

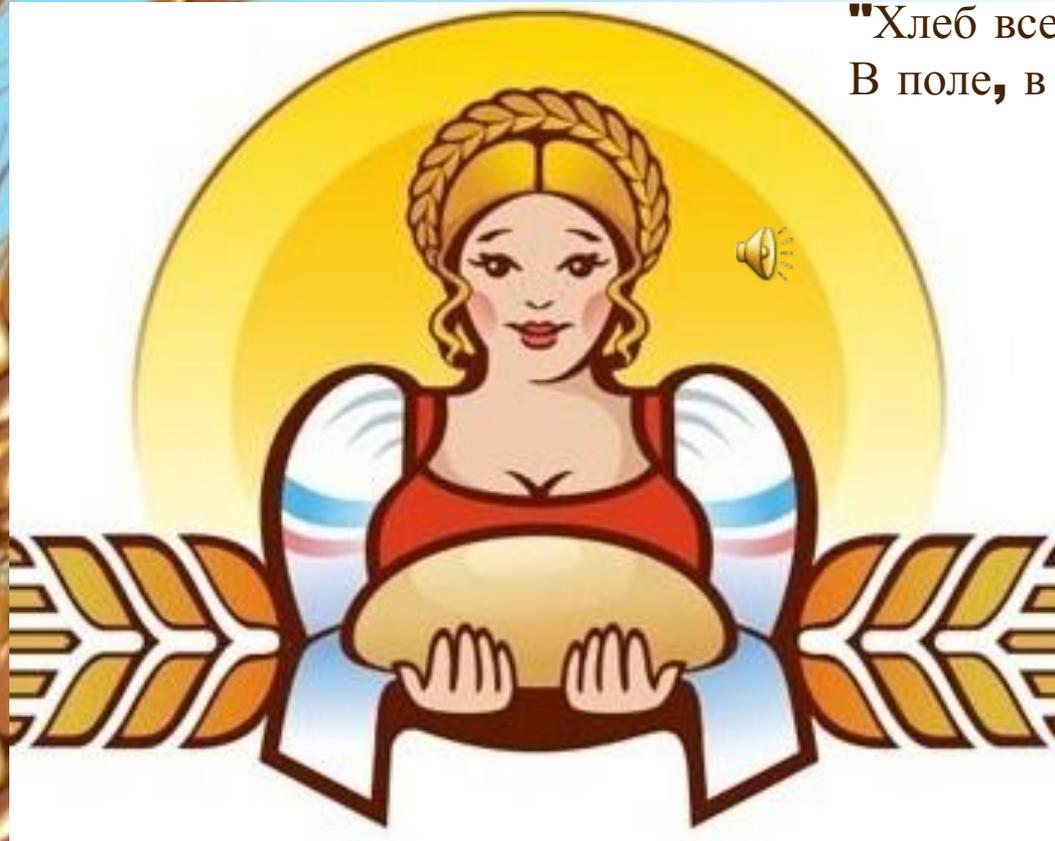
Хлеб всему голова!

GFR.U



Презентацию подготовил
ученик **2А** класса
МОУ СОШ №**11**
Семёнов Сергей

Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!



Есть в мире понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это воздух, земля, вода, солнце. К ним можно отнести и хлеб, древний и вечно молодой продукт человеческого труда. «Хлеб – всему голова» - гласит народная мудрость. Ведь хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой.



The background of the slide is a vibrant, low-angle photograph of a wheat field. The wheat stalks are golden-brown and filled with ripe grains, reaching towards a clear, bright blue sky. A large, glowing yellow sun is positioned in the upper right quadrant, casting a soft light over the scene. The overall atmosphere is one of warmth and natural abundance.

Гипотеза исследования:

Я предполагаю, что хлеб появился давно, он является основным и необходимым продуктом для всех нас. И не зря говорят, что «Хлеб всему голова».



Цель исследования: изучить историю происхождения хлеба и его значение в жизни человека.

Задачи исследования: **1.** Изучить историю возникновения хлеба. **2.** Узнать, почему хлеб называют хлебом. **3.** Собрать сведения о мифологическом значении слова «хлеб» **4.** Понять и оценить роль хлеба в годы Великой Отечественной войны. **5.** Узнать, как хлеб приходит на наш стол. **6.** Изучить пищевую ценность хлеба. **7.** Посетить ПК «Хлебокомбинат Находкинский». **8.** Провести анкетирование среди учащихся класса.

Методы исследования

- ❖ Беседа
- ❖ Анкетирование
- ❖ Работа с литературой
- ❖ Работа с Интернет-сайтами
- ❖ Наблюдение



Египтяне также изобрели первые печи для производства хлеба.



