

□ **МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

□ **СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

№40

□ **Раздел: Здоровье человека**

□ **Исследовательская работа на тему:**

□

□ **« Только ангелы с неба не едят хлеба »**

**Автор работы:
Любченко Анастасия Сергеевна,
3 «Г» класс**

**Руководители:
Байсакова Флюра Мянсуровна,
Миллер Марина Алексеевна**

□ **г.Нижневартовск 2012г.**

Исследовательская работа

Только ангелы с неба не едят хлеба

Цель моего исследования: Выяснить отношение школьников к хлебу.

Задачи:

1. Отобрать и изучить литературу по данной теме
2. Сделать выводы по изученной литературе
3. Сравнить полученные практические и теоретические данные
4. Сделать выводы

Гипотеза:

Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему

Методы исследования:

Отбор и изучение литературы по данной теме.

Анализ и выводы по изученной литературе.

Эксперимент (самостоятельная выпечка хлеба)

Сравнение полученных теоретических и практических данных.



Такое коротенькое, но емкое слово - «хлеб».

Хлеб! Какое привычное и все-таки необычное слово.

В самом деле - вдумайтесь!

Словом «хлеб» называют не похожие друг на друга растения, зерно, муку, изделия из муки.

Что такое хлеб? В народе существует множество пословиц и поговорок о хлебе:

<i>Только снег сошел в апреле, Как поля зазеленели. Мы говорим: «Хлеб».</i>	<i>Золотой простор бескрайний, Там работают комбайны. Мы говорим: «Хлеб».</i>
<i>Золотой простор бескрайний, Там работают комбайны. Мы говорим: «Хлеб».</i>	<i>Вот зерно течет рекой, Чтобы сделаться мукой. Мы говорим: «Хлеб»</i>

Актуальность:

Очень часто наблюдаю картину, которая больно отзывается в сердце: брошенный хлеб, растоптанный в грязи ломоть, булочки в мусоросборнике, и люди копающиеся в мусорных баках в поисках кусочка хлеба или остатков пищи.

Хлеб стоит не дорого, но не все знают, каким нелёгким трудом он достаётся, какова его истинная цена. Прежде чем попасть к нам на стол, хлеб проходит большой и сложный путь и постоянное изобилие хлеба - заветная мечта миллионов людей живущих на Земле.

Что мы знаем о хлебе?

Пекут хлеб из злаков - пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса. Основные ингредиенты для приготовления хлеба - мука или цельное зерно, вода, сахар и соль.

Пшеница.

Культурная пшеница происходит из юго-западной Азии, региона. Судя по сравнению генетики культурной и дикой пшеницы, наиболее вероятная область происхождения культурной пшеницы расположена в юго-восточной Турции.

Можно с уверенностью утверждать, что древние люди могли использовать в пищу дикорастущую пшеницу, однако особенностью дикой пшеницы является тот факт, что зёрна сразу же осыпаются после созревания, и их невозможно собрать. Вероятно, по этой причине древние люди использовали в пищу незрелые зёрна.

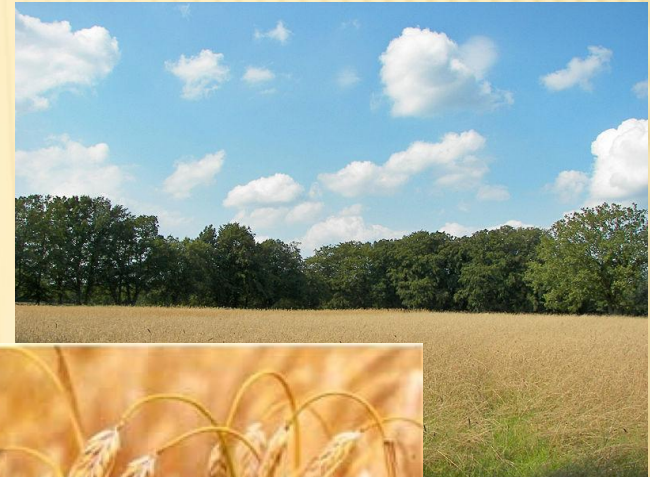


Рожь из Европы и юго-западной и Центральной Азии. Полагают, что наша рожь произошла из многолетнего дикого вида, но только благодаря культуре стала однолетней.

