

Название проекта: «ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА».

Авторы проекта:
учащиеся 2 и 4 классов

Учитель: В.С.Доброскокина

2011 год

Основная проблема

Каким бывает хлеб?



Вопросы

1. Когда появился хлеб?
2. Какими бывают хлебобулочные изделия?
3. С какими народными обрядами связан хлеб?
4. Чем полезен хлеб ?

Цель

Для учителя:


способствовать формированию уважения к культуре собственного народа и других народов через расширение знаний учащихся детей о продуктах, получаемых из зерна.

Задачи

1. Определить «возраст» хлеба.
2. Найти информацию о различных видах хлеба.
3. Выяснить с какими обрядами связан хлеб.
4. Исследовать состав хлеба.

Хлебобулочные изделия





На выпечку лишь одного батона уходит 1200 зёрен.

Ежедневно в стране выпекается 82 000 тонны хлеба.

В мире известно 750 видов хлебобулочных изделий.

С какими обрядами связан хлеб?



Современные русские обычаи



Даже сейчас без караваля не обходится и ни один день рождения. На именинах водят хоровод и поют песенку «Каравай»



Каравай на свадьбе



Во все времена и у всех народов "хлеб-солью" являлся символом изобилия, полной жизни и удачи

Всю масленицу едят кислые блины, в начале недели ржаные, поставленные на гуще, к концу - пшеничные на хмелинах (дрожжах).



К праздничному чаю пекут пресное печенье из пшеничной муки своего размола - "кренделюшки", "баранки"



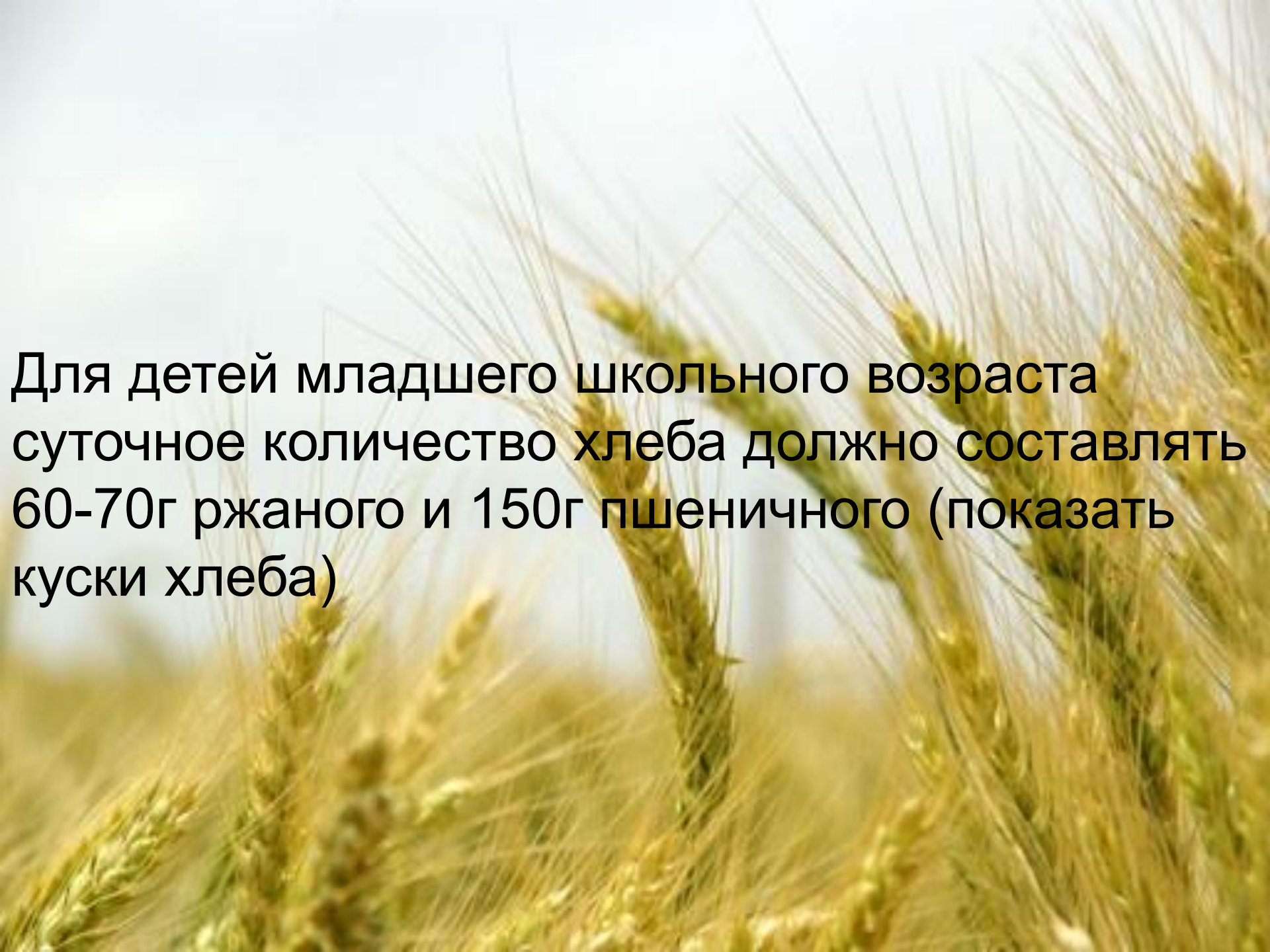
Изготовление символа благополучия – «Хлебного дерева».



