

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 34 Г. ПОДОЛЬСК**

Откуда пришел к нам хлеб?



**Выполнил:
Григорьев Елисей
Алексеевич,
обучающийся 1 «Б» класса**

**Руководитель:
Пронина Любовь
Владимировна,
учитель начальных классов
МОУ СОШ № 34 г. Подольск**

Цель исследования

- Напомнить людям о ценности хлеба и о его долгом и трудоёмком пути от поля к столу*



Задачи исследования

- *Рассмотреть различные источники по данной теме.*
- *Изучить историю возникновения хлеба.*
- *Узнать путь хлеба от поля к столу.*
- *Сделать выводы.*

- **Объект исследования:** хлеб.
- **Предмет исследования:** путь хлеба от поля к столу.
- **Участники исследования:** учащиеся 1 Б класса.
- **Гипотеза исследования:** если напомнить как долг и труден путь хлеба, то люди будут бережнее и уважительнее относиться к нему.
- **Методы исследования:** сбор, обработка и анализ информации из журналов, газет, другой литературы и сети Интернет.

История возникновения хлеба



Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад.





Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемые «клубанос».



Первый хлеб имел вид каши. Наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки.

Первый хлеб



Первый печеный хлеб



Путь от зерна до хлеба начинается весной. На огромные поля выходит техника, которая тщательно вспахивает и рыхлит землю, подготавливая её к посеву. Через определённое количество времени на это же поле выходит другая техника, которая засеивает поля семенами.

Для быстрого посева используют специальные сеялки.



Перед тем, как семена попадают в землю, они проходит проверку на всхожесть. Следом их сортируют специальными машинами. Есть два типа злаков: яровые злаки и озимые. Весной происходит посев яровыми злаками, и убирают урожай осенью. Начиная с середины августа месяца, начинается посев озимых злаков, который даёт большой урожай. Собирается такой урожай с начала до середины лета.

Поле. Здесь растут и созревают колосья.



Уборка урожая



*Собранный комбайнами урожай машинами везут на элеватор, там его хранят от влажности, жуков и холода. После этого зерно отправляют на заводы, где молят муку. С мукомольного завода машины доставляют муку на хлебозаводы и пекарни. После этого уже готовый хлеб попадает на прилавки магазинов, где мы его покупаем.
Таким образом хлеб попадает к нам на стол.*



Зерноток. Приём и хранение зерна.

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!

ВЫВОДЫ:

- **Хлеб испокон веков был символом достатка.**
- **В годы войны хлеб спасал людей от гибели.**
- **В наше время люди забыли, а может быть многие и не знают о сложном, долгом и трудоемком пути хлеба от поля к столу.**
- **В этом процессе задействованы очень много профессий и техники.**
- **Необходимо людям заново прививать уважение к хлебу и людям, которые участвуют в его**

Запомните правила:

- 1. Берегите хлеб, он дорого достается.**
- 2. Не оставляйте недоеденных кусков.**
- 3. Никогда не бросайте хлеб.**
- 4. Продлите жизнь хлебу.**
- 5. Поднимите брошенный кусок, отдайте птицам, но не оставляйте на полу, на земле, чтобы не затоптать в грязь человеческий труд.**

A close-up photograph of a field of golden wheat. The wheat stalks are in sharp focus in the foreground, showing the texture of the grains. The background is a bright blue sky with soft, white clouds. The overall scene is bright and sunny, conveying a sense of harvest and gratitude.

***СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!***