Ячмень принадлежит к числу древнейших культурных растений. Как и пшеница, он был окультурен в эпоху неолитической революции на Ближнем Востоке не менее 10 тыс. лет назад

• Ячневая крупа — это дроблёные ячменные ядра, освобождённые от цветочных плёнок. Преимущество ячневой крупы в том, что в отличие от перловки она не подвергается шлифовке, поэтому в ней больше клетчатки.

Перловая крупа — это цельные ячменные зёрна, очищенные и шлифованные. Своё название перловка получила потому, что цветом и формой напоминает речной жемчуг (уст. русск. *перлы*, укр. *перли* — жемчуг)



Зерно овса обыкновенного используют для выработки крупы, муки, толокна, овсяного кофе.

Расплющенные зёрна овса — основной компонент мюсли.

Зерно овса используют как сырьё для выработки корма для животных.

Овёс обыкновенный применяется в народной медицине.

Из рисового зерна производятся крупя и крахмал, из рисовых зародышей получают масло.

В Японии из риса производят лепёшки и особые сладости для чайной церемонии.

Из рисовой соломы производят рисовую бумагу, картон, плетёные изделия





Первый хлеб представлял собой запеченную кашу, приготовленную из крупы и воды.

Потомки такого хлеба существуют и сегодня. Это итальянский фокаччо, мексиканская тортилья, чапати, эфиопская инжера и другие.

Люди, выпекавшие хлеб, пользовались большими почестями. В Древней Греции хлебопек мог занять очень высокий пост. В Древнем Риме раб, умеющий печь хлеб, ценился в 100 тысяч сестерций, в то время как гладиатор только в 10 тысяч сестерций.



Хлеб на столе

С древних времен и у всех народов наибольшей святостью был хлеб. Его присутствие способствовало появлению песен и дум, продолжала родословную, и, напротив, когда он исчезал, приходила беда.

С давних времен, еще с молоком матери родители приучали своих детей к бережливому отношению к святой святыне хлебу.

Отдадим же почет тем, кто вырастил его, рукам, которые подарили душистые, похожие на солнце, караваи.

Снимем перед ним шляпы, поклонимся, чтобы извечно он был на нашем столе, чтобы не черствел, потому что, как говорят в народе, когда черствеет хлеб — черствеют души.

Ты и твой хлеб

Человек выращивает хлеб. А хлеб выращивает человека. Воспитывает и проверяет его на зрелость и мужество.

И это также вечно, как мир.

Хлеб нельзя заменить ничем. Старые люди любят говорить; «Хлеб — это святое». По-видимому, потому, что были на их судах, когда было слово «хлеб», но не было самого хлеба.

Хлебом клянутся, как именем матери, Родины.

Потому что хлеб — это жизнь, он вечен, как мать, как Родина.

Люди ласково и уважительно говорят о нем: хлеб — батенька, хлеб — кормилец, хлеб — всему голова. И здравле народ наш более всего ценил хлеб, соль, честь.

Хлеб сопровождает нас всю жизнь — от рождения до глубокой старости. У всех народов он святой.

Хлеб бесценен. Ни работа, ни смерть, ни жизнь, ни свадьба — ничего в мире не обходится без хлеба. Он самый вкусный, он дороже золота, насущный и святой хлеб из нашего поля

Поэтому берегите хлеб — мерило нашей воспитанности и духовности.



■ Хлеб

Всем народам мира присущ культ земледелия и почитания хлеба.

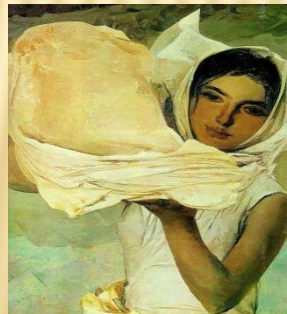
Если в дом приходит почетный гость, его встречают хлебом и солью, без них человеческая жизнь невозможна.

Хлеб называют царем застолья.

Хлеб почитают почти как живое существо.

Хлеб нельзя переворачивать обратной стороной вверх.

