

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



Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад.



Египтяне также изобрели первые печи для производства хлеба.



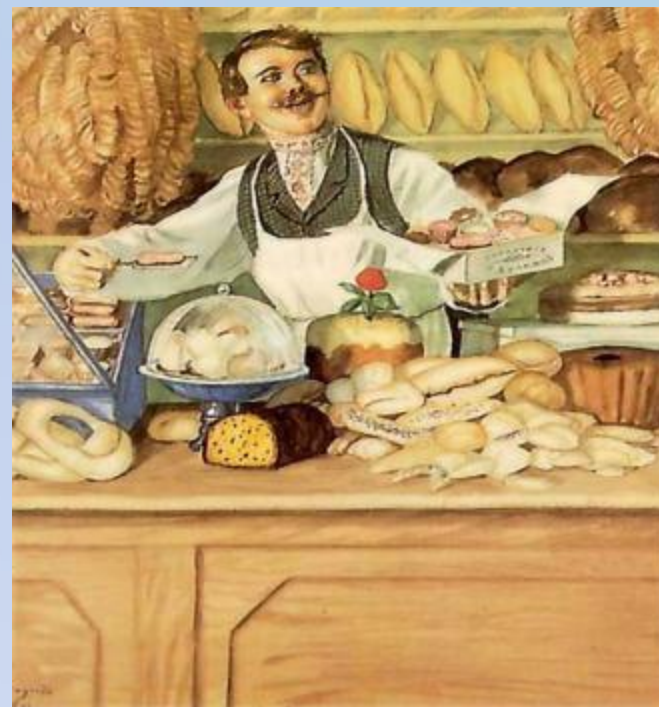
Греки научились выпекать хлеб благодаря египтянам, римляне благодаря грекам. К сотому году нашей эры римляне распространили свои навыки по выпечке хлеба по всей Европе. В средние века почти во всех городах Европы были булочные.



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.

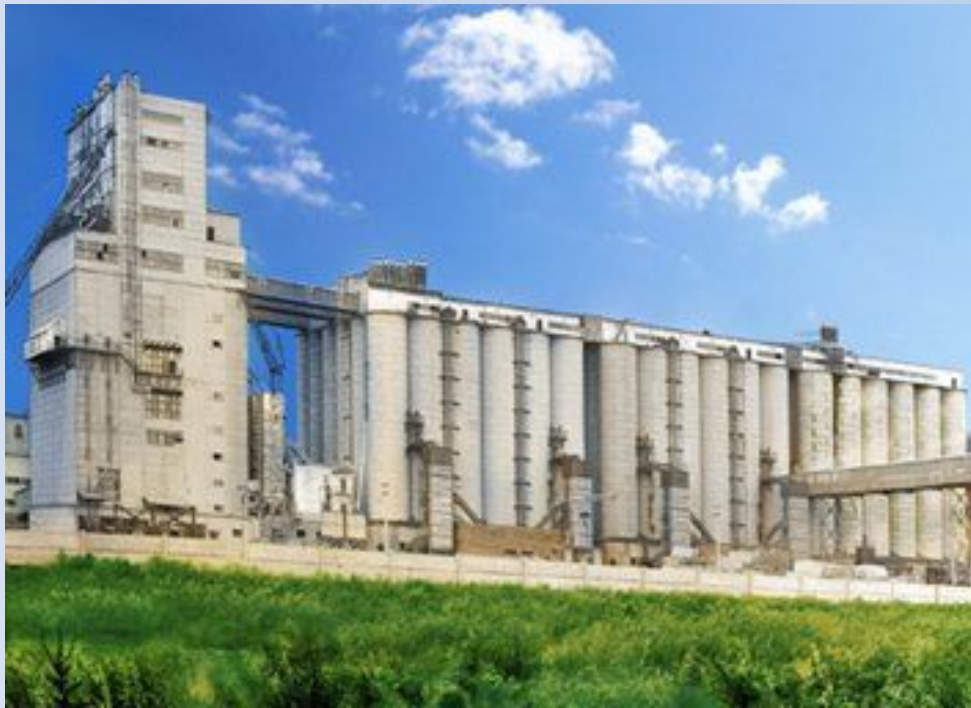




На каждом стебельке появится колосок наполненный зернами.

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:

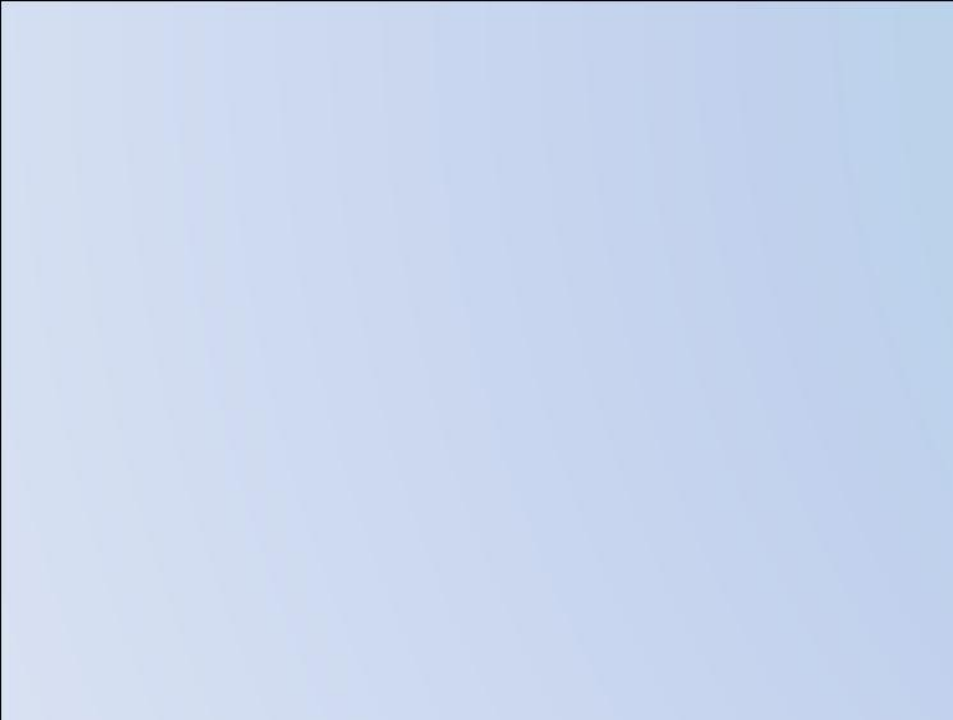
- Мука – 3ст.
- Дрожжи – 1.5ч.л.
- Яйцо – 2шт.

- 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 долог 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!

