

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.



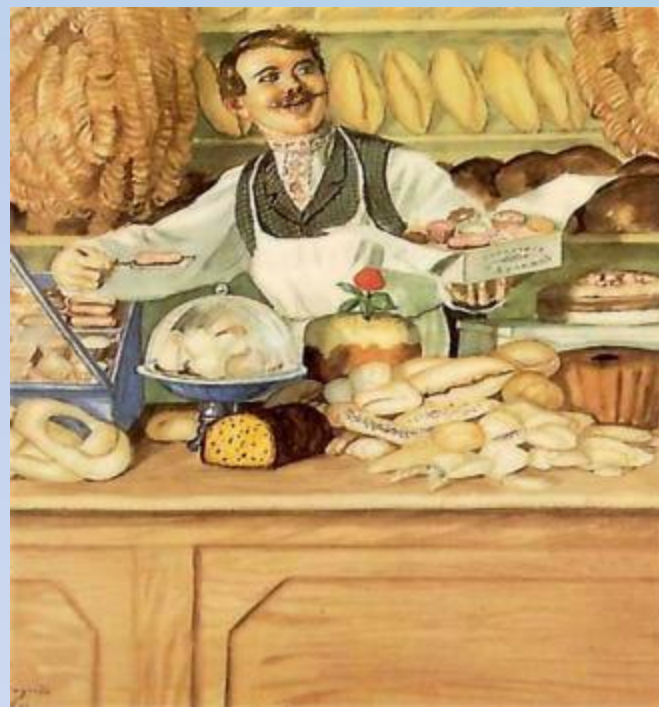
Гипотеза исследования: Если мы узнаем, почему взрослые так ценят хлеб, то будет бережнее относиться к нему.



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.



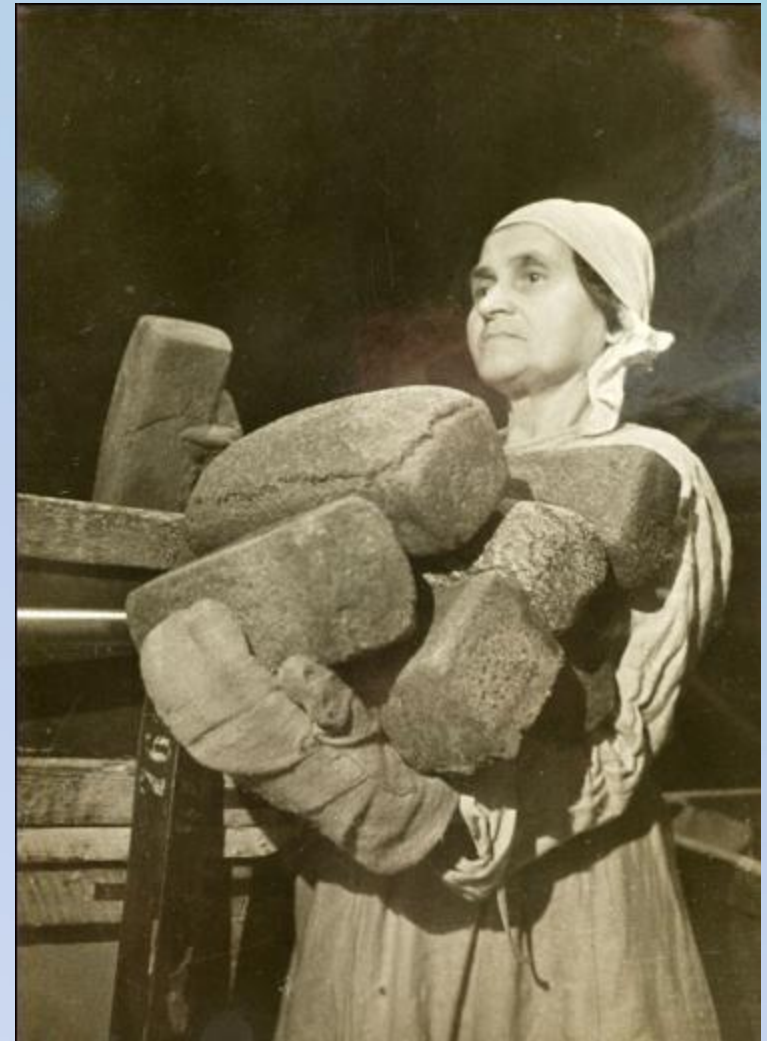
Хлеб – наиболее сакральный (божественный) вид пищи, символ достатка, изобилия и материального благополучия. Осмысливается как живое существо или даже образ самого божества.



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.

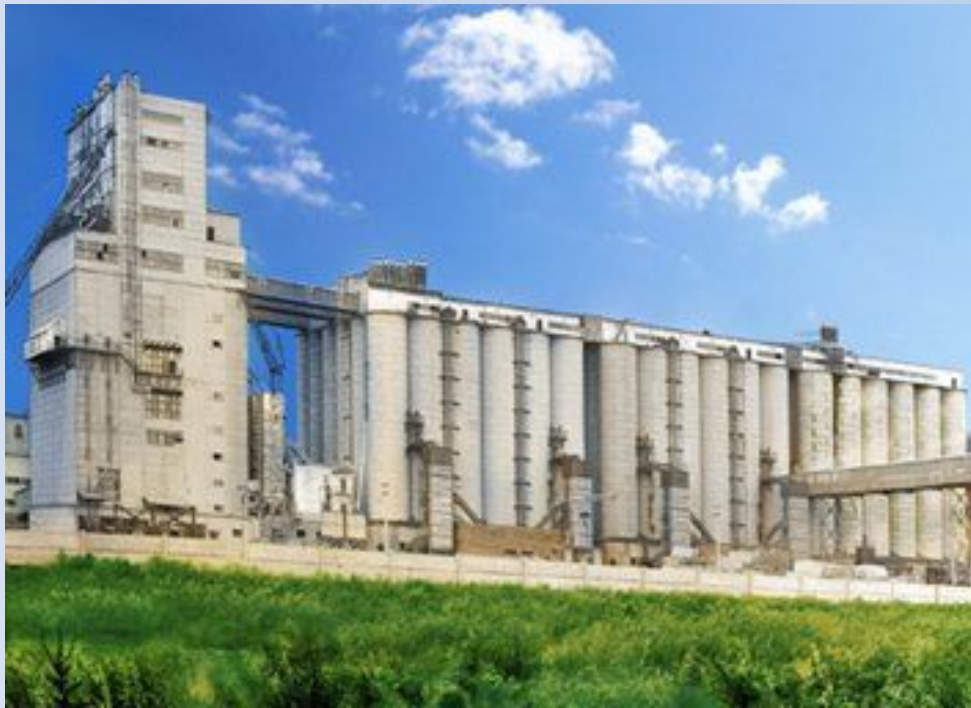




На каждом стебельке появится колосок наполненный зернами.

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 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 История возникновения хлеба и хлебопекарного производства
- 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 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