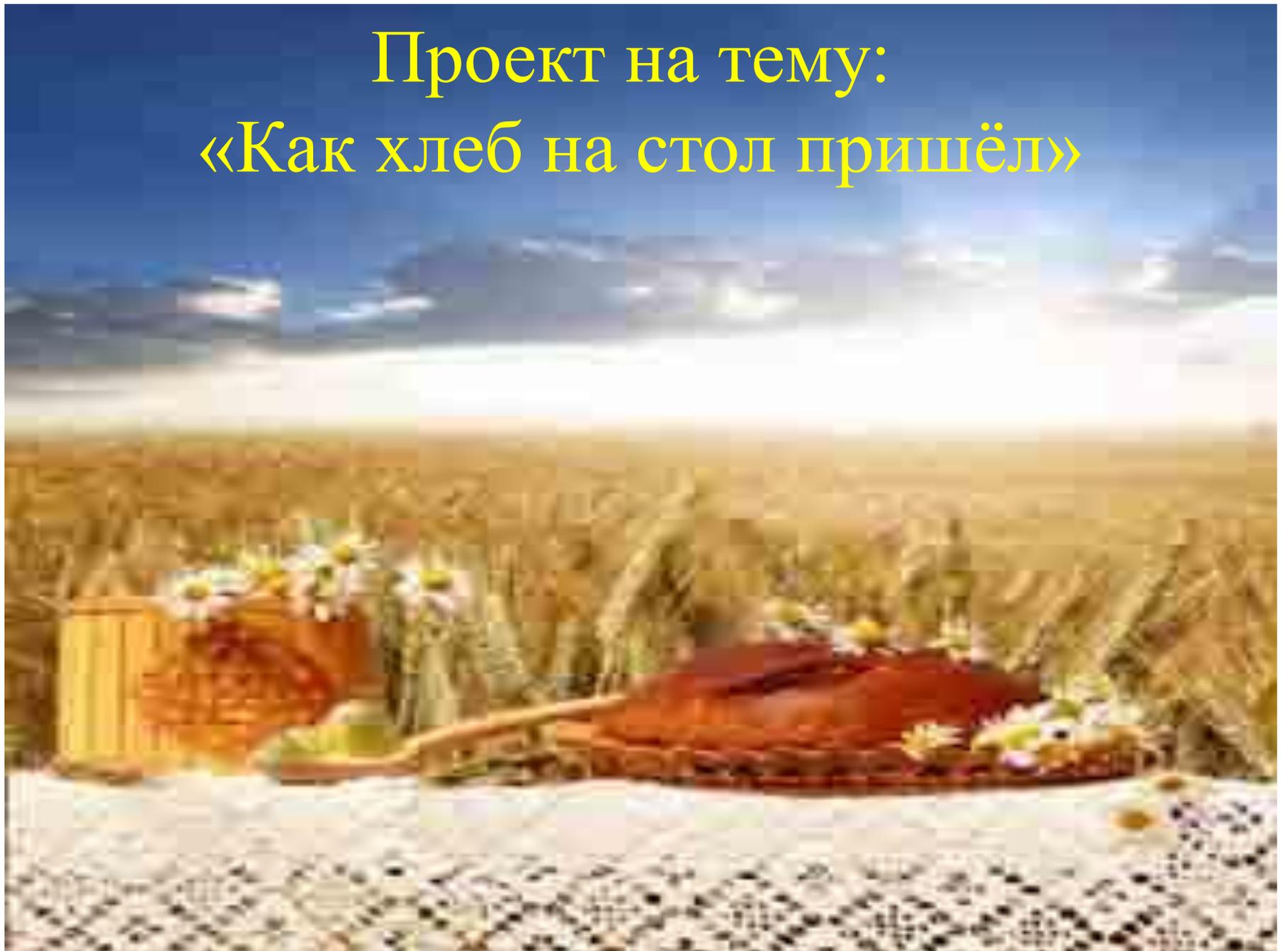


Проект на тему: «Как хлеб на стол пришёл»



Над проектом работали
ученики 1 «Б»класса
МБОУ «СОШ № 3» п. Арамилъ



Руководитель:
Учитель начальных классов
Мингалиева. Э. Г.

2012 г



Цель:

- Углубить знания учащихся о хлебе и о том, как он попадает на наш стол.
- Развивать любознательность и наблюдательность.
- Воспитывать уважение к людям труда, бережное, заботливое отношение к хлебу.

Задачи:

- Узнать когда и где родился хлеб.
- Выяснить значение слова «хлеб».
- Узнать какой хлеб предпочитают учащиеся нашего класса.
- Узнать, кто помогает попасть хлебу на стол.

Гипотеза: получение хлеба – это результат труда людей разных профессий.



– В детстве я думал, что батоны растут на поле, –
сказал Саша.



– А я думал, что хлеб делают в магазине!



– А мне бабушка говорила, что булочки и баранки
рождаются от батона.

– А я сама лепила из теста
пирожки и пекла в духовке!



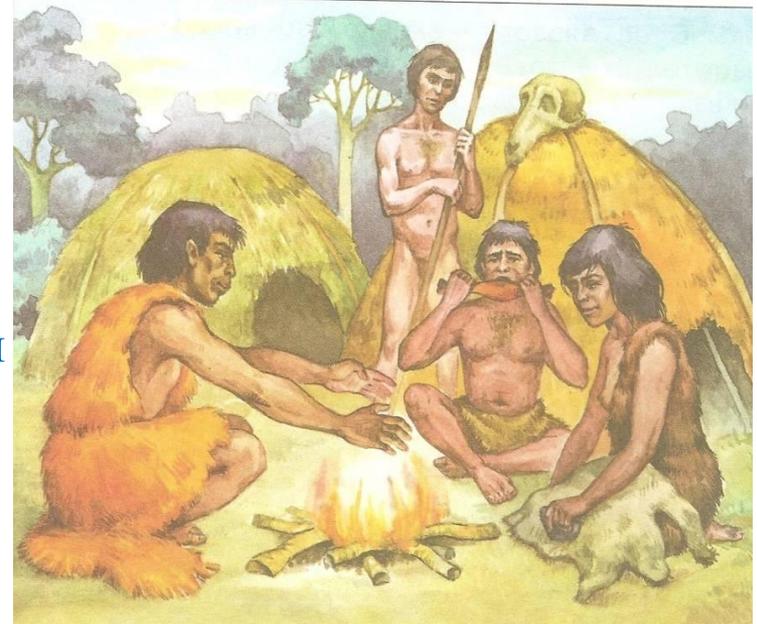
– Как же появился хлеб?

Когда и где родился хлеб?



Впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелёгкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нынешних пшеницы, ржи, овса, ячменя.

Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зерен, что на рыхлой и влажной земле вырастает больше зерен. Долгое время люди употребляли в пищу, зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба.



Что такое хлеб?

В толковом словаре В.И.Даля две страницы посвящены слову “хлеб”.

Хлеб – это хлебные злаки с мучнистыми зёрнами, коими человек питается. Растение в снопах, копнах, кладях...чистое зерно.

ХЛЕБ — разного вида пищевые продукты, приготавливаемые из муки зерновых злаков. Злаковая культура, используемая в питании. Растение на корню, в снопах, чистое зерно в амбарах.

Продукт, выпекаемый из муки, из кислого или пресного теста.

В зависимости от качества муки различали хлеб ситный — из муки, просеянной через обычное частое сито ; решетный — из муки, просеянной через решето; пушной, или мякинный — из плохо провеянной ржи и непросеянной муки.



Хлеб бывает ржаной (черный),

Рожь



**Из ржи получают
чёрный хлеб.
Чёрный, но вкусный.**



Хлеб бывает пшеничный(белый),
Ржано – пшеничный (серый)