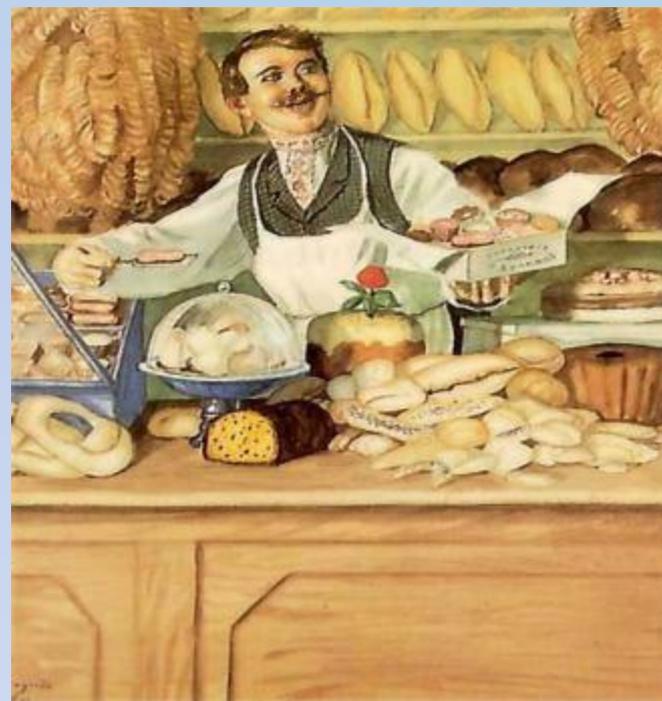
Греки научились выпекать хлеб благодаря египтянам, римляне благодаря грекам. К сотому году нашей эры римляне распространили свои навыки по выпечке хлеба по всей Европе. В средние века почти во всех городах Европы были булочные.



Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемые «клибанос».



С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. Производство ржаного хлеба было большим искусством, оно основывалось на применении специальных заквасок, или квасов, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение.





Хлеб – наиболее сакральный (божественный) вид пищи, символ достатка, изобилия и материального благополучия. Осмыслиется как живое существо или даже образ самого божества.



1941 - 1945



Я помню хлеб, военный, горький.
Он весь почти из лебеды.
В нем в каждой корке, в каждой крошке
Был горький вкус людской беды.
И горе было частым гостем
Им были детства дни полны
Особо помним мы, что счастьем
Был равен горький хлеб войны.





Чтобы вырастить озимую пшеницу или рожь, в августе-сентябре в поле выходят тракторы. Они тянут за собой плуги, которые пахут землю.

Еще землю боронят, чтобы не было комочков.





Затем в поле выходят тракторы с сеялкой, а за сеялкой тянутся по земле бороны.

Пройдет немного времени и над землей появятся маленькие зеленые всходы будущего хлеба.





Вскоре наступит зима и хлебное поле накроет пушистым снегом.

Весной снег растает, напоит почву влагой, и потянутся молодые всходы к солнышку.





На каждом стебельке появится колосок наполненный зернами.

Вот и созрел урожай.
Начинается жатва. Выходят на поля комбайны.





После этого зерно везут на элеватор. Элеватор - это место для хранения зерна. По транспортной ленте зерно отправляется на мельницу. Там его перерабатывают в муку.

С элеватора мука отправляется на хлебозаводы и пекарни, где из нее выпекают различные хлебобулочные изделия.



Обычный хлеб содержит в себе практически все питательные вещества, необходимые человеку. И что еще важно, хлеб обладает одним редким свойством – он никогда не приедается, никогда не может надоесть людям.





ПК «Хлебокомбинат
Находкинский»

Хлеб в нашей жизни действительно всему голова. Независимо от национальности и материального положения, к обеду на столе у всех обязательно есть хлеб. Сотни комбинатов и заводов тоннами выпекают его для нас каждый день. В Приморском крае лучшим среди первых по объёму производства является ПК «Хлебокомбинат Находкинский». Его жизнь — это огромная глава в истории хлебобулочной отрасли края.



Опару (жидкое тесто) ставят с вечера. Для этого в воду добавляют ржаную муку и дрожжи. Опара киснет до утра, а утром добавляют пшеничную муку, соль и замешивают тесто.

Полученное тесто раскладывают в формы. В каждую форму кладут ровно **800** грамм теста. Для этого пользуются весами.



А вот и хлебушко поднялся.
Пора отправлять в печь.





Первая порция хлеба
готова.■

Вот он румяный,
душистый!





Сейчас в магазинах огромный выбор хлеба, но я решил испечь хлеб сам. Это возможно или

КАК ИСПЕЧЬ ДОМАШНИЙ ХЛЕБ ?





