

Исследовательская работа

Как хлеб на стол приходит

Выполнил:

Ученик 2 «Б» класса

Буруданин Дмитрий

Научный руководитель

Воспитатель ГПД

Зенищева Т.И.



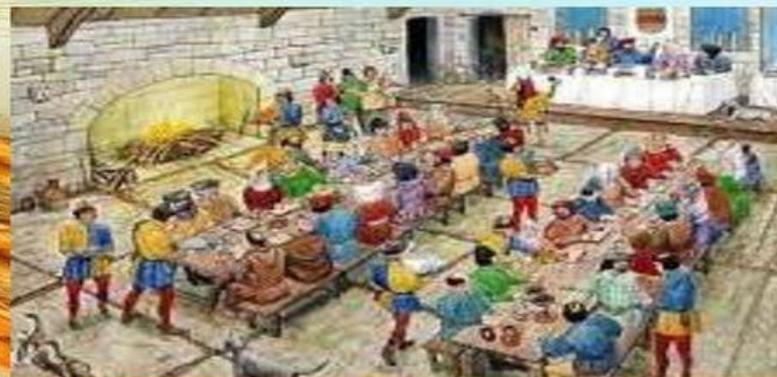
Цель исследования: сформировать представление о том, как появляется хлеб на столе, воспитать бережное отношение к этому продукту.

Задачи:

- Изучить исторические сведения о хлебе.
- Узнать о людях, которые помогают попасть хлебу на стол.
- Познакомиться с тем как выпекают хлеб
- Выяснить роль хлеба в жизни человека
- Обобщить полученную информацию

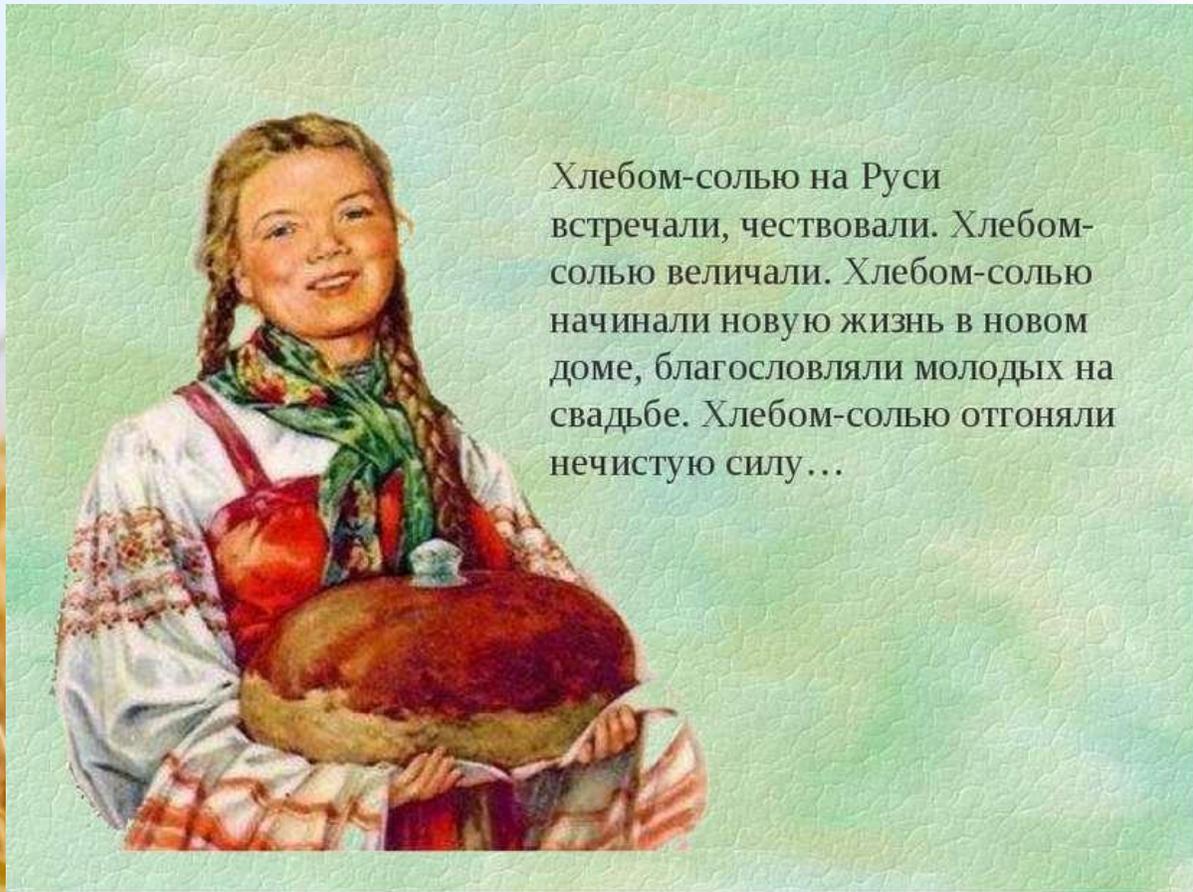
Гипотеза: Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того чтобы пришёл хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

История возникновения хлеба



15 тысяч лет начали назад первобытные люди начали собирать и выращивать хлебные злаки

Хлеб – всему голова!



Хлебом-солью на Руси встречали, чествовали. Хлебом-солью величали. Хлебом-солью начинали новую жизнь в новом доме, благословляли молодых на свадьбе. Хлебом-солью отгоняли нечистую силу...