Пшеница



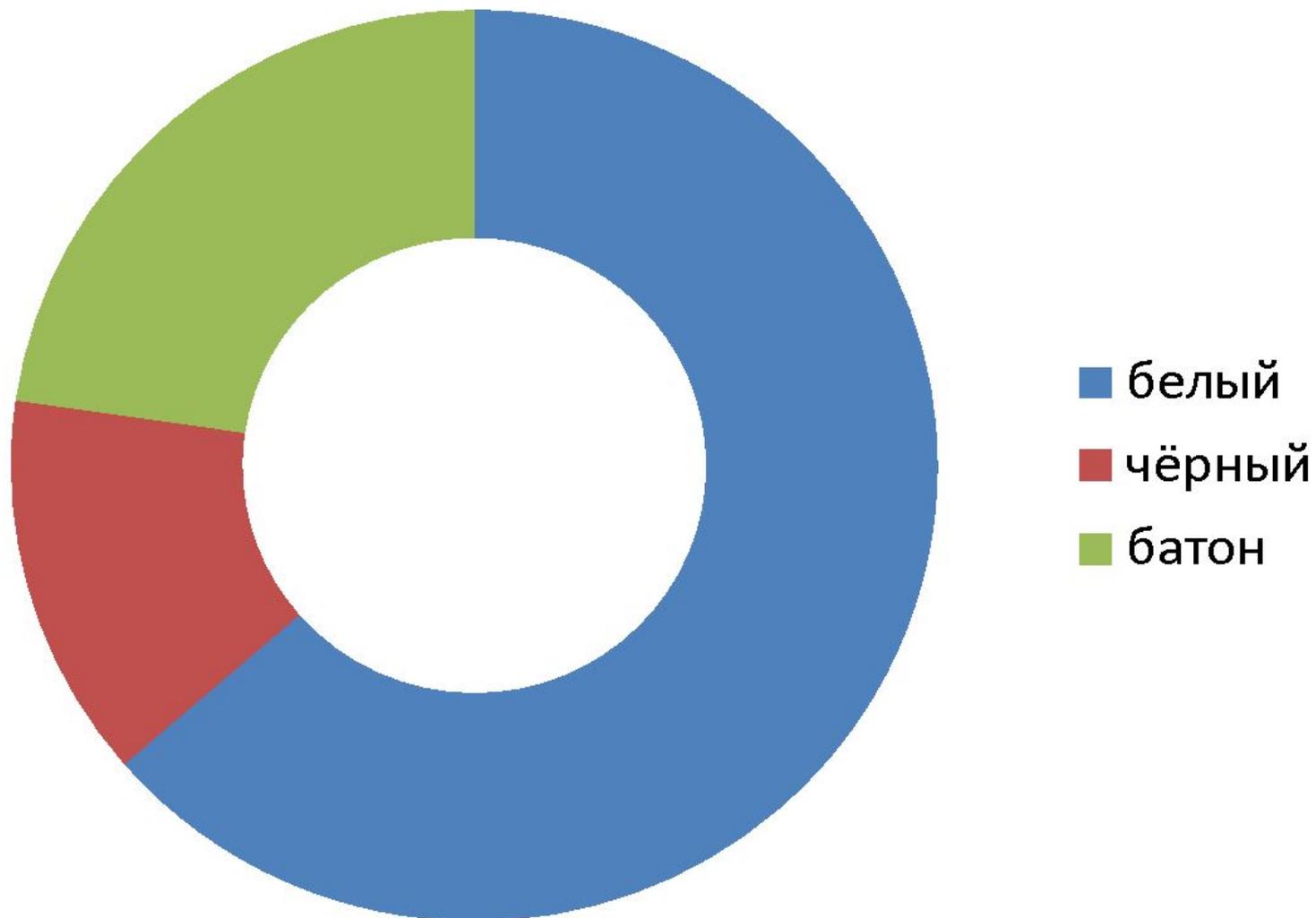
**Белый хлеб получают из
пшеницы.**

**Белый хлеб намного
старше черного.**

На прилавках магазинов можно увидеть различные сорта хлебобулочных изделий. А какие из них предпочитают учащиеся нашего класса мы узнали, проведя социологический опрос. Полученные данные представлены в следующей диаграмме.



Какой хлеб любят ребята нашего класса?



Как хлеб к нам приходит?

*Ведь не сразу стали зерна
хлебом тем, что на столе,
люди долго и упорно потрудились на земле!*





Сеял сеятель старинный
Из лукошка-решета.
Нынче сеялка-машина
Этим делом занята.



На поле зёрна прорастают, появляются всходы.
Летом всё поле в колосьях.



Когда приходит осень, колосья становятся золотыми. Хлеб созрел. Пришла пора собирать урожай. И снова в поле вышли машины. Это комбайны.



А потом на машинах
везут зерно на
элеватор.

Там его хранят
по несколько месяцев.





Из элеваторов попадает зерно в цеха мельзавода, там его мелют и перетирают машины. Получается мука.





На хлебозаводы и пекарни
муку доставляют
в огромных грузовиках.



На хлебозаводе
из муки
делают тесто.



Потом из теста делают
ровные куски,
из которых лепят булочки,
буханки, батоны.
Дальше – печь.



Хлеб готов!



Его везут в магазины.



Покупайте и кушайте!

**Пышный, мягкий, пропечённый,
Подрумяненный слегка,
Хлеб с горбушкой золочёной
Шёл к тебе издалека.
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришёл,
В нём чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Сохраняло, берегло.**

Русский каравай



Длинен и труден путь хлеба к нашему столу, поэтому нам всем очень надо бережно относиться к хлебу.

В результате проделанной работы можно сказать, что производство хлеба – это трудоемкий процесс, в котором задействованы люди разных профессий. Каждый из них выполняет важную и нужную работу. Гипотеза, выдвинутая в начале работы, полностью подтвердилась.

Выводы: Получение хлеба – это процесс, состоящий из нескольких последовательных этапов. В производстве хлеба принимают участие люди разных профессий.



Берегите хлеб!



Использованные источники:

1. <http://yandex.ru/yandsearch?p=1&text>
2. <http://yandex.ru/yandsearch?text>
3. Алексеев М.Н. «Цена ему – жизнь. Слово о хлебе». – М.: Детская литература, 1990
4. Багрова Л.А. «Я познаю мир: Детская энциклопедия: Растения». – М.: ООО «Издательство АСТ – ЛТД», 1997
5. Ожегов. С. И. Толковый словарь русского языка.
6. Алексей Мусатов. «Как хлеб на стол пришёл»
Издательство : «Малыш», Москва, 1981