

МКОУ «Дьяченковская СОШ»

«Откуда хлеб на стол пришёл?»



Выполнила Черноморская
Елизавета,
ученица 4 класса
Руководитель Михайлова Е.И.

2016-17 уч. год



**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!**

*В нашей стране
относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень
разбирается, о нем говорят: «Думает, что булки на деревьях растут». Я
попыталась решить вопрос практическим выяснением, как же
действительно «вырастают хлебные изделия».*

Цель работы: Проследить весь путь хлеба: от хлебного зернышка до обеденного стола.

Задачи:

изучить различные источники информации по данной теме
поставить практический эксперимент от посева семени до выпечки хлеба
сравнить полученные практические и теоретические данные

Гипотеза: Я предполагаю, что путь хлеба от зернышка до обеденного стола - путь сложный, длительный и трудоемкий.

Объект исследования: хлеб.

Предмет исследования: процесс превращения зерен в булку хлеба.

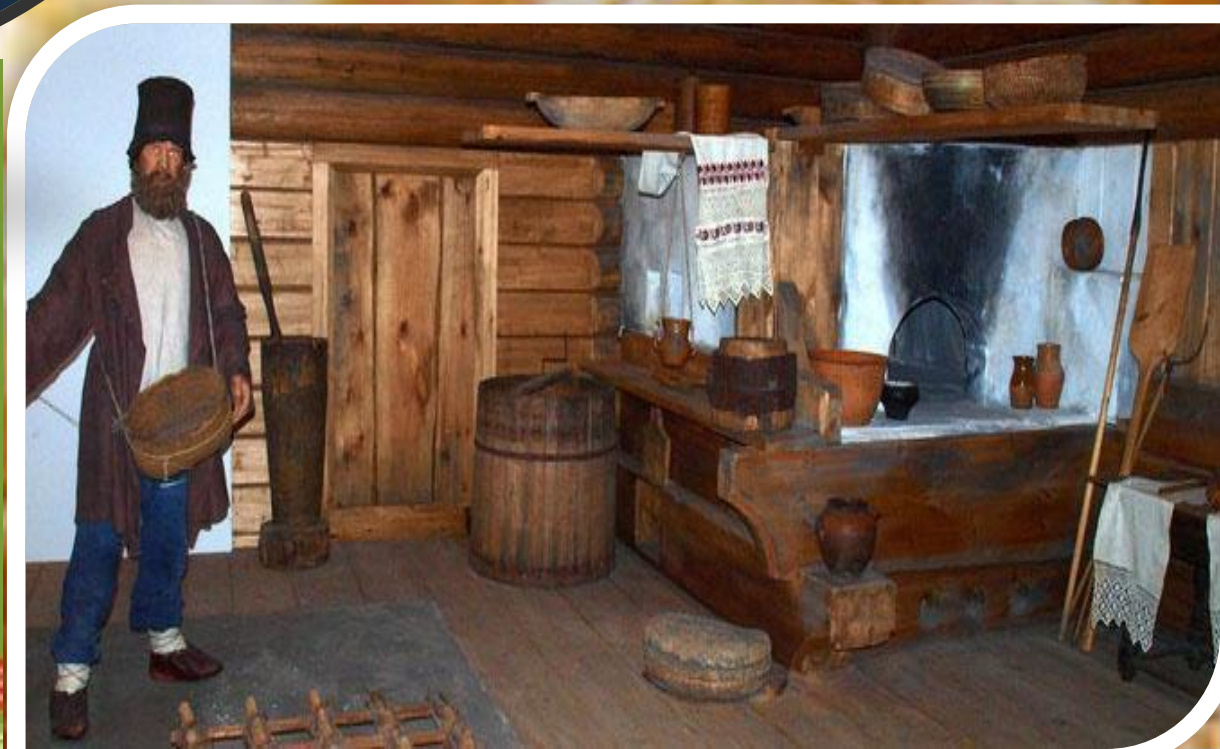
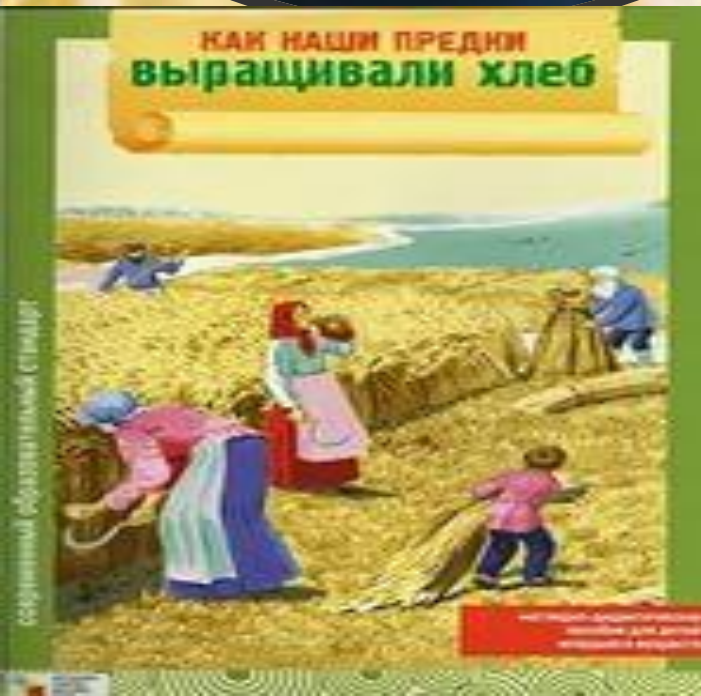
Методы исследования:

