

МОУ «Кирская средняя общеобразовательная школа»,  
Алатырского района, Чувашской Республики

# Хлеб всему голова!

Авторы: Назарова Вика, Шарёноква Таня, 2 класс.  
Научный руководитель: учитель начальных классов  
Лаврентьева Елена Валерьевна




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. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничные обед, ни праздничный стол. Вырастая, дети, помнят запах родного очага всю свою жизнь и впоследствии, создавая уже свои семьи, интуитивно хранят в них те же традиции, которые они вобрали в себя в родительском доме. Ведь хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой.








**Цель исследования:** узнать о значении хлеба 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 хлебопекарню поселка Атрать. **8.** Провести анкетирование среди учащихся класса.



The image shows a close-up, low-angle view of several golden wheat stalks. The stalks are in sharp focus in the foreground, showing individual grains and awns. In the background, more wheat stalks are visible, slightly out of focus. The sky is a clear, bright blue, and a large, glowing yellow sun is positioned in the upper right corner, partially obscured by the text. The overall scene is bright and sunny, suggesting a clear day in a wheat field.

**Гипотеза исследования:** Если мы узнаем, почему взрослые так ценят хлеб, то будет бережнее относиться к нему.



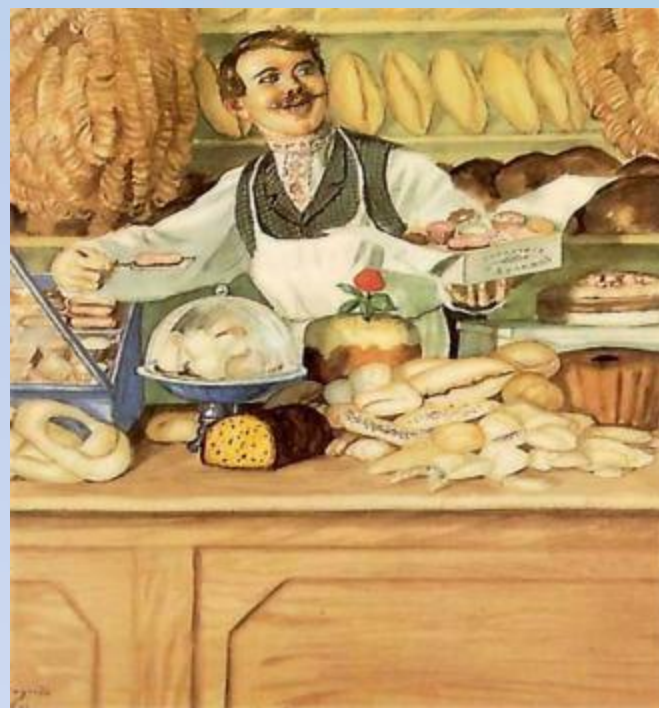




Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемые «клибанос».



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.







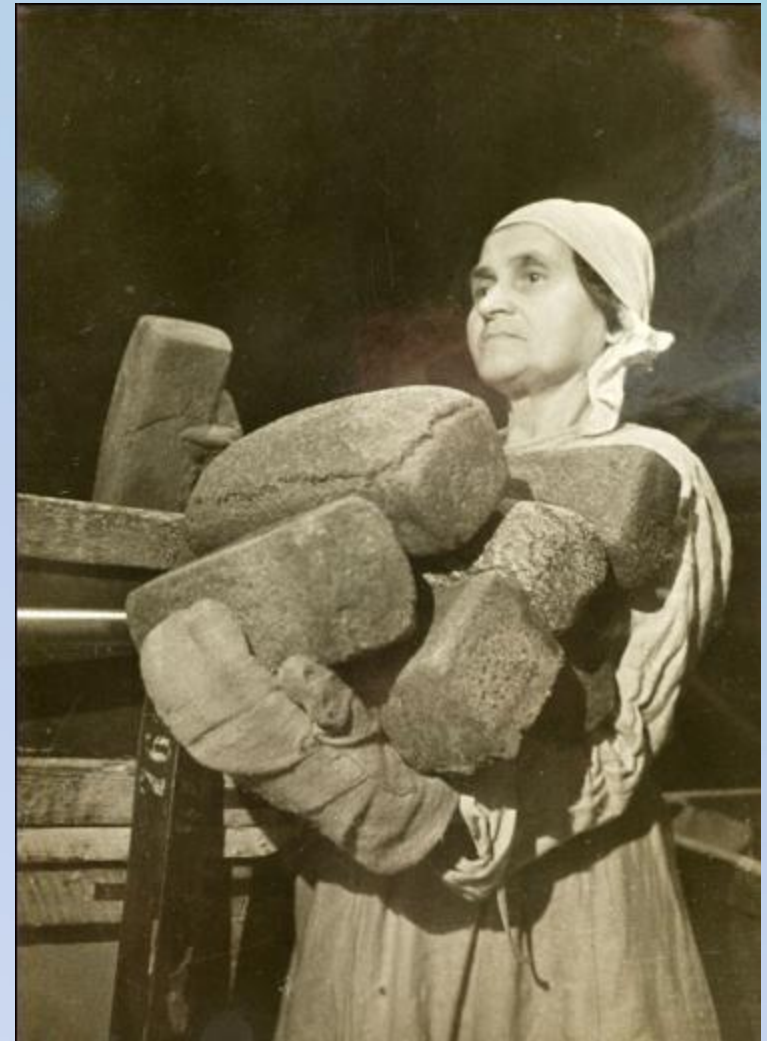
Хлеб – наиболее сакральный (божественный) вид пищи, символ достатка, изобилия и материального благополучия. Осмыслиется как живое существо или даже образ самого божества.



