

Проект на тему: «Хлеб всему голова»



Подготовил ученик 4 «Б» класса МБОУ
СОШ п. Высокогорный Логачев Радислав.

Научный руководитель – Фисенко Елена
Григорьевна.

Цели и задачи проекта



- сформировать у людей представления о ценности хлеба;
- воспитывать бережные отношения к хлебу.
- воспитывать уважение к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас
- провести опрос: «Что такое каравай?» среди одноклассников и членов семьи
- выяснить предназначение каравая
- испечь каравай



Хлеб всему голова



Хлеб всему голова



Пословицы о хлебе



- Хлеб всему голова.
- Хлеб сердце человека укрепляет.
- Хлеба ни куска и в горле тоска.
- Будет хлеб – будет и обед.
- Хлеб да вода мужицкая еда.
- Хлеб греет, а не шуба.
- Глубже пахать – больше хлеба жевать.
- Пот на спине, так и хлеб на столе.



Немного из истории



- Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба. Ее в наше время еще употребляют в виде хлебной похлебки в некоторых странах Африки и Азии. Было замечено, что подогретые зерна легче отделяются от колосьев. Собранные злаки начали нагревать на разогретых камнях, которые помещали в вырытые для этого ямы.
- Случайно человек обнаружил, что если перегреть зерна, то есть поджаренные, раздробить и смешать с водой, каша получается гораздо вкуснее той, которую он ел из сырых зерен. Это и было вторым открытием хлеба. Примерно шесть с половиной тысяч лет назад человек научился возделывать и культивировать пшеницу и ячмень. В то время изобрели ручные мельницы, ступки,

Выращивание хлеба



- Сначала выращивают пшеницу. Чтобы получить хороший урожай, ее засеивают под зиму. Поле под ее выращивание тщательно подготавливают: очищают от сорняков, удобряют и вспахивают. Посев семян производится при помощи специальной техники. После появления всходов пшеницу обрабатывают от вредителей и повторно удобряют. Убирают урожай после того, как зерна полностью созреют

Хлеб – ЭТО ЖИЗНЬ



- В начале блокады хлеб пекли из смеси ржаной, овсяной, ячменной, соевой и солодовой муки. Через месяц к этой смеси стали добавлять льняной жмых, отруби и муку из затхлого зерна. А еще месяц спустя тесто делали из целлюлозы, хлопкового жмыха, обойной пыли, мучной сметки, вытряски из мешков кукурузной и ржаной муки, березовые почки и сосновую кору.
- Множество людей рисковало жизнью, доставляя муку через Ладогу осажденному, умирающему, но несдающемуся городу. Блокадный хлеб был бесценен

Белый хлеб



- Основной компонент состава - пшеничная мука.
- Дрожжи придают хлебу пышности.
- Иногда в тесто добавляют яйца. Это делает вкус хлеба более насыщенным, обогащает белком.
- Отруби способствуют улучшению пищеварения, содержат больше витаминов, чем «голая» мука, делают краюшку вкуснее

Виды белого хлеба



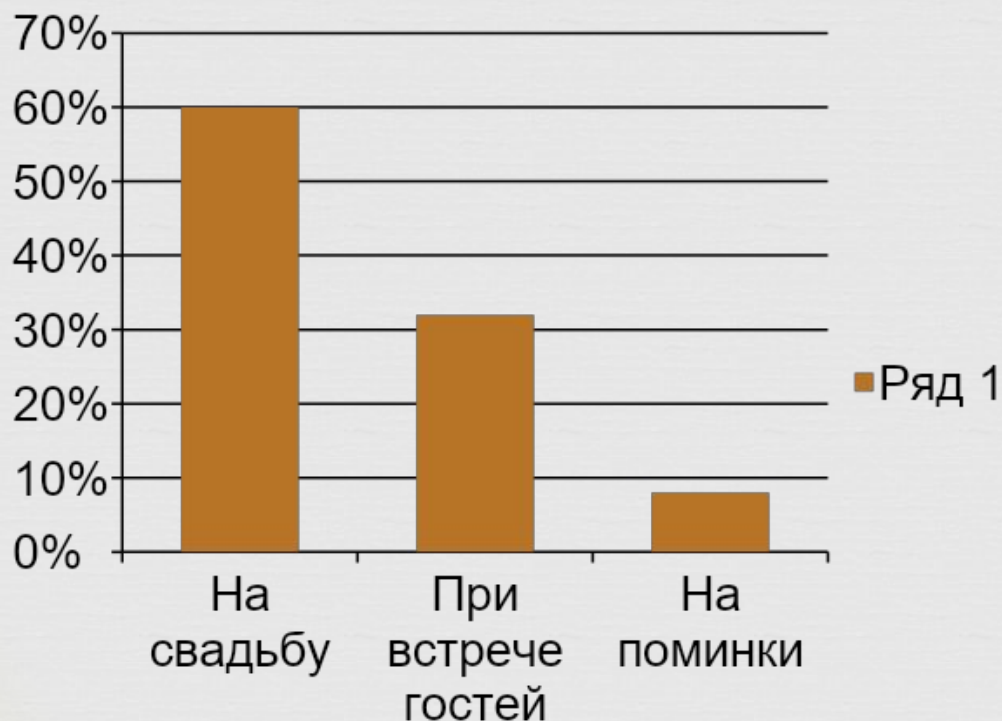
- Обеденный
- Лаваш
- Маца
- Чапати
- Наан
- Чиабатта