- -изучение литературы;
- -поиск информации в Интернете;
- -собственные наблюдения;
- -анкетирование;
- -опрос учеников и взрослых;
- -экскурсия в местную хлебопекарню;
- -беседа со специалистами;
- эксперимент.

Место исследования:

- Село Дьяченково Богучарского района Воронежской области.

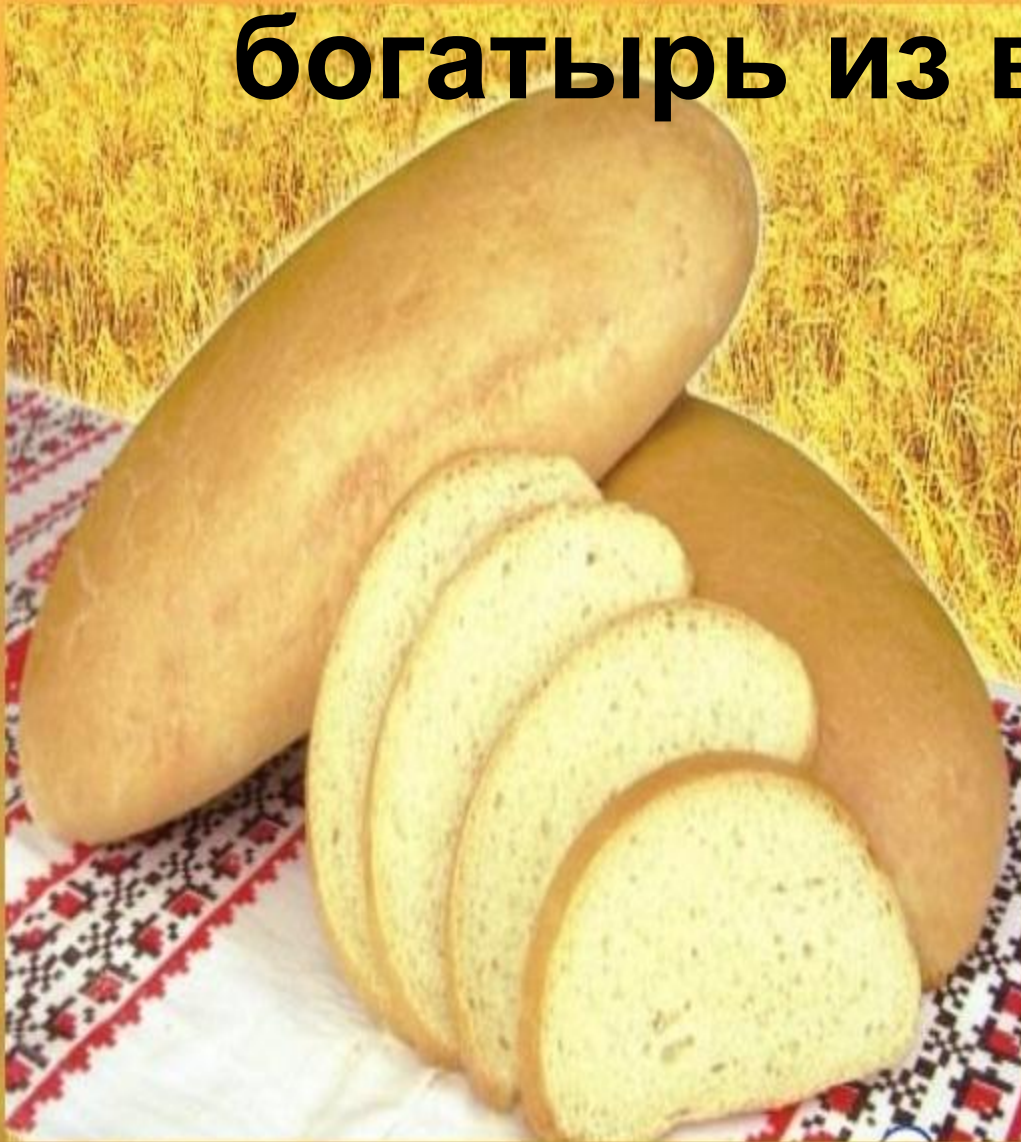
Хлеб из далёкого прошлого



Лексическое значение слова «Хлеб».

- 1. Пищевой продукт.**
- 2. Выпеченное изделие.**
- 3. Зерно, из которого делают муку.**
- 4. Хлебный злак.**
- 5. Пища, пропитание.**
- 6. Средство к существованию, заработок.**

С хлебом русский человек – богатырь из века в век.



Химический состав
хлеба

Белки 4,7-8,3%

Углеводы 42,5-50%

Минеральные соли

Са, Mg, Fe, P, Си

Витамины B1, B2,

PP

Этапы выращивания пшеницы

Вспашка почвы.



Боронование.



Посев семян.

Всходы пшеницы.



Созревшие колосья

Уборка комбайнами.



Работа зернотока в период уборки урожая.

Сушка зерна



Временное хранение зерна



Современные сушильные комплексы



Мельница и мукомольный комбинат



В хлебопекарне



Лучший хлеб – наш, Дьяченковский!



Фразеологические обороты.

«Заработать на хлеб» – означает заработать то, что необходимо для пропитания, существования.

-*«Хлебное место»* – доходная работа.

-*«Свой кусок хлеба»* – самому зарабатывать себе на жизнь.

- *«Дать хлеб»* – обеспечить кому-либо доход.

- *«Отнять хлеб»* – лишить места или промысла, способов дохода.

-О чьем-нибудь сильном увлечении говорят –

«Его хлебом не корми...»

-О вещи, которая хранится, никому не мешая, и может пригодиться, говорят – *«Она хлеба не просит...»*

Пословицы и поговорки о хлебе

И богат мужик, да без хлеба — не крестьянин.
У нищего хлеб на уме, у скупого и корочки на счету.

Всяк на себя хлеб добывает.
Хлеб — батюшка, вода — матушка.
Хлеб хлебу брат.

Худ обед, когда хлеба нет.
Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.
Хлеб да вода — мужицкая еда.
Хлебушко — калач дедушка.
Хлеба нет — корочка в честь.
Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.

Из фольклора



М. Пришвин



Лисичкин
ХЛЕБ

К. Паустовский

Теплый хлеб
и другие рассказы



«СТРЕКОЗА»