Считалось, что любая поделка из солёного теста, находящаяся в доме – символ богатства и благополучия. И хлеб с солью всегда будут на столе.

Хлеб, который служит основой народного питания, являлся в сельском быту эмблемой жизни, согласия, благополучия, обилия, богатства; оберегом и лекарством






Для детей младшего школьного возраста
суточное количество хлеба должно составлять
60-70г ржаного и 150г пшеничного (показать
куски хлеба)



ХЛЕБ – ИСТОЧНИК ЭНЕРГИИ!

В детском питании продукты из зерновых культур занимают очень важное место. Так, хлеб является одним из основных источников белка, углеводов, минеральных веществ. Он содержит незаменимые аминокислоты. Однако хлеб относительно беден кальцием, поэтому его лучше сочетать с молоком, кефиром и другими молочными продуктами



Хлеб никогда не приедается, не надоедает – таково его удивительное свойство. Он является одним из самых главных продуктов питания многих народов мира.



Пословицы о хлебе

Посей впору- будешь иметь хлеба гору.

Много снега- много хлеба.

Не тот урожай, что в поле, а тот, что в амбаре.

Хлеб да вода - богатырская еда.

Хлеб - батюшка, вода - матушка.

Хлебушко - калачу дедушка.

Худ обед, когда хлеба нет.

Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.

Правила обращения с хлебом

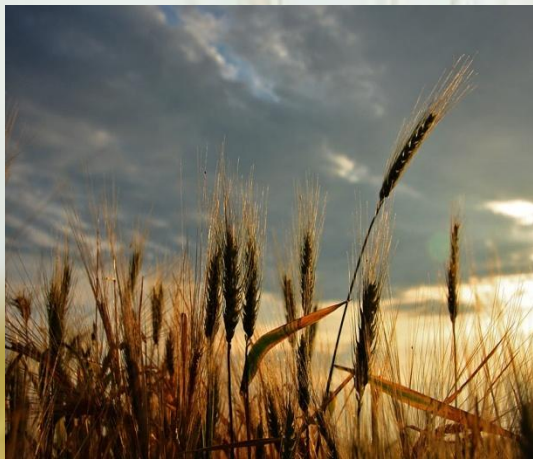
-Бери хлеба столько, сколько сможешь съесть.

-Черствый хлеб не выбрасывай, из него можно приготовить различные блюда.

Золотые есть слова - Хлеб - всему голова. Почему так говорят?

Объясню я для ребят:
Хлеб – тяжёлый труд людей,
И бросать его не смей.
На полях пшеница зреет,
Хлебороб её лелеет,
Срок придёт, её пожнёт
Зерно на мельницу свезёт.
Мельник там муки намелет,
По мешкам её разделит,
И в пекарню отвезёт –
Пекарь хлеб нам испечёт.
Труд, ребята, уважайте,
Хлеб под лавку не бросайте!

Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют.



БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ!