

# **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, leading to a bright blue sky with scattered white clouds. The overall mood is peaceful and natural.

**Спасибо за внимание!!!**