Путь от зерна до буханки хлеба



Виды хлеба и хлебобулочных изделий

ВИДЫ ХЛЕБА



Пшеничный хлеб



Ржаной хлеб



Булочки



Батон

MyShared

РАЗНОВИДНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:



Булочки



Кексы



Пирожки



Песочные корзиночки



Блины



Пончики

Национальные сорта хлеба

У каждого народа существует свой ассортимент хлеба

на **Украине** – паляница, арнаут, киевский калач

в **России** – бородинский, калачи уральские, русские пироги, каравай

в **Средней Азии** – лепешки, чуреки

в **Армении** – лаваш, матнакаш

в **Италии** – чиабата, фокачча

в **Мексике** – тортилья



Домашние пирожки 🥰

просеиваем муку



ГОТОВИМ ТЕСТО



Раскатываем тесто, делим его на небольшие шарики, кладем начинку и формируем пирожки



Смазываем пирожки яичным желтком и отправляем на 30 минут в духовку
Наши пирожки с варено сгущенкой готовы.
Приятного аппетита!



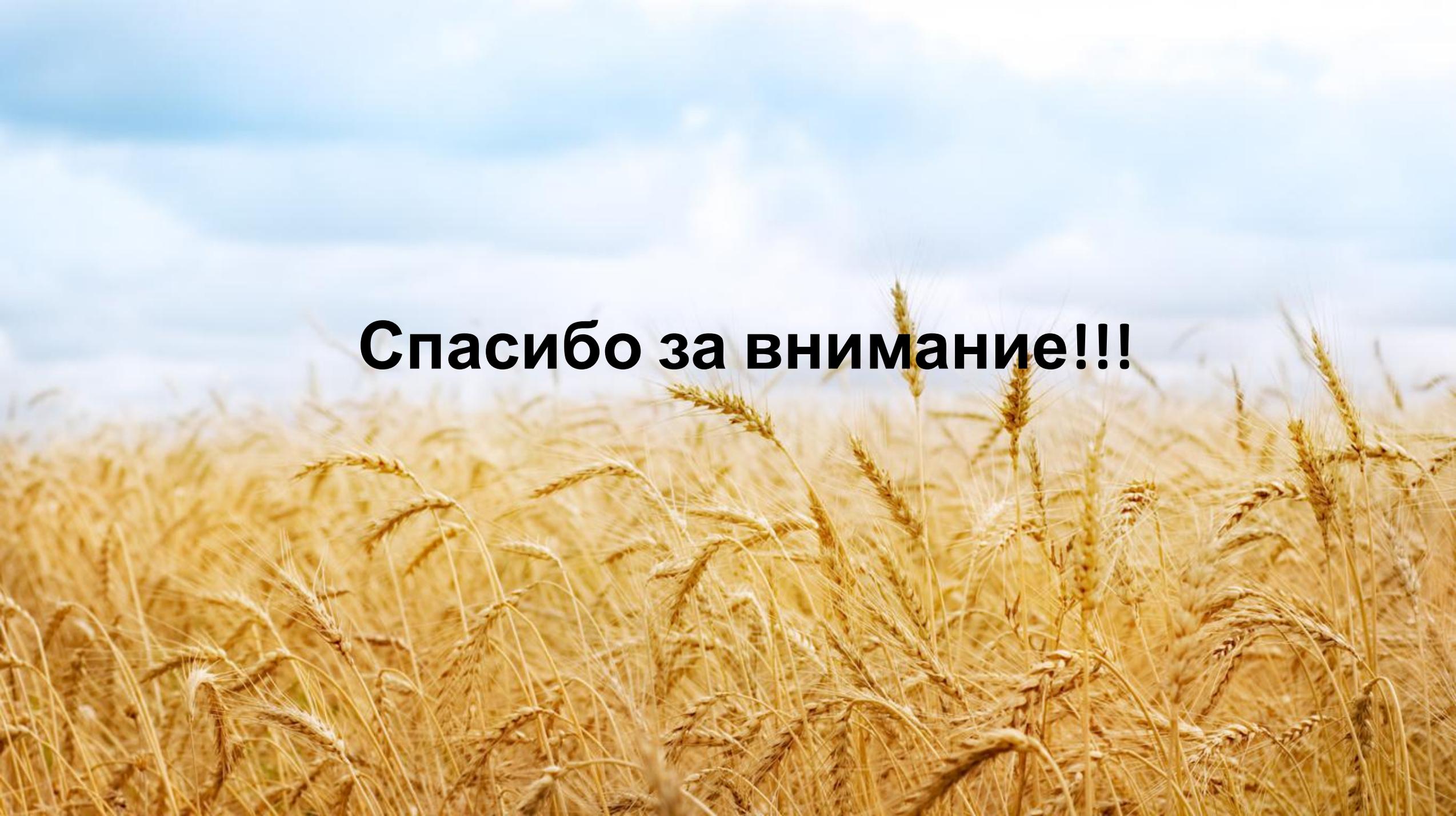
Результаты опроса

- 1. Во всех семьях любят хлеб.
- 2. Употребляют его несколько раз в день.
- 3. Большинство знают правила хранения хлеба.
- 4. Больше половины считает, что хлеб является полезным продуктом.
- 5. Большинство опрошенных признались в том, что они не доедают кусочки хлеба.
- 6. И главное, большинство родителей объясняют детям, что нужно беречь хлеб.

Помни! Хлеб - это жизнь!

- Хлеб проходит большой путь, пока попадает к нам на стол.
- Не оставляй недоеденных кусков
- Вырастить и выпечь – это тяжёлый труд
- Никогда не бросай хлеб
- Берегите хлеб – это наше настоящее богатство!!!



A close-up photograph of a field of golden wheat. The wheat stalks are in sharp focus in the foreground, showing their intricate structure and golden-brown color. The background is a soft-focus expanse of more wheat stretching towards a bright blue sky with scattered white clouds. The overall mood is peaceful and natural.

Спасибо за внимание!!!