Черный хлеб



- Основной компонент - ржаная мука
- Дрожжи придают хлебу пышности.
- Иногда в тесто добавляют яйца. Это делает вкус хлеба более насыщенным, обогащает белком.
- Отруби способствуют улучшению пищеварения, содержат больше витаминов, чем «голая» мука, делают краюшку вкуснее.

Опрос на тему: «Куда пекут каравай?»



По результатам опроса среди учащихся 10 классов было выявлено, что ученики по большей части знают лишь об одном предназначении каравай; а именно – для свадеб.



Что такое каравай?



- Каравай - главный свадебный хлеб у славян, большой, чаще всего круглый, который делят на свадьбе для угощения всех её участников. Обычно искусно украшают.



Предназначение каравая



- На Руси каравай готовили на свадьбы. Выпечка каравая представляла систему обрядов, занимающих несколько дней, в которых принимали участие особые жрецы. Для приготовления использовались специальные орудия; мука молотась на обрядовых жерновах. Приготовление свадебного каравая поручалось специально приглашенным женщинам — каравайницам. Ими были только замужние, имеющие детей женщины, которые через выпекаемый каравай делились своим счастливым укладом семейной жизни с молодоженами. Сажать в печь свадебный каравай полагалось женатому мужчине, а во время работы пели песни и читали молитвы.



Предназначение каравая



- По старинному обычаю наших народов, дорогих гостей всегда встречали хлебом-солью — ржаным караваем, который выносили на вышитом полотенце. Этот обычай пришёл из языческой древности, когда хлеб был божеством. В наше время традиция встречи дорогих гостей караваем не только не утрачена, а и стала очень популярной. Часто компании и частные заказчики заказывают караваи для встречи дорогих иностранных гостей, а также

Рецепт каравая



- Ингредиенты:
- муки — 2 Стакана
- сухих дрожжей — 5 Грамм
- растопленного сливочного масла — 25 Грамм
- молока — 3 Ст. ложки
- яйца — 2 Штуки
- сахара — 2 Ст. ложки
- соли — 0,5 Чайных ложки

Рецепт каравая



- Приготовление:
- Растворить в молоке 1 чайную ложку сахара. Развести в молоке дрожжи. Оставшийся сахар растереть с желтками. Добавить дрожжевую смесь и перемешать. В большую кастрюлю насыпать 2 стакана муки горкой и сделать углубление в центре. Взбить в пену яичные белки с солью. Влить в муку дрожжевую смесь, растопленное масло и взбитые белки. Добавить соль и перемешать. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и замесить, добавляя муку по мере необходимости. Тесто должно быть гладким и не прилипать к рукам. У вас должно получиться 500 г теста. Отрезать от теста 100 г для украшения. Из оставшегося теста сформировать шар и выложить на противень, выстеленный пергаментной бумагой. С помощью кисти смазать тесто водой. Слепить украшения для каравая из отрезанного кусочка теста (цветы, косы, решетки, листья). Украсить ими поверхность каравая, украшения также смочить водой. Когда поверхность теста подсохнет, смочить ее снова. Дать караваю постоять 3 часа в теплом месте. Смазать каравай желтком, взбитым с ложкой воды. Разогреть духовку до 200 градусов. Выпекать каравай на нижней стойке, пока он не подрумянится. Затем осторожно приоткрыть духовку, накрыть каравай фольгой и выпекать 1 час – 1 час 20 минут при температуре духовки 180 градусов. Не открывайте духовку во время выпекания, чтобы каравай не опал. Когда каравай будет готов, выключить духовку, слегка приоткрыть дверцу и дать постоять в течение 15 минут. Затем достать каравай из духовки и выложить на блюдо, выстеленное бумажными полотенцами. Смазать каравай сливочным маслом или подслащенной