Александра Анненская

Чужой
ХЛЕБ



Надежда Смирнова

СТЕПАНОВ
ХЛЕБ



А. Богдарин



ХЛЕБНЫЙ
СЕКРЕТ

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

Анатолий Андреев
Илья Лазерсон

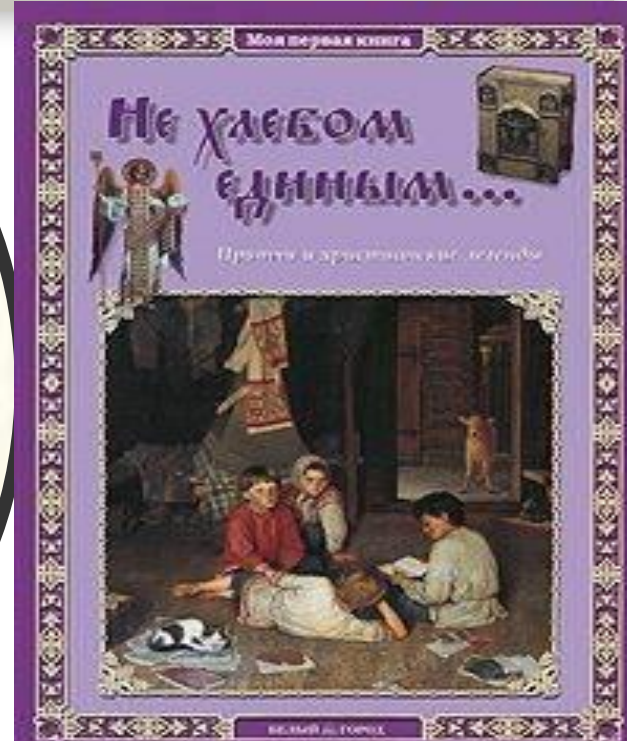
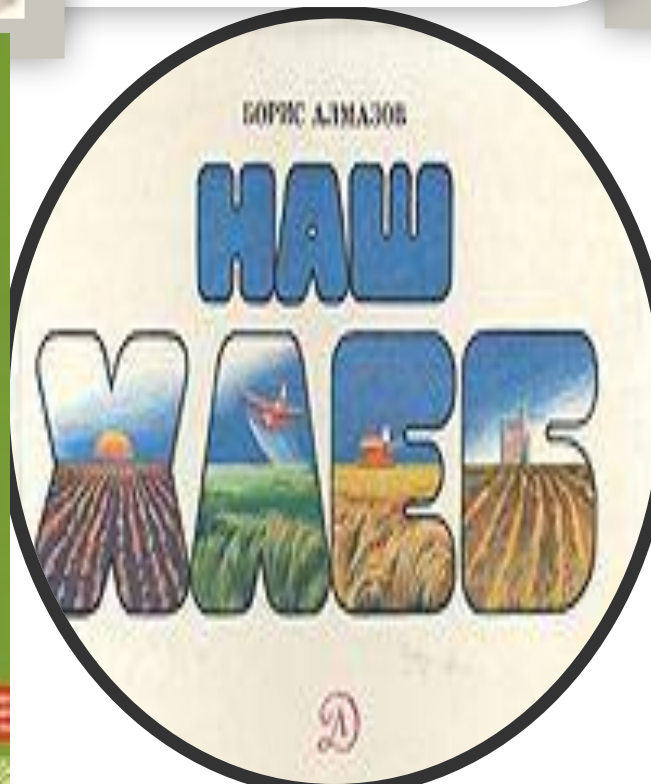


ХЛЕБ —
ВСЕМУ ГОЛОВА

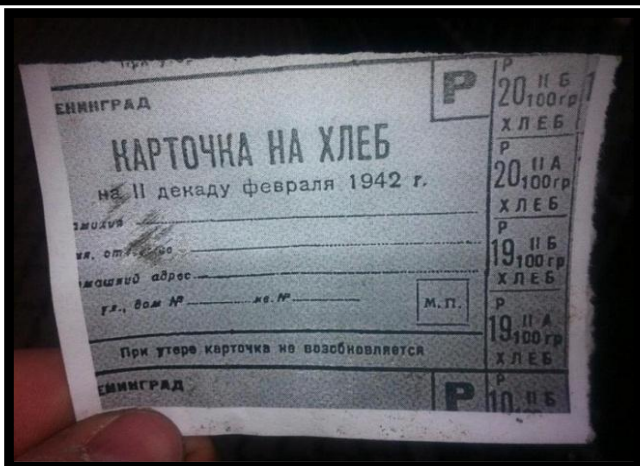




27-летняя англичанка создала хлебную репродукцию «Джоконда» размером 9 на 11 метров.



Они знают настоящую цену хлеба!



