Научно-исследовательская работа

"Ценность хлеба"

г.Йошкар-Ола, 2010

Выполнила: Протасова Настя, ученица 4 «Б»
ГОУ РМЭ «Лицей Бауманский»
Руководитель: Очиева Раиса Александровна, учитель
начальных классов высшей категории

г.Йошкар-Ола, 2010

Исследование направлено на поиск ответов на вопросы:

- Какова ценность хлеба?
- Хлеб войны. Какой он?
- Из чего пекли хлеб в годы войны?
- Чем Марийская республика помогала в годы Великой Отечественной войны?
- Как хлеб помогал людям выстоять в годы войны?
- О чем вспоминают ветераны Великой Отечественной войны?
- Есть ли музеи хлеба?

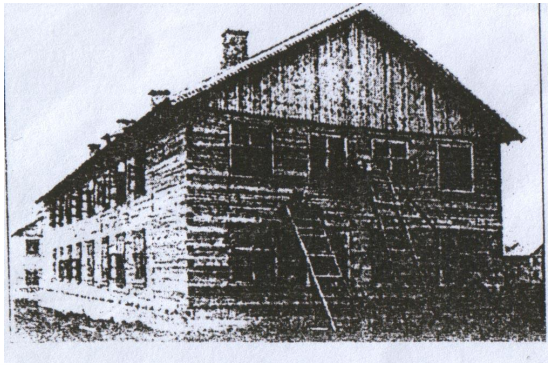
Научно-исследовательская деятельность

- Изучить литературу о хлебе, познакомиться с историей возникновения хлеба.
- Сходить на экскурсию на хлебозавод, элеватор, встретиться с людьми, чьи профессии связаны с выращиванием хлеба и его переработкой.
- Провести эксперимент «Долгий путь хлеба».
- Изучить литературу и архивные материалы о Великой Отечественной войне.
- Встретиться с ветеранами ВОВ, взять интервью.
- Написать научно-исследовательскую работу «Ценность хлеба».
- Создать компьютерную презентацию.

Из истории хлеба

- Учёные утверждают, что первый хлеб возник 10 – 15 тысяч лет назад. Предполагают, что самым древним пищевым зерном на земле было просо. Сначала люди ели сырые зёрна. Позднее научились растирать зёрна с помощью специальных камней – зернотёрок. Так появились первые жернова. Муку смешивали с водой и ели в виде жидкой каши.
- С появлением огня люди обнаружили, что подогретое или обжаренное зерно вкуснее, а позднее научились варить каши. Никто не может сказать, когда была сварена первая похлёбка на огне, как бы то ни было, решительный шаг был сделан – Хлеб начали печь.

Марийская республика в годы Великой Отечественной войны



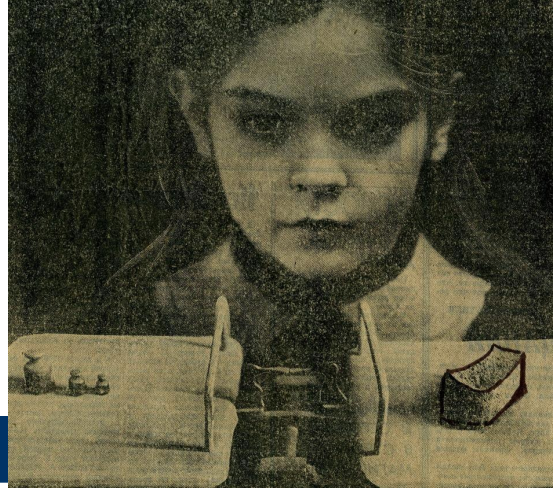
На защиту Родины ушло свыше 130 тысяч человек,
1620 коммунистов ушло на фронт в первые 6 месяцев войны.
56 тысяч человек вернулось с полей сражений.
Неоценим подвиг деревенских женщин, стариков, подростков, детей, которые в тяжелейших условиях обеспечивали снабжение продовольствием нашей армии и тыла.
Труженики сельского хозяйства республики за период войны дали стране и фронту более 21,7 млн. пудов хлеба,
около 4 млн. пудов картофеля, 1,3 млн. пудов мяса,
много молока и другой продукции.
Марийские лесозаготовители дали стране 14 млн. куб. леса.
Радушный прием на марийской земле встретили более 30 тысяч жителей, эвакуированных из западных областей страны.

Хлеб войны

В войну хлеб ценился наравне с боевым оружием. При выпекании хлеба для бойцов Сталинградского фронта широко использовалась ячменная мука, ржаной было мало.

В 1941 г. для обеспечения воинских подразделений на Ржевском направлении, где подвоз хлеба из тыла был затруднен, воспользовались старинным опытом создания напольных жаровых печей из доступных материалов глины и кирпича.

