

Особенности хлеба



**Презентацию составила:
Мухина Светлана Александровна,
МБОУ «СОШ № 42» г. Норильск,
учитель начальных классов**

Задачи:

- **познакомиться с историей возникновения хлеба;**
- **узнать, чем полезен хлеб для здоровья человека;**
- **как хлеб попадает на наши столы;**
- **как люди в разное время относились к хлебу;**
- **выявить отношение ребят нашего класса к хлебу**

Когда и где родился хлеб



- Первое «хлебное растение» - дуб.
- Около пяти тысяч лет назад человек научился выращивать пшеницу и ячмень.
- Древние египтяне научились готовить хлеб из кислого теста.
- Считается, что имя хлебу дали древнегреческие пекари.
- Особой любовью на Руси всегда пользовались калачи.



Польза хлеба

Белки

Жиры

Углеводы

**Минеральные
соли**

Витамины



Хлебные традиции

- Гостей встречали самым дорогим - "хлебом-солью«, символом благополучия и гостеприимства.
- Ежегодно в Москве проходит "Праздник Хлеба", принимают участие предприятия со всей России.
- На Масленицу пекут блины, на Пасху – куличи.





900 дней жили в условиях блокады ленинградцы. В это время рабочие получали по 250 г хлеба, а жители города 125 г в сутки.

Отличительные признаки хорошего хлеба от плохого:



- **ВНЕШНИЙ ВИД**
- **СОСТОЯНИЕ МЯКИША**
- **ВКУС**
- **ЗАПАХ**
- **ВЛАЖНОСТЬ**
- **КИСЛОТНОСТЬ**
- **ПОРИСТОСТЬ**

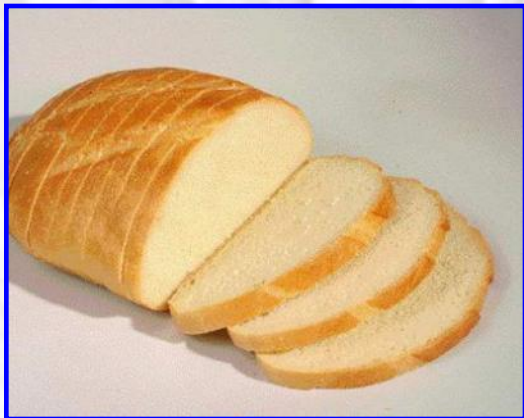
Кроме недоброкачественного, есть хлеб фальсифицированный



1. Добавление окислителя (отбеливатель муки) - способен вызывать в организме потребителя формирование раковых клеток.
2. Консерванты или антибиотики - для удлинения сроков хранения хлебобулочных изделий.
3. Картофельная палочка (выдерживают температуру свыше 100°C)
4. Плесень (легко переносит температуру в 120°C)
5. Микроскопические грибы (белые рыхлые комки мучнистых хлопьев — сухих, порошкообразных, напоминающих мел)



Требования к качеству хлеба и булочных изделий



- Правильная форма.
- Гладкая поверхность.
- Корка от светло-желтого до темно-коричневого цвета.
- Пропечённое состояние мякиша.
- Вкус и запах свойственные данному виду хлеба.
- Кислотность хлеба обусловлена способом приготовления теста и сортом муки.
- Пористость пшеничного хлеба выше (52-72 %), чем ржаного (45-57 %).

Дефекты хлеба:



- **неправильная форма изделий, которая может быть при использовании муки с низким качеством клейковины;**
- **трещины на поверхности образуются при выпечке хлеба из перебродившего теста, а мелкие пузырьки - при выпечке из недобродившего теста;**
- **темная окраска или толстая корка появляются при увеличении температуры или времени выпечки;**





Дефекты хлеба:

- **дефекты мякиша** возникают при использовании муки, полученной из проросшего зерна, или при добавлении излишнего количества воды, в результате чего получается непропеченный и липкий мякиш;
- **непромес мякиша** - наличие комочков муки - вызван недостаточным замесом теста;
- **дефекты вкуса и запаха** могут быть при использовании муки, долго хранившейся или выработанной из дефектного зерна.

А бывает и такое...



- **Хлеб замедленного черствения**
- **Консервированный хлеб**



Хлеб – это достояние народа, обилие хлеба один из символов величия и могущества Родины, и уважительное отношение к нему должно стать повседневной нормой.

Тот, кто выращивает хлеб, не бросит где попало недоеденный кусок. Делайте и вы так. Смолоду учитесь ценить труд других.



О хлебе, об отношении к нему следует говорить, писать, чтобы со словами Родина, Дружба, Мир, Отец, Мать рядом стояло слово Хлеб. Отношение к хлебу должно быть святым и трепетным, то, как человек относится к хлебу – один из показателей его внутренней культуры.