Хлеб, идущий на выброс:

- За 1 день
- За 10 дней
- За месяц
- За 9 месяцев
- 2 - 3 куска
- 30 кусков
- 2 булки хлеба
- 18 булок.



Социологический опрос моих одноклассников

Откуда берется хлеб?

■ Хлеб
проходит
долгий
путь от
зернышка
до булки

0

18

как поступаете с чёрствым
хлебом дома?

Как часто вы едите хлеб?

■ вообще не
едим
■ Каждый
день
■ Редко

0

18

Знаете ли Вы, что
нужно беречь хлеб?

■ Сушим сухари
и жарим гренки

5

4

■ Кормим
домашних
животных

9

■ Выбрасываем

■ да
■ не
т

0

18

Мои опыты



Математические расчеты

- 200 зерен пшеницы
- из одного зернышка
- 1 булка хлеба
- Для 1 булки хлеба
- В 1 колосе
- Для 1 булки хлеба
- 1 м²
- Для 1 булки хлеба
- 1450 миллиграммов муки 1 сорта
- $1450\text{г}/200 = 7\text{мг}$ муки
- 400 г или 400 000 мг муки
- $400\ 000/7 = 57\ 143$
- 20 зёрен
- $57\ 143/20 = 2\ 857$ кол
- 400 зерен пшеницы
- $57\ 143/400 = 142\text{м}^n$

Мука от разных зерновых культур

Мука пшеничная легко отличается от муки ржаной. Ржаная мука тёмного цвета, поэтому и ржаной хлеб тоже тёмный.



№1 хранился в хлебнице без упаковки



№2 хранился в на верхней полке в холодильнике



№3 хранился в хлебнице хранился в шкафу в

№4

полиэтиленовой упаковке

полиэтиленовой упаковке



Результаты опыта:

№ опыта, условия хранения	На следующий день	Через 3 дня	Через 5 дней
1. в хлебнице без упаковки.	Черствый сухарик	Черствый сухарик	Черствый сухарик
2. на верхней полке в холодильнике в полиэтиленовом пакете.	Мягкий, без запаха, без плесени	Мягкий, без запаха, без плесени	Мягкий, без запаха, без плесени
3. в хлебнице в полиэтиленовом пакете.	Мягкий, без запаха, без плесени	Мягкий, незначительный запах, без плесени	Мягкий, с запахом, с плесенью
4. в шкафу с крупами в полиэтиленовом пакете.	Мягкий, без запаха, без плесени	Мягкий, незначительный запах, без плесени	Мягкий, с запахом, с плесенью

Выводы:

Я узнала, чтобы свежий хлеб был у нас на столе каждый день, для этого должны потрудиться много людей. Сначала нужно вспахать землю, посадить семена, собрать урожай, обмолотить его, потом испечь и отправить в магазины. И в этом людям помогают умные машины. «Хлеба к обеду в меру бери. Он – драгоценность, им не сори».



Использованная литература:

1. М. Ивин «Хлеб сегодня, хлеб завтра». Детская литература, 1980г.
2. А. Митяев «Ржаной хлебушко – калачу дедушка», Москва «Детская литература», 1990г.
3. М.А. Федоров «Юному хлеборобу», Москва «Россельхозиздат», 1984г.
4. Энциклопедия для детей (том 31) Древние цивилизации / М. Аксенова. Д. Володихин, И. Стрикалов – М.: Мир энциклопедий Аванта+, 2008г
5. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка: 80 000 слов и фразеологических выражений / М.: Азбуковник, 1997 г
6. Барыкин, К.К. Хлеб, который мы едим / К.К. Барыкин.- М.: Госполитиздат, 2000. – 128 с.
7. Данилов, Н.Ф., Романов, А.Н., Пархоменко, Н.Н. Мастера хлебопечения / Н.Ф. Данилов. - М.: Пищевая промышленность, 1977.- 104 с.
8. Ивин, М.Е. Хлеб сегодня, хлеб завтра / М.Е. Ивин. - Л.: Детская литература, 1980.-
9. Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана.- СПб.: Издательство «Фламин» 204 с. 10. Кузьминский, Р.В., Поландова, Р.Д., Патт, В.А., Кочергин В.И. Хлеб в нашем доме / Р.В. Кузьминский. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1987.- 128 с.