Хлеб блокадного Ленинграда



За 900 дней блокады голод перенесли 2 млн. жителей.
К июню 1943 года в живых осталось 970 тыс. жителей.
Самой тяжелой была зима 1941-1942 годов.
С 20 ноября по 25 декабря 1941 г. нормы продуктов самые низкие: рабочие получали по 250 г. суррогатного хлеба, служащие, иждивенцы и дети – по 125 г. в день.

Состав блокадных буханок:
10–12%- это мука ржаная обойная, остальное – жмых, сметки муки с оборудования и пола, выбойка из мешков, пищевая целлюлоза, хвоя.

Норма выдачи хлеба жителям Ленингр

	Категория снабжаемого населения:					
	Рабочие ИТР оборонных предпр.	Рабочие и ИТР	Служащие	Иждивенцы.	Дети до 12 лет	Рабочие горячих цехов.
18 июля 1941 г.	-	800	600	400	400	1000
2 сентября 1941 г. ...	-	600	400	300	300	800
11 сентября 1941 г. ..	-	500	300	250	250	700
1 октября 1941 г.....	-	400	200	200	200	600
13 ноября 1941 г. ...	-	300	150	150	150	450
20 ноября 1941 г.....	-	250	125	125	125	375
25 декабря 1941 г. ...	-	350	200	200	200	500
24 января 1942 г.....	-	400	300	250	250	575
11 февраля 1942 г. ...	-	500	400	300	300	700
22 февраля 1943 г. ...	700	600	500	400	400	700

Григорий Люшнин,
писатель, узник концлагеря

В концлагере узникам давали суррогат, который только назывался хлебом. Его глотали, не прожевывая.
Он хрустел на зубах, а мурашки сыпались по телу,один песок.
В «хлебе» концлагеря были отруби, опилки, кора желудей и выжимки гнилой брюквы. Резали его не ножом, а веревочкой, чтобы ни одна крошка не падала со стола на пол. А если упадет, то ее все искали и находили.
Г.Люшнин три года был в концлагерях,
за три года ни грамма натурального хлеба.

В концлагере Григорий Люшнин
писал стихи, которые поддерживали всех заключенных.

Головина Муза Павловна

Заслуженный работник образования республики Марий Эл, награждена орденом «Трудового Красного знамени», медалью «За трудовую доблесть».

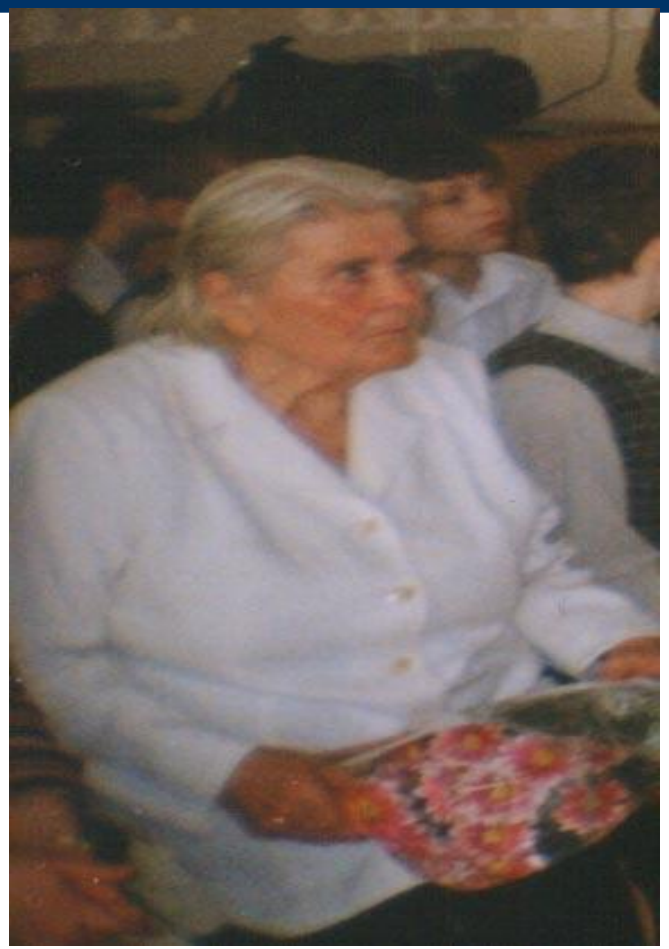
В нашей школе Головина М.П. проработала 35 лет, ее педагогический стаж 44 года.

Когда началась война Музе Павловне исполнилось 3 года, родилась она 23 июня 1939 г.

Муза Павловна вспоминает: «Единственная мечта была в годы войны – покушать хлеба, взять буханку хлеба и пройти с ней по городу. Детство было голодным, трудным».

Зыкова Галина Георгиевна

Ветеран педагогического труда,
Заслуженный работник образования Республики Марий Эл.



В 1944 году Зыкова Г.Г. закончила педагогическое училище, стала учительницей в школе Яранского района Кировской области.

Галина Георгиевна вспоминает: «Дети с 7 лет помогали взрослым во время уборки урожая. Все школьники собирали упавшие на землю колоски ржи и пшеницы. Руки царапали о сжатое жнивьё, но на царапины и даже нарывы никто не обращал внимания, ведь за хорошую работу им давали по 2-3 горсти колосков. Дома из колосков доставали зёрна и варили кашу».

Сазонова Фаина Ивановна,

ветеран Великой Отечественной войны, награждена медалью «За взятие Будапешта»

Первое боевое крещение Фаина приняла 31 августа 1942 на Калининском фронте. Медицинская сестра Фаина прошла вместе с бойцами 51 стрелкового полка 93-й Миргородской дивизии дорогами сражений. Во время войны медицинская сестра Ф.И. Сазонова сопровождала раненых в армейский эвакогоспиталь.

Сазонова Фая и ее фронтовая подруга Лиза Чернова. Тысячи километров прошли, прошагали эти девчонки из огненного 1941 г. сразу после 10 класса на фронт.

Фаина Ивановна Сазонова

Ветераны 51 стрелкового полка

Последние снимки на память в конце войны

Фаина Ивановна принимала участие в Параде Победы в 1995 году. После войны была активным членом республиканского совета ветеранов партии, комсомола, войны и труда при обкоме ВЛКСМ.

В 70-80-е годы Сазонова Ф.И. совместно с поисковыми группами вела поиск ветеранов Великой Отечественной войны.

Музеи хлеба

- Санкт-Петербургский музей хлеба обладает уникальной коллекцией из 14000 экспонатов.

  В музее представлен 125 г. ломтик блокадного черного хлеба «с песком и кровью пополам».
  Представлены карточки на покупку крупы – 50 г. в день.
  Экспозиция показывает историю создания хлеба, пути развития хлебопечения в Петербурге с момента его основания до настоящего времени.

- В Цюрихском музее выставлен хлеб, возраст которого 6 тысяч лет.

- В Нью-Йоркском музее экспонируется калач, выпеченный 3400 лет назад.

Наш эксперимент: «Долгий путь хлеба»

- В классе мы посеяли пшеницу. Поливали, поставили на самое светлое, тёплое место. Думали, что вырастет пшеница, появятся колосья, а в них зёрна. Но вот уже почти два месяца, а пшеница наша ещё маленькая. Чего же ей не хватило. А зима в этом году холодная, пасмурная. Значит не хватило солнца. Стебли немного поникли, от избытка влаги в одном горшке, а в другом горшке от недостатка влаги.

- Взяли мы горсть зерна, хорошо высушили, положили в кофемолку и размололи. Получилась мука. Смочили водой, получилось пресное тесто.

- Если в тесто положить сахар, дрожи, растительное масло, то получится дрожжевое тесто. В результате брожения в тесте появляется углекислый газ. Вот почему хлеб с дырочками. Выходит, мы кушаем хлеб с углекислым газом.

Ценность хлеба

- Ежедневное, повсеместное потребление хлеба позволяет считать его одним из важнейших продуктов питания, пищевая ценность которого имеет первостепенное значение.
- Ежедневная норма потребления хлеба в различных странах составляет 150-500 г. на душу населения.
- В хлебе содержится от 40 до 45% углеводов, а это значит, что не менее 1/3 всей необходимой для жизнедеятельности энергии человек получает с хлебом.
- Кроме того, за счет хлебопродуктов на 50-60% удовлетворяется дневная потребность человека в витаминах группы В.
- Использование хлебопродуктов, богатых белками, углеводами, жирами, витаминами и микроэлементами, позволяет человеку удовлетворять комплекс физиологических потребностей при сравнительном незначительных материальных затратах .

Результаты исследования:

1. Хлеб выращивают из зерна, процесс этот долгий. Озимую пшеницу и рожь выращивают целый год.
2. Хлеб – продукт удивительный, содержит белки, углеводы, витамины, минеральные соли, органические кислоты, которые необходимы каждому человеку. Даже черствый он не теряет своих свойств.
3. Хлеб кормит, поит, лечит, омолаживает, используется в медицине и косметологии, очищает душу.
4. Хлеб появляется благодаря нелегкому труду людей 120 профессий - агрономов, трактористов, комбайнеров, мукомолов, кондитеров, пекарей и многих других.
5. Очень важно знать цену хлеба и беречь его.
6. Нужно помнить о хлебе войны, сколько подвигов совершали люди во им хлеба!
7. Состав хлеба в годы Великой Отечественной войны был совсем другой, но люди дорожили каждой крошкой хлеба, ценили и берегли его.
8. В мире существует несколько музеев хлеба. В Санкт-Петербургском музе хлеба имеется уникальная коллекция экспонатов.
9. О хлебе написаны песни, стихи, пословицы.