

Фестиваль исследовательских и творческих работ
«Портфолио»

«Как хлеб на стол пришел?»

Выполнила: Свиридова М.И.
Ученица 3 «А» класса
Руководитель: Унжакова И.П.
учитель начальных классов

Тема: Как хлеб на стол пришёл?

Цель: Изучить, откуда берётся готовый хлеб.

Объект исследования – хлеб.

Предмет исследования – способы производства хлеба.

Гипотеза:

- 1) предположим, изучив историю и основные понятия хлеба, автор сможет сравнить по ходу исследования способы, методы производства хлеба в старину и в настоящее время.
- 2) Если автор познакомится с основными стадиями выращивания и заготовления хлеба, а также выяснит, какие необходимы ингредиенты для изготовления, тогда мы выясним, как появляется хлеб на нашем столе.

Задачи:

- узнать историю появления хлеба;
- познакомиться с основными стадиями выращивания, заготовления и производством хлеба и хлебобулочных изделий;
- выяснить, сколько и какие ингредиенты необходимы для приготовления 1 каравая.

Методы исследования:

1. Изучение исторической литературы, понятий злаковых, хлеба с помощью энциклопедий и интернета.
2. Понаблюдать, как сеют, выращивают, собирают хлеб на полях Сорочелоговского совхоза Первомайского района Алтайского края.
3. Выяснить процесс превращения зерна в муку.
4. Познакомиться с процессом изготовления хлебобулочных изделий на Новоалтайском хлебокомбинате.
5. Испечь хлеб в домашних условиях.
6. Изучить художественную литературу.

Хлеб был открыт свыше 15 тысяч лет назад.

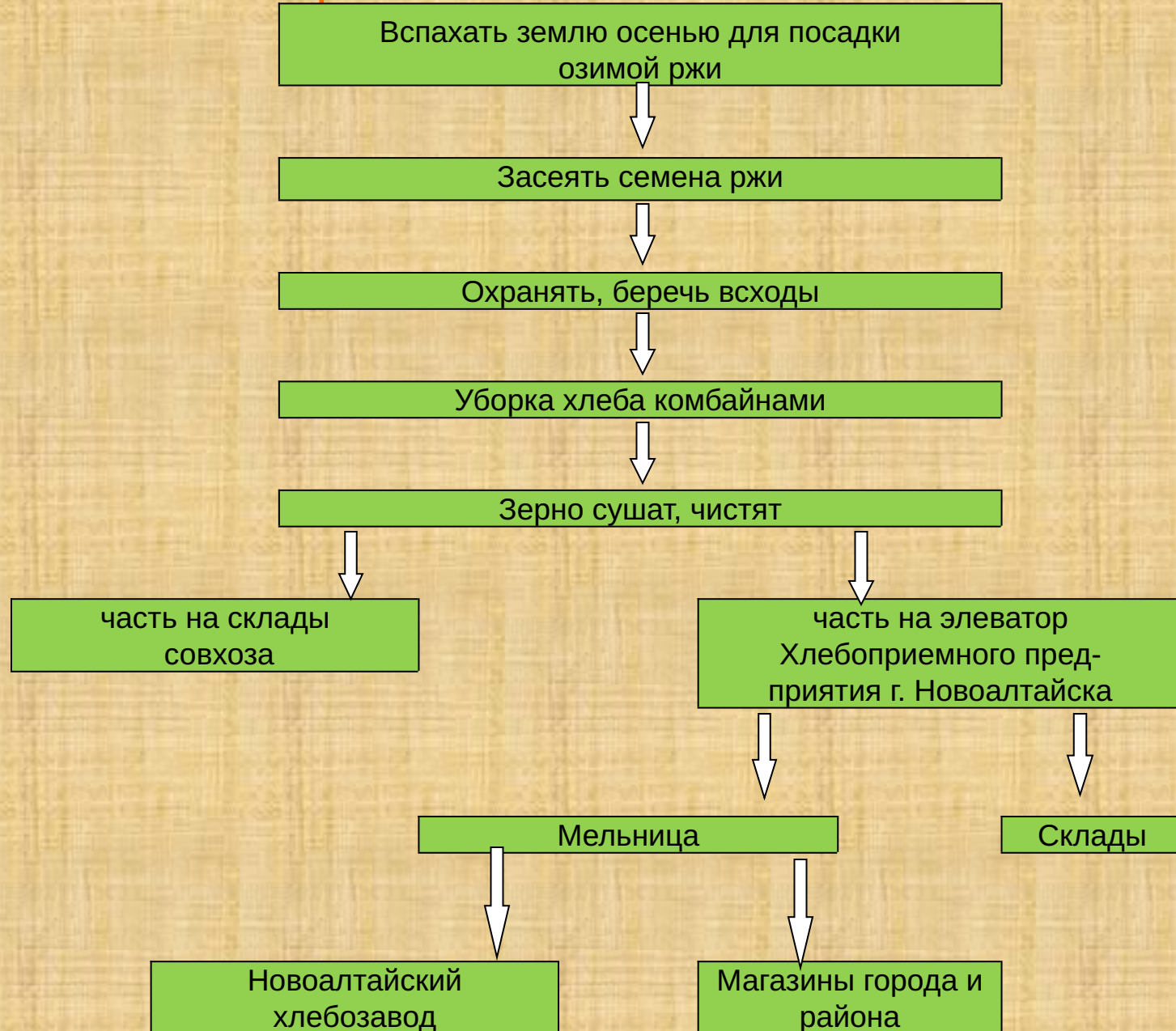
Имя хлебу дали древнегреческие пекари. Хлеб они выпекали в глиняных формах – горшках, называвшихся «клибанос». Именно от этого названия и появилось слово «хлеб», которое в разных вариантах позаимствовали другие народы: древние готы называли хлеб «хлайфс», от него в старонемецком языке образовалось слово «хлайб», трансформировавшееся затем в русский «хлеб».

