

# У каждого хлеба своя история...

Работу выполнила: Иванова  
А, ученица 8 Б

Руководитель: Иванова Т.Г.

**Цель: Собрать информацию о  
предприятии-производителе  
хлебобулочных изделий ЧП  
«Кулахсзян»**

**Задачи:**

- Выяснить, как производится хлеб;
- Какое предприятие производит хлеб в нашем селе, какова специфика его работы;
- Узнать технологию производства хлеба;
- Провести опрос населения села, где выяснить, какой хлеб по вкусовым качествам предпочитают жители с. Березовка и почему.

# Знаете ли Вы...

- первый хлеб был изготовлен из желудей



- Около 3000 лет до нашей эры египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба;
- первые печки для производства хлеба изобрели египтяне;
- На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб.

# Чем полезен хлеб...

- ❑ Для предупреждения заболеваний у здорового человека, особенно полезен хлеб, выпеченный из грубых сортов муки,
- ❑ Разработаны различные сорта хлеба для профилактического и диетического питания людей с избыточным весом, больным диабетом, атеросклерозом, малокровием, заболеванием печени, нервном истощении
- ❑ Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием йода - при заболеваниях щитовидной железы, сердечно сосудистой системы;
- ❑ Бессолевые хлебобулочные изделия – при заболеваниях почек, сердечнососудистой системы, гипертонии.
- ❑ Зерновые культуры оказывают благотворное воздействие на организм не только изнутри, но и снаружи. На основе экстрактов ржи созданы многие крема, призванные бороться против морщин.

