

# «От зернышка к хлебужку»



Проект подготовили учащиеся

2 класса

МОУ-СОШ с. Калининское

Марксовского района

Саратовской области





Наталья









# Пословиц ы

**Хлеб – батюшка, земля – матушка.**

**Хлеб ногами топтать – народу  
голодать.**

**Горька работа, зато сладок хлеб.**



**Почему так говорят?**

**Что такое ХЛЕБ?**

**Как люди выращивают хлеб?**

**Почему люди с большим уважением  
относятся к хлебу?**



**исследовательская работа на тему:**

## **«От зернышка к хлебushку»**

**Цель работы:**

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

**Задачи:**

- изучить различные источники информации по данной теме
- поставить практический эксперимент «как из муки появляется хлеб»
- сравнить полученные практические и теоретические данные

**Объект исследования:** хлеб.

**Предмет исследования:** процесс превращения зерен в булку хлеба.

**Методы исследования:**

- анализ источников информации
- наблюдения
- беседа
- экскурсии
- эксперимент



**у нас возникло несколько гипотез:**

- 1) Я думаю ,что хлеб это не только те батоны , которые мы покупаем в магазине, наверное – это и мука, из которой пекут хлеб.
- 2) А может быть это и поле, засеянное пшеницей или рожью.
- 3) А что, если это другие изделия, выпеченные из муки.
- 4) Я предполагаю, что путь хлеба от зернышка до обеденного стола - путь сложный, длительный и трудоемкий.







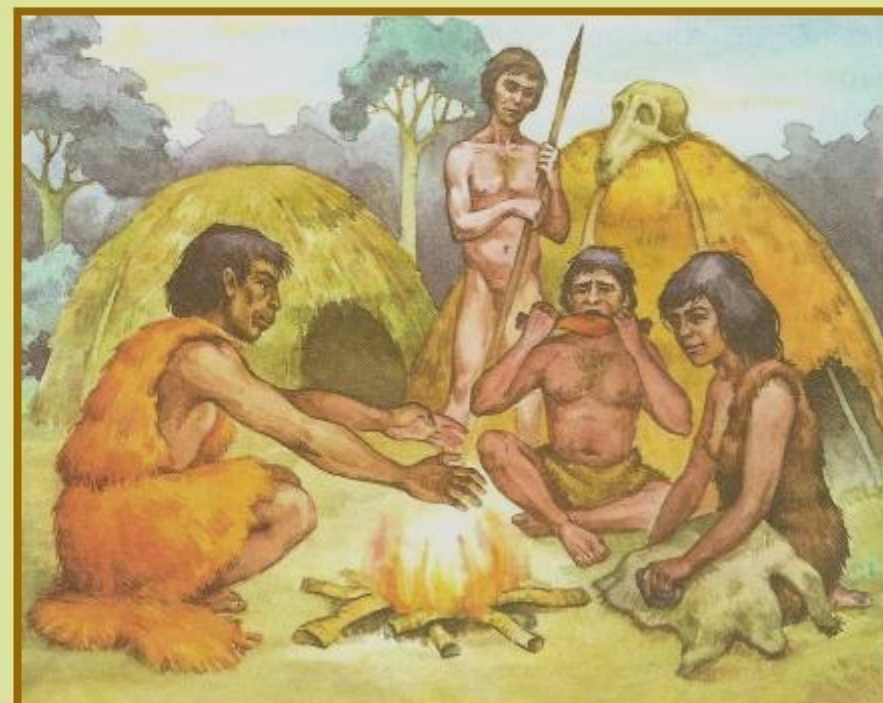
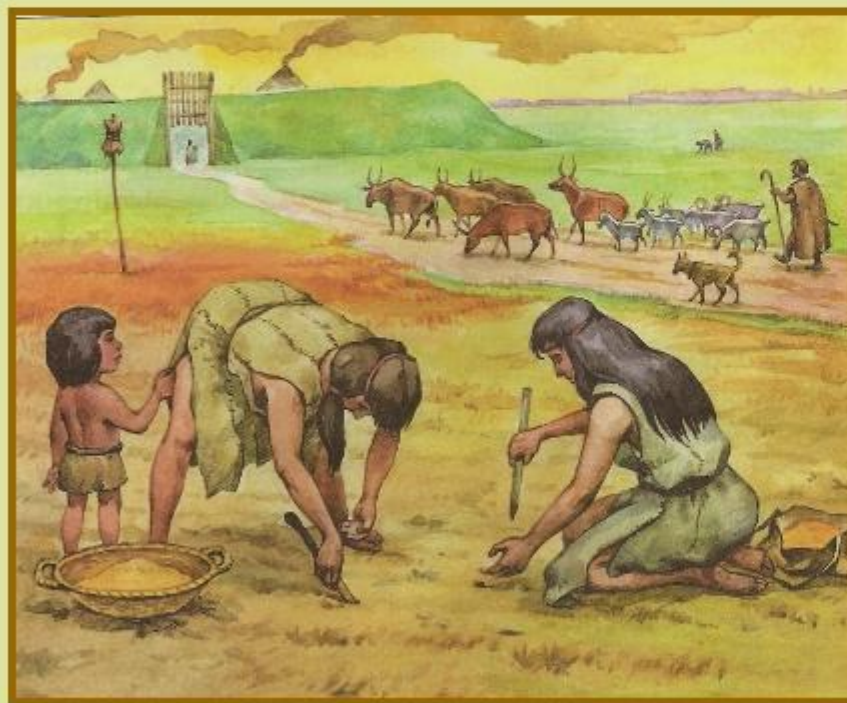
## Хлеб-

- *колосовые растения с мучнистыми зёрнами;*
- *пищевой продукт, выпекаемый из муки;*
- *плоды, семена злаков, перемолотые в муку.*

# ***Наш хлеб имеет очень длинную историю.***



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





# ЭКСКУРСИЯ «Сельскохозяйственная техника»



# 1. Сначала землю нужно подкормить удобрениями и вспахать, перемешивая удобрения с землей





**2. Затем землю нужно пробороновать, чтобы не было комков.**



### 3. Теперь можно начинать сеять.





# 4. После посева надо постоянно обрабатывать

почву, защищать посев от вредителей





**5. Появляются росточки. Пшеница взошла.  
Всё лето созревают зёрна в колосьях.**





**6. Начинается жатва.  
На поля выходят комбайны.**



## 7. Везут зерно на ток, чтобы просушить на солнышке.





## 8. Потом зерно везут на мукомольные заводы, где мелют его в муку.





## 9. Муку отправляют на хлебозавод, где и выпекают хлеб.





# ЭКСПЕРИМЕНТ «Что можно испечь из





# МЫ ПЕЧЕМ ПИРОЖКИ





# ЭКСПЕРИМЕНТ

## «Сколько хлеба не доедают в школьной столовой?»

$200 \text{ гр} * 170 \text{ дней} = 34000$   
гр

Перевели граммы в  
килограммы.

У нас получилось **34 кг.**

Это примерно **68** буханок  
хлеба в год мы не доедаем,  
а выбрасываем!!!



**В результате проделанных нами  
исследований наши предположения  
оказались  
НЕ ошибочными.**

**Хлеб – это наше богатство!  
Основа питания, всей нашей жизни.**



# **ПОМНИТЕ!!!**

*Хлеб – не просто дар природы,  
Хлеб – наш труд, не забывай!*

*Береги же наш народный  
Драгоценный каравай!*

*У хлеба долгая память,  
он не прощает неряшливости  
и безответственного к себе  
отношения.*



**Спасибо за внимание!**  
**До новых встреч!**