Хлеб нельзя ронять на землю и тем более оставлять лежащим на земле. Истины эти, не писанные ни в одном законе, непререкаемы, и вот почему



Ассортимент и классификация хлеба

В соответствии с номенклатурой, основные выпекаемые сорта хлеба объединены в следующие группы:

- 1) Хлеб ржаной - из обойной, обдирной и сеяной муки;
- 2) Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной;
- 3) Хлеб пшеничный - из муки обойной, высшего, первого и второго сортов.

Классификация хлеба

Хлебные изделия в зависимости от вида муки бывают: ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными.

По рецептуре теста они выпекаются простыми, улучшенными и сдобными (только пшеничные).

По способу выпечки хлеб бывает подовым (испеченный на поду в печи) и формовым. Пшеничные изделия чаще выпекаются подовыми, ржаные и ржано-пшеничные - в формах.

По способу реализации хлеб выпекают штучным и развесным. В настоящее время основное количество хлеба изготавливается штучным.





Хлеб для всех. Или кто не ест хлеба.

Хлеб никогда не приедается – это удивительное свойство хлеба — он лидер среди продуктов питания.

Хлеб можно есть и как самостоятельное блюдо, и в дополнение к другому блюду.

Домашние питомцы тоже от хлеба не отказываются и поэтому наверное меньше болеют.

Моя прабабушка рассказывала, что она лечила болеющих курочек хлебом, замачивая его в воде.


А в городах Узбекистана сухой хлеб складывают в специальные контейнеры, расположенные возле каждой многоэтажки.

А сельские люди его потом забирают и скармливают домашней скотине.

И я, всегда подбираю хлеб с земли и оставляю его в том месте, где не ходят люди, но доступное птицам. А иногда я сама собираю крошки со стола, из пакетов, где хранится хлеб и выношу голубям. И шумный крылатый народец сыт.

Хлеб едят все.

Бог на стене, хлеб на столе (русская пословица)



В одной старинной легенде рассказывается, что как только на землю падает кусочек хлеба, с неба спускается ангел. Он встает одной ногой на этот кусочек, чтобы на него не наступили по рассеянности и не осквернили. И ангел этот держит его под своей ногой столько времени, сколько бы кусочек ни лежал. Поэтому на каждом упавшем на землю кусочке хлеба, на каждой его оброненной крохе стоит по ангелу. Вот почему люди должны прийти на помощь ангелам, немедленно поднять этот кусочек хлеба и положить на высокое место.

А объяснение всему одно.

Грех ронять на землю хлеб, так как этот хлеб родился в огне пекарни, очистился там и тем самым освятился.

И у него только одно назначение – насытить человека и сделать его тверже, крепче, лучше

История и традиции хлебопечения в России

Ни один русский человек не сядет за стол без хлеба. Почти всех иностранцев, приезжающих в нашу страну, поражает, сколь много хлеба едят русские. Иван Болтин, русский историк XVIII века писал, что "русские вообще едят больше хлеба, чем мяса" и что "рабочий человек съедает присестом со щами до двух фунтов черного хлеба". И сегодня, хлеб по-прежнему является необходимым продуктом питания. Русские люди вдали от родины скучают по вкусу черного хлеба, мечтают о нем как о великом благе. Черный хлеб - **русский национальный хлеб**, хлеб из ржаной муки, дрожжевой, кислый, он хорошо усваивается, особенно если он приготовлен на закваске, а не просто на прессованных дрожжах. Закваска - это часть старого теста, которое остается на дне и стенках посуды, в которой замешивается тесто. Она богата витаминами и другими полезными веществами. А хрустящая корочка черного хлеба - это источник пополнения нашего организма витамином В1.

Хлеб - не только основа русского национального стола, но и символ народного благополучия. Именно поэтому с хлебом в России связаны обычаи, как например приветствовать друзей, дорогих, почетных, знатных гостей, молодоженов, новоселов хлебом и солью, то есть выносом на полотенце или подносе большого каравая черного хлеба с солонкой. Хлеб означает полный стол, а соль является древними уже забытым символом охраны, сбережения дома от пожара. Вынос хлеба-соли как высший и торжественный знак народного расположения сохранился и до сих пор.

Предлагаю попробовать «Домашний хлеб с творогом».

Хлеб по этому рецепту удастся всегда, получается очень пышный, невероятно мягкий и нежный. Очень долго остается свежим! Конечно, чем быстрее хлеб съеден – тем лучше .

*Процесс приготовления хлеба довольно простой и быстрый – на то, чтоб замесить тесто и поставить хлеб в духовку уходит максимум 20 минут.
В остальное время личного участия не требуется.*

Понадобится:

- Вода – 240 мл.;
- Яйцо – 1 большое;
- Творог – 150 гр.;
- Масло сливочное – 30 гр. (примерно 2 ст. л.);
- Соль – 2 ч. л.;
- Сахар – 3 ст. л.;
- Дрожжи – 1,5 ч. л. сухих дрожжей (Саф-момент);



Результаты проведенного опроса школьников «Отношение школьников к хлебу»

Опрошено 20 чел.

Опрос проведен в 1 четверти 2012-2013 учебного года

№ п.п.	Вопросы	Да	Нет
1	Знаешь ли ты сколько труда потрачено, что бы хлеб к нам на стол пришел?	13	7
2	Знаешь ли ты как и из чего пекут хлеб?	16	4
3	В вашем доме пекут хлеб?	10	10
4	Знаешь ли ты какой хлеб предпочитают в вашем доме	18	2
5	Понимаешь ли ты смысл пословицы «Только ангелы с неба не едят хлеба»?	10	10
6	Оставляешь ли ты не съеденные кусочки хлеба за обедом?	18	2
7	Остатки хлеба в вашем доме выкидывают в мусор?	12	8
8	Поднимаешь ли ты с земли кусочек оброненного хлеба если увидишь его на земле?	9	11



Результаты опроса показывают, что школьники относятся к хлебу, как к чему-то привычному.

А ведь это неправильно. Нет на свете ничего дороже краюхи хлеба.

Ведь хлеб - это имя существительное! И не потому, что слово относится к этой части речи.

А потому, что это самое существенное для нас, это сущность нашей жизни

Выводы

На основе проделанной работы я пришла к следующим выводам:

1. Чтобы на полях вырастить зерно, днём и ночью, под палящими лучами солнца и проливными дождями трудятся тысячи людей более 120 профессий, поэтому хлеб издревле был для славян священным даром Богов и ассоциировался со всеми насущными житейскими потребностями.

2. Многие русские поэты, художники воспевали русское поле, нелегкий крестьянский труд, и плод этого труда – хлеб.

3. В годы Великой Отечественной войны люди ценой собственного здоровья, а подчас и жизни спасали хлеб, дающий жизнь тысячам других людей и в настоящее время для 1/6 населения планеты хлеб остаётся мало доступным.

4. Молодое поколение относится к хлебу как к чему-то привычному. 10 % опрошенных используют хлеб в качестве игры на перемене, что является показателем безнравственности моих сверстников.

Хлеб не просто еда. Это тяжёлый труд тысяч людей, которые вложили в него свою душу, любовь, желая, чтобы плоды их труда приносили в каждый дом радость и благополучие. Многие в наши дни стали забывать истинную цену хлеба. Но есть люди, которые ещё помнят о том, как тяжело было раздобыть хлеб в войну. А сколько людей погибло от голода! Во имя их памяти мы должны дорожить хлебом, беречь то, что у нас есть.

**Не будет хлеба, не будет и обеда
Только ангелы с неба не едят хлеба**

Список литературы

1. Ивин М. «Хлеб сегодня, хлеб завтра». Детская литература, 1980г.
2. Митяев А. «Ржаной хлебушко – калачу дедушка», Москва «Детская литература», 1990г.
3. Федоров М.А. «Юному хлеборобу», Москва «Россельхозиздат», 1984г.
4. Энциклопедия для детей (том 31) Древние цивилизации / М. Аксенова. Д. Володихин, И. Стрикалов– М.: Мир энциклопедий Аванта+, 2008г
5. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка: 80 000 слов и фразеологических выражений / М.: Азбуковник, 1997 г
6. [http:// kraushka.ru](http://kraushka.ru)

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!