Мне потребуется:

- Мука – 3ст.
- Дрожжи – 1.5ч.л.
- Яйцо – 2шт.

- Масло – 25гр.
- Соль – 1ч.л.
- Сахар – 2ст.л.
- Вода – 1.5ст.









Анкета:

1. Как часто вы едите хлеб?

- Каждый день
- Редко
- Вообще не едите.

2. Какой хлеб вы больше любите?

- Пшеничный
- Ржаной
- Пшенично-ржаной
- Никакой не любите
- Всякий любите

3. Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?

- Да
- Нет

4. Часто ли вы не доедаете кусок хлеба?

- Всегда
- Часто
- Редко
- Никогда

5. Куда девают в вашей семье несвежий, черствый хлеб?

- Выбрасывают
- Скармливают домашним животным
- Сушат сухари
- В вашей семье не остается несвежего, черствого хлеба



Итоги анкетирования:

В классе – **28** ч, в анкетировании участвовало – **28** ч.

1. Как часто вы едите хлеб?

-Каждый день – **26**ч.

-Редко – **2** ч.

-Вообще не едите – **0** ч.

2. Какой хлеб вы больше любите?

-Пшеничный – **22** ч.

-Ржаной – **2** ч.

-Пшенично-ржаной – **2** ч.

-Никакой не любите – **0** ч.

-Всякий любите – **2** ч.

3. Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?

-Да – **26** ч.

-Нет – **2** ч.

4. Часто ли вы не доедаете кусок хлеба?

-Всегда – **2** ч.

-Часто – **10** ч.

-Редко – **8** ч.

-Никогда – **8** ч.

5. Куда девают в вашей семье несвежий, черствый хлеб?

- Выбрасывают – **7** ч.

-Скармливают домашним животным – **11**ч.

-Сушат сухари – **7** ч.

-В вашей семье не остается несвежего, черствого хлеба – **3**ч.



Проведенное исследование открыло для меня много нового. Я узнал, как долг и труден путь хлеба к нашему столу. Узнал, что хлеб очень полезен, в нем находятся практически все питательные вещества необходимые человеку. Узнал, что благодаря хлебу смогли выжить многие люди в годы Великой Отечественной войны. Я понял, почему люди с давних времен свято почитают и ценят хлеб. Проведенное анкетирование доказало, что хлеб был и остается одним из главных продуктов питания человека.

Таким образом, я сумел достичь цели моего исследования и смог узнать о значении хлеба в жизни человека. Я узнал историю появления хлеба на столе, узнал какой был первый хлеб и выпек хлеб сам. Печь хлеб трудно, но очень интересно.

Берегите хлеб и запомните эти слова:

Хлеб всему голова!



**Вот он теплый,
золотистый.
В каждый дом, на каждый
стол,
он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила,
в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
охраняло, берегло.
В нем - земли родимой
соки,
Солнца свет веселый в
нем...
Уплетай за обе щеки,
вырастай богатырем!**

С.Погореловский



Библиографический список.

<http://goodrecept.ru/?m=nots&id=DA5B433600> Хорошие рецепты- хлеб всему голова.

http://nfm.ru/blogs/paradoksik/hleba_istoriya/#comment_12089677 Хлеб . История

<http://www.prohleb.ru/index.php?page=17> История создания хлеба

<http://www.antiqueonline.ru/hleb.html> Мифологический словарь

http://extusur.net/content/8_texnoxleb/3_1.html История возникновения хлеба и хлебопекарного производства

http://bd.fom.ru/report/cat/val_/dd063234 ФОМ>Хлеб

<http://mults.spb.ru/mults/?id=1836> Посмотреть онлайн, скачать мультфильм «Хлеб»

<http://vo.od.ua/rubrics/raznoe/14025.php> Хлеб фронтовой, хлеб блокадный...

<http://www.symbolarium.ru/index.php/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1> Хлеб.

Энциклопедия символов

http://bayun.ru/dia/Otkuda_hleb_prishel.html Баюн

<http://astrofizica.narod.ru/posobie/Index27.htm> Блокадный хлеб

<http://ussr-forever.ru/hleb/57-hlebmira.html> Хлеб мира и войны

<http://www.genialnee.net/poslovice-i-pogovorki/hleb/> Пословицы и поговорки про хлеб

<http://www.hlebushek.info/posl.php> О хлебе

<http://www.gov.cap.ru/hierarhy.asp?page=/.5032/11628/715501/792032/792038>

<http://www.gov.cap.ru/hierarhy.asp?page=/.5032/11628/715501/792032/792038> Самые знаменитые и интересные пословицы о хлебе. <http://images.yandex.ru/> Яндекс-картинки

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