# 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.



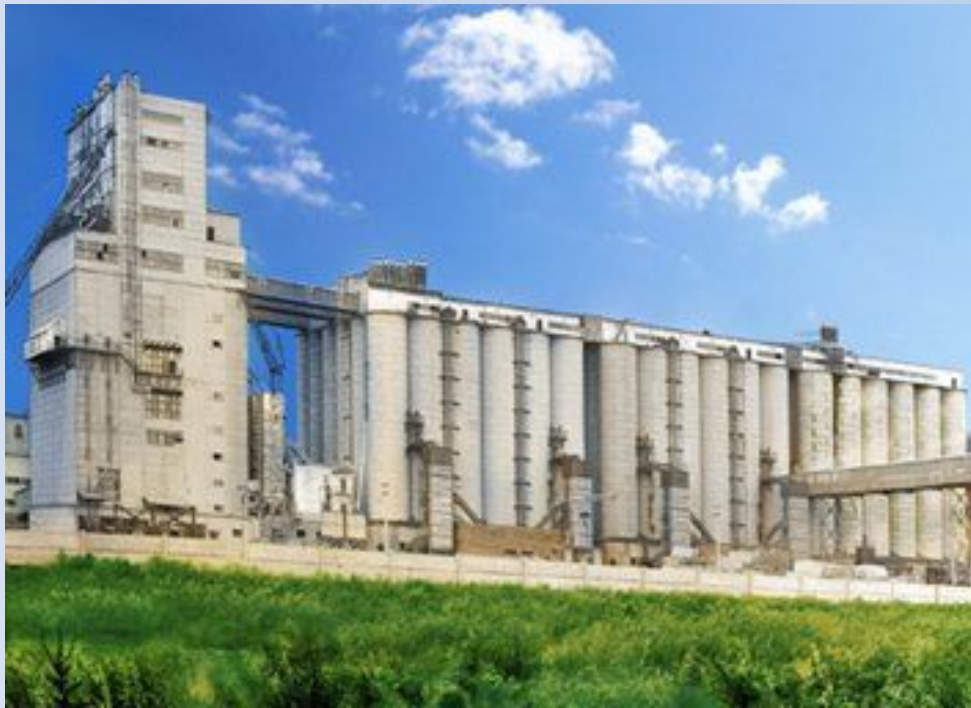


На каждом стебельке появится колосок наполненный зернами.

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.







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!





Так нам понравилось хлеб  
печь, что мы решили дома  
что-нибудь испечь.

Таня стряпала пирог и  
булочки, а Вика -  
пирожки.





# 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

## 3. Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?

- Да
- Нет

## 4. Часто ли вы не доедаете кусок хлеба?

- Да
- Нет

## 5. Куда девают в вашей семье несвежий, черствый хлеб?


- Выбрасывают
- Скармливают домашним животным
- Сушат сухари
- В вашей семье не остается несвежего, черствого хлеба



**23** декабря в нашем классе прошло открытое внеклассное мероприятие «Хлеб всему голова», на котором мы представили своим одноклассникам результаты проведенного исследования.








Проведенное исследование открыло для нас много нового. Мы узнали, как долог и труден путь хлеба к нашему столу. Узнали, что хлеб очень полезен, в нем находятся практически все питательные вещества необходимые человеку. Узнали, что благодаря хлебу смогли выжить многие люди в годы Великой Отечественной войны. Мы поняли, 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, мы сумели достичь цели нашего исследования и смогли узнать о значении хлеба в жизни человека. Выдвинутая нами в начале исследования гипотеза подтвердилась. Данная работа помогла нам понять всю ценность хлеба. Теперь мы будем еще больше дорожить хлебом и будем учить этому своих друзей.



## Библиографический список.

- <http://goodrecept.ru/?m=hots&id=DA5B433600> Хорошие рецепты- хлеб всему голова.
- [http://nrm.ru/blogs/paradoksik/hleba\\_istoriya/#comment\\_12089677](http://nrm.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](http://extusur.net/content/8_texnoxleb/3_1.html) История возникновения хлеба и хлебопекарного производства
- [http://bd.fom.ru/report/cat/val\\_/dd063234](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](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> Самые знаменитые и интересные пословицы о хлебе