Модель уборки хлеба в старину



2009/11/19

Карта-схема появления хлеба



Опыт.

Выпечка каравая.

Для замеса теста нам потребовалось: 1 кг пшеничной муки, 50 г свежих дрожжей, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 0,5 литра молока, 2 яйца, щепотка соли и 1 яйцо для оформления. Замесив тесто, мы поставили его в теплое место на 2 часа, чтобы оно поднялось. Несколько раз обмяли тесто, чтобы каравай получился более воздушным. Затем, выложили тесто на стол, оторвали небольшой кусочек для оформления. Из основного куска сделали шар и уложили на смазанный маслом противень. Из оставшегося теста вылепили украшения: лебедей, колоски, цветочки. Смазали каравай взбитым яйцом и уложили на него украшения. Поставили в духовку при t° 230-240 $^{\circ}$ выпекать. Наш каравай испекся через 40 минут. Пока хлебушек лежал стоял такой аромат! В народе говорят: «если в доме пахнет хлебом, уходят все несчастья из дома».

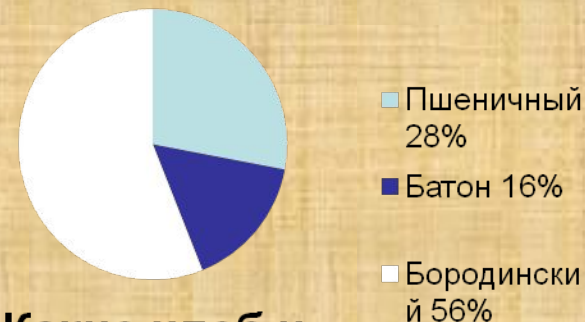
1. Чем собирают пшеницу с полей?



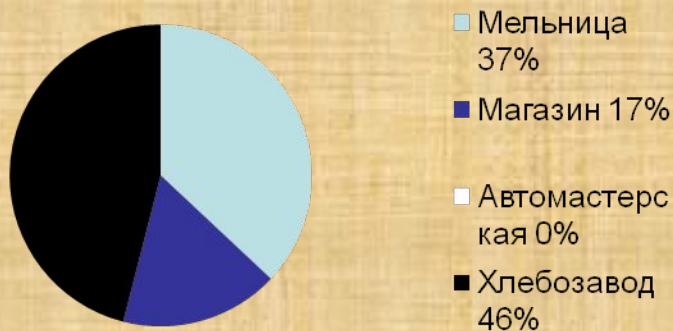
2. Кто превращает зерно в муку?



3. Какой хлеб выпекают из ржаной муки?



4. Какие предприятия участвуют в производстве хлеба?



5. Какие хлеб и хлебобулочные изделия вы предпочитаете?



Хлеб как народный символ

- В честь хлеба слагали гимны, песни, устраивали праздники, приуроченные к окончанию сбора урожая.
- Хлебом солью встречали жениха и невесту, приветствовали новорожденного, дорогих гостей. Слагали пословицы и поговорки: «Хлеб – всему голова», «Хлеб на стол, так и стол престол, а хлеба ни куска, так и стол доска», «Нет хлеба, нет и обеда».
- В Греции существует поверье, что человек, принимающий пищу без хлеба, будет наказан богами. На Руси считают, что если в доме пахнет свежеспеченным хлебом, то исчезают все злые духи.
- В честь хлеба написано много стихов, загадок. Написаны картины.

Заключение

- В своей работе я рассказала о том, какой путь проходит хлеб прежде, чем попасть на наш стол. Ознакомилась с историей появления хлеба. Экспериментальным путем узнала сколько необходимо муки для того чтобы испечь каравай, определила количество затраченного времени. Для более наглядного изучения пути прохождения от зерна до караваия составила схему. Провела опрос одноклассников по теме.
- Для более интересного представления информации результаты исследования оформила в виде презентации, в которую так же поместила фотографии, буклет рецептов, кроссворд, сборник материалов о хлебе, а также модель уборки хлеба в старину.