# Предприятие ЧП «Кулахсзян» образовалось в 1993 году



# На предприятии работает 70 человек

## Предприятие производит



хлеб  
высшего  
сорта



Рогалики,  
булочки



СТОЛИЧНЫЙ  
хлеб

# Машины, используемые для производства хлебобулочных изделий

- Мукосейка



# Растопочный шкаф



# Печь для выпечки хлебобулочных изделий



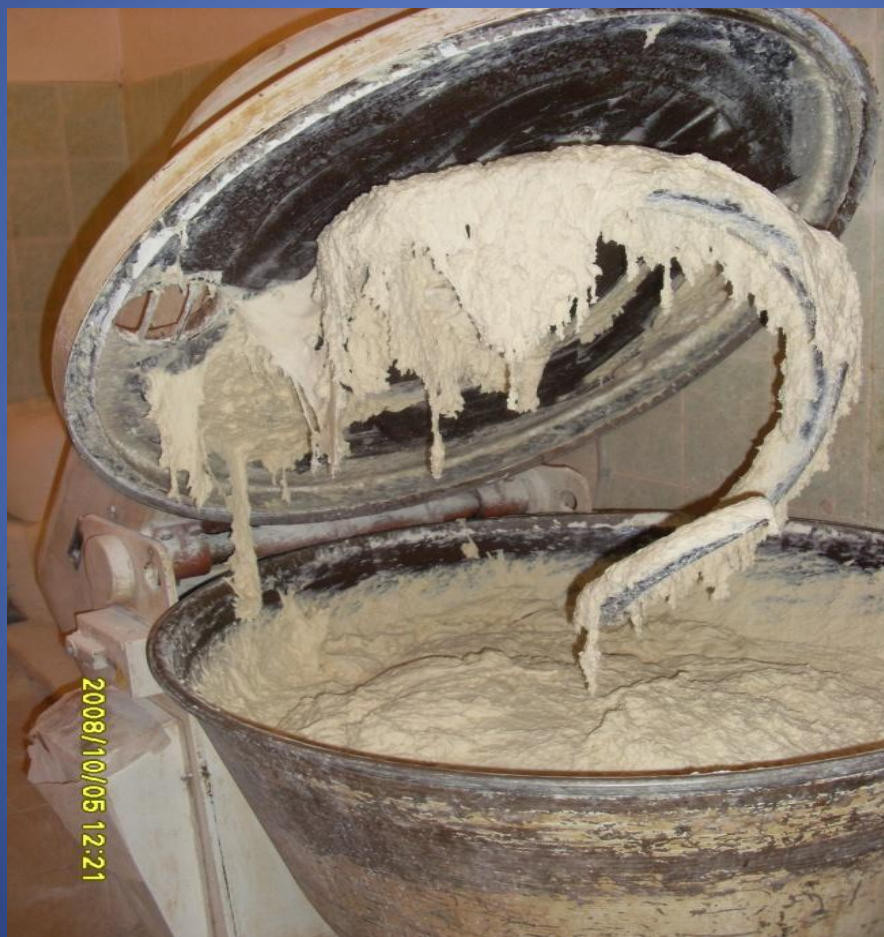


# Технология производства хлеба

- Просеивается мука
- 3 мешка муки перемешиваются с 80 литрами теплой воды.
- Добавляется 450 г. дрожжей.  
2,400гр. соли



**Замешивание теста:  
высший сорт – 8 минут,  
столичный – 15 минут.**



# Выхаживание хлеба после замешивания – 4 часа.



# Формовк а



**Тесто в формах помещается в  
растопочный шкаф для поднятия на 1 час  
при температуре +25 градусов по  
Цельсию**



**Тесто ставится в печь  
на 40 минут, выпекается  
при температуре  
+ 300 градусов по Цельсию.**



**Хлеб раскладывается на  
деревянные лотки, помещается в  
хлебохранилище.**



**В сутки пекарня выпускает 12000 булок хлеба.**

**В сутки жители с. Березовка потребляют 1 тысячу булок высшего сорта, 450 булок столичного, двести булочек, 200 пирожков.**

**Думанян А.А. : «Чтобы хлеб получился вкусным, нужно не только знать технологию его производства, но и вложить в него душу».**



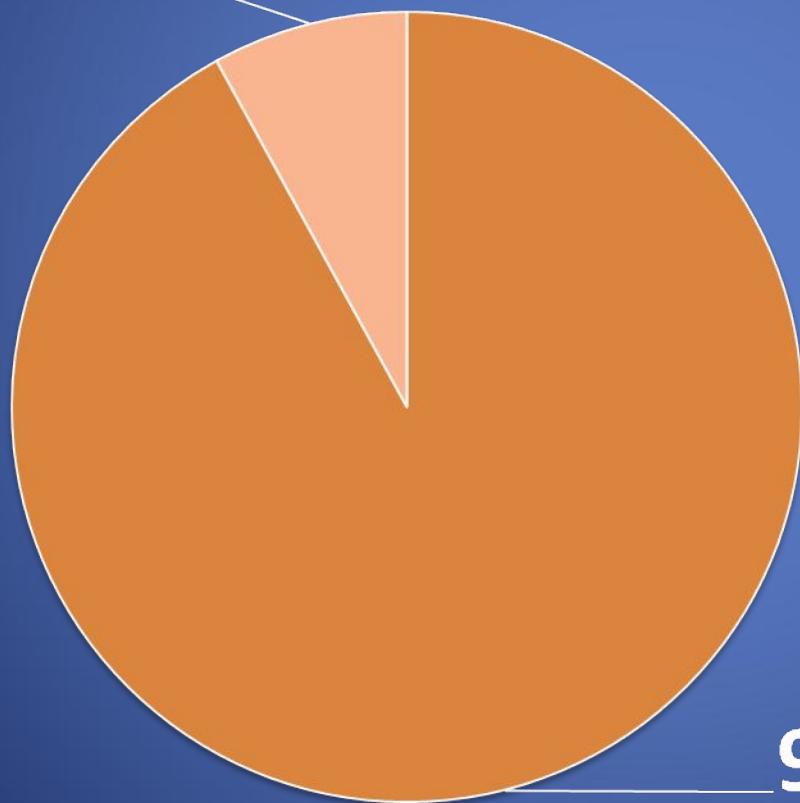
# Результаты опроса населения с.

## Березовка

(принимали участие 123 человека)

Вы предпочитаете:

8%

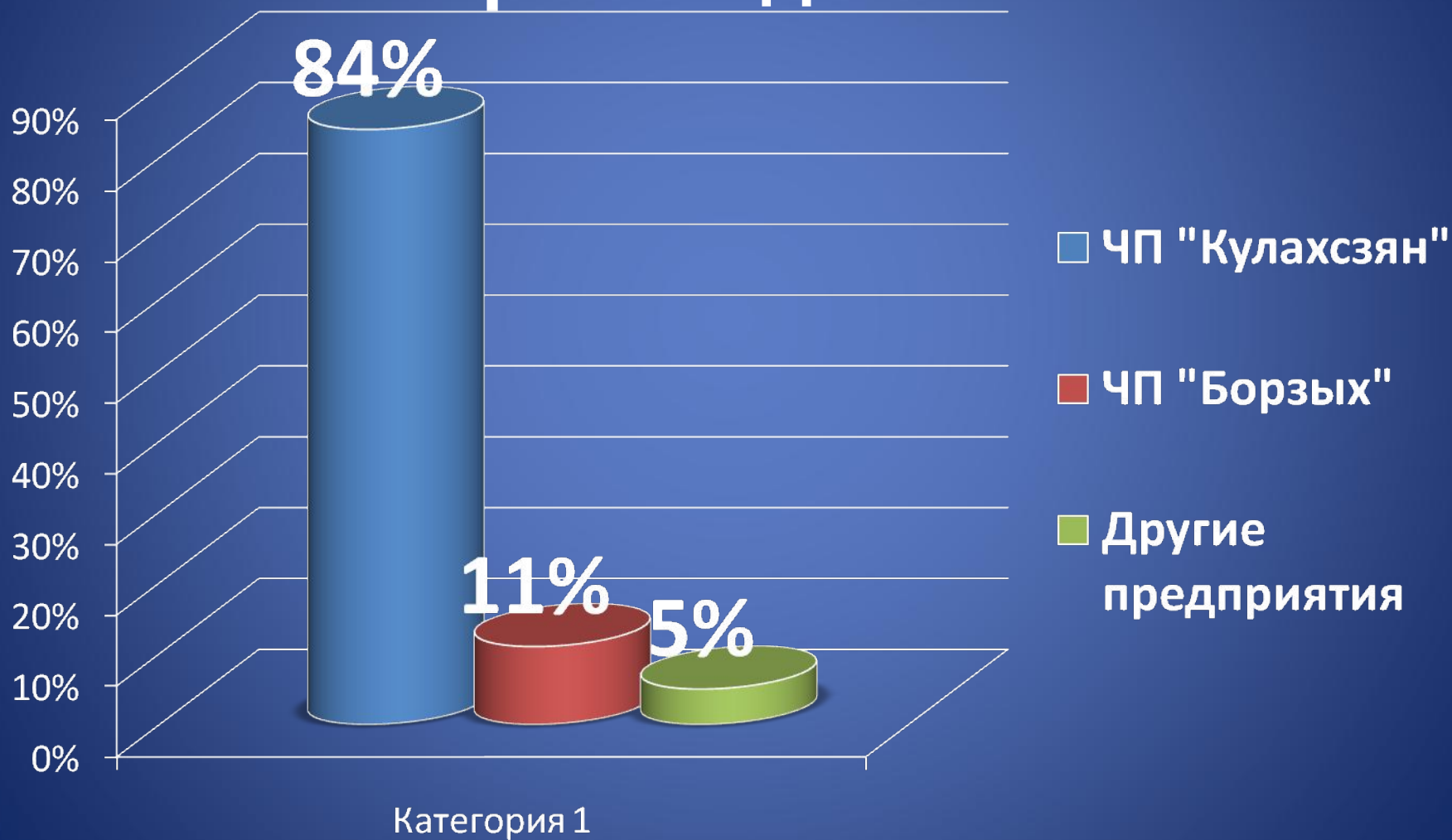


■ Хлеб, изготовляемый в с.Березовка

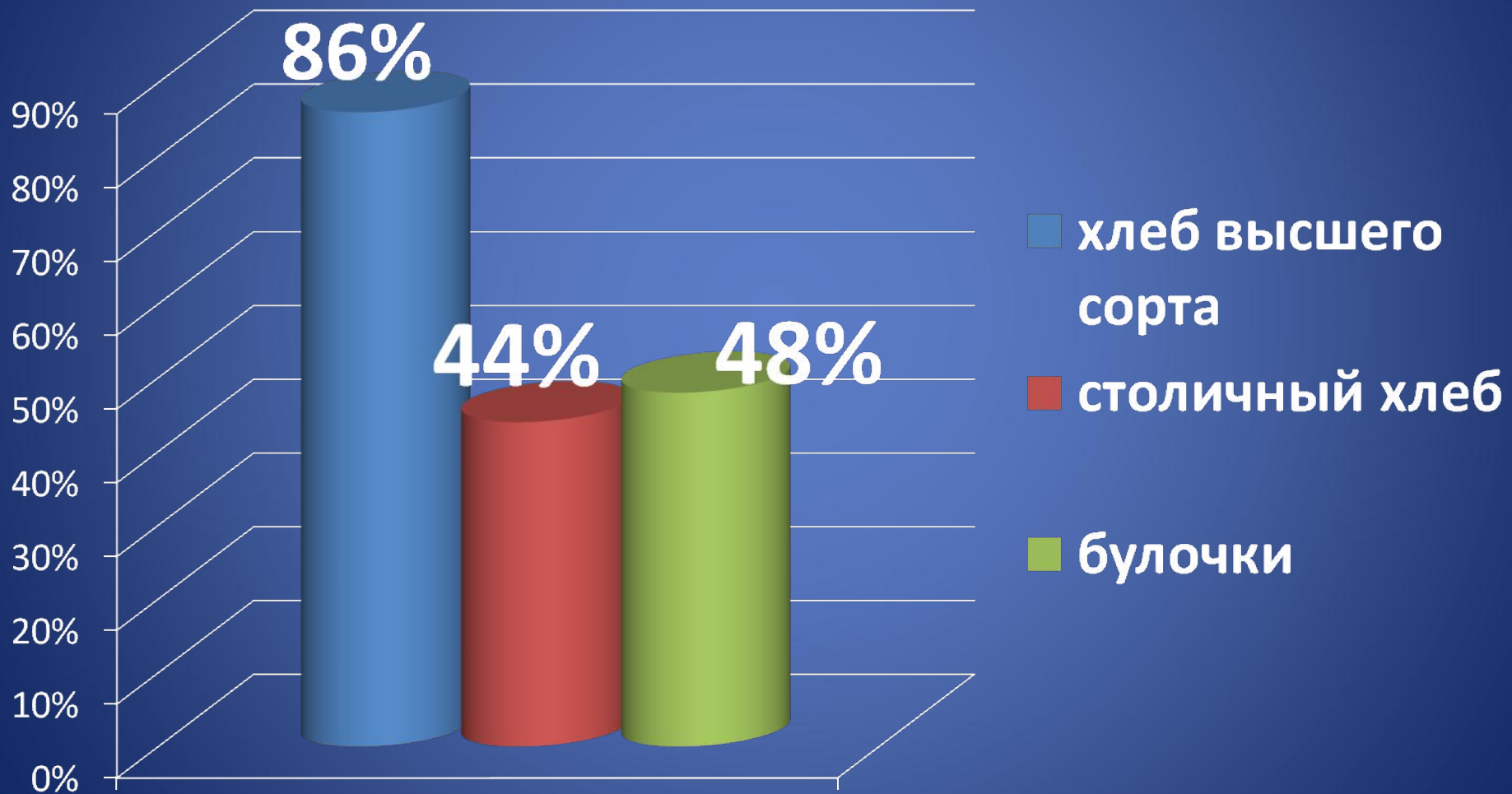
■ Хлеб, привозимый из других сел, города

92%

# По вкусовым качествам вы предпочитаете хлеб, производимый



# Если вы приобретаете хлеб, производимый ЧП «Кулахсзян», то регулярно покупаете:



## Выводы:

- Выяснила историю возникновения хлеба;
- Узнала, чем полезен хлеб;
- Познакомилась с технологией производства хлеба на предприятии ЧП «Кулахсзян»;
- Узнала, какие сорта хлеба предпочитают жители села

# Информационные ресурсы

- Интервью с работниками предприятия ЧП «Кулахсзян»: Думанян А.А., Семенюта Е., Генераловым Р.С.
- Опрос населения.
- Интернет-ресурсы.