

**«Школа для всех,
школа для каждого»**

**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
Октябрьская средняя
общеобразовательная школа № 54
муниципального образования
Люберецкий район Московской области**



**Научно-практическая конференция
МБОУ СОШ № 54**

**ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
«Разговор о правильном питании»**

ПРОЕКТ

«КАК ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЁЛ»

I часть

Выполнили: ученики 2 «Б» класса
Классный руководитель: Янковская Ю.В.
2016-2017 учебный год

Апрель 2017 г.

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»



Цель исследования:

Узнать, как хлеб приходит на наш стол.

План исследования:

1. История возникновения хлеба.
2. Типы хлеба.
3. Роль хлеба в годы Великой Отечественной Войны.
4. Как хлеб приходит на наш стол – промышленное производство.
5. Технология выпечки хлеба – практическая работа.
6. Обобщение результатов анкетирования и подведение ИТОГОВ.

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»



1. История возникновения хлеба

Хлеб — один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё в неолите (период около 9500 лет до н. э.).

Под именем «**хлеб**» известны разного вида пищевые продукты, приготовленные из зерновой муки некоторых злаков, которые служат важнейшей составной частью народного продовольствия.

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

1. История возникновения хлеба

Главнейшие хлебные культуры:

1 - пшеница, 2 - рожь, 3 - ячмень, 4 - кукуруза, 5 - рис,



пшеница



рожь



ячмень



кукуруза



рис

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

1. История возникновения хлеба

Главнейшие хлебные культуры:

6 - просо, 7 - овёс, 8 - сорго и 9 – дурра (хлебное сорго)



просо



овёс



сорго



дурра

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

1. История возникновения хлеба

Считается, что хлеб из дрожжевого теста впервые появился в Египте в связи с местными благоприятными условиями для роста пшеницы.



ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»



1. История возникновения хлеба

Даже в древнем мире существовало очень много разнообразных видов хлеба.

Это некоторые виды хлеба, пирожных, печенья и другой выпечки. Среди сортов хлеба упоминаются лепёшки, медовый хлеб, буханки в форме гриба, посыпанные маковыми зёрнами, и особое военное блюдо — хлебные завитки, запечённые на вертеле.

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»



1. История возникновения хлеба

У древних египтян, евреев, греков и римлян в большом распространении был хлеб из **ячменя**. И в настоящее время **ячменный хлеб** употребляется в южной Германии, Швейцарии, Греции, хлеб из **овсяной муки** — в Шотландии и Швеции; из **кукурузы** — в Венгрии, Румынии, Северной и Южной Америках. В Индии, Южном Китае и некоторых других странах роль хлебного растения принадлежит **рису**.

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»



1. История возникновения хлеба

Хлеб из дурры (кислого вкуса) употребляется в Египте. В Африке и Азии лепёшки из **сорго** служат у местного населения основной пищей. Во всех же **современных культурных странах** под хлебом известны пищевые продукты исключительно из **пшеницы и ржи**, причем в течение XIX века в Западной Европе ржаной хлеб был вытеснен пшеничным, он более легко усваивается нашим организмом.

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

2. Типы хлеба

Хлеб самый распространённый продукт питания. Во многих странах существуют свои национальные рецепты его приготовления:

- * **каравай** (Россия, Украина, Белоруссия) – главный свадебный хлеб у славян, чаще всего круглый;
- * **лаваш** (Кавказ) – пресный белый хлеб в виде тонкой лепёшки из пшеничной муки;
- * **матнакаш** (Армения) – армянский национальный хлеб из пшеничной муки различных сортов;



ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»



2. Типы хлеба

- * **маца** (Израиль) – лепешки из теста, не прошедшего сбраживание, разрешённого к употреблению в течение еврейского праздника Песах;
- * **пита** (Ближний Восток) – круглый, плоский пресный хлеб, выпекается из пшеничной муки;
- * **ржаной хлеб, или «чёрный»** (страны СНГ) – вид хлеба, получаемый выпечкой разрыхлённого посредством закваски теста, приготовленного из ржаной муки, воды и соли;



ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»



3. Роль хлеба в годы ВОВ

Мальчик, ногою пинающий хлеб,
Мальчик, голодных не знающий лет,

Помни, что были лихие года. Хлеб – это жизнь,

А не просто еда. Хлебом клялись, за хлеб умирали.

Не для того, чтоб в футбол им играли. В слове народная

Мудрость таится, вот, что в народе у нас говорится:


«Если ты хлеб ценить перестал,

Ты человеком быть перестал!»

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

3. Роль хлеба в годы ВОВ



Никогда никому не забыть блокаду Ленинграда. Люди страдали от непрерывных обстрелов врага и умирали от голода – ведь норма хлеба рабочего человека на день была лишь 250 грамм, служащего, иждивенца и ребенка – 125 грамм.

125 грамм блокадного хлеба



ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

3. Роль хлеба в годы ВОВ

Поэтому мы справедливо приравниваем хлеб к золоту! Но если золото люди находят в самородках в месторождениях, то Хлеб сам не родится!

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

Так как же хлеб приходит к нам на стол?





ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

16

4. Как хлеб приходит на наш стол



Сначала землю
нужно вспахать



Потом в землю
бросают зёрнышки
– сеют хлеб



Сажают зёрна
специальными
машинами - сеялками

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

4. Как хлеб приходит на наш стол



Из зёрен
вырастают
КОЛОСКИ



В каждом колоске —
уже много новых
зёрен



Колоски собирают
машины - комбайны



ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

4. Как хлеб приходит на наш стол



Колоски жнут,
обмолачивают.



Вытряхивают из
колосков зёрнышки



Потом зерно везут на
мельницу

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

4. Как хлеб приходит на наш стол



Там его растирают
в муку – мелют



Далее муку везут
в пекарню



Начиается процесс
приготовления хлеба.
Закваска



ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

20

4. Как хлеб приходит на наш стол



Замес теста



Выпечка



Получение хлеба из
печи. Хлеб готов!

ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

4. Как хлеб приходит на наш стол

Последний путь хлеба – его везут в магазины. Покупайте и кушайте! Вот какой длинный путь проходит хлеб, прежде чем попасть к нам на стол! Много людей трудятся для этого.

**Берегите хлеб –
наше богатство!**





ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С ХЛЕБОМ

- Хлеб не может долго храниться, поэтому его нужно брать столько, сколько потребуется не более, чем на день-два.
- Хранят хлеб в специальных хлебницах. Можно для этой цели использовать и полиэтиленовые пакеты.
- Ни в коем случае не выбрасывайте чёрствый хлеб. Его можно освежить и снова сделать аппетитным и вкусным.



ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С ХЛЕБОМ

- Для того, чтобы освежить хлеб:
 - 1) хлеб заворачивают в чистую и влажную салфетку на 5 минут, потом вынимают, ставят на 15-20 минут в едва нагретый духовой шкаф.
 - 2) освежить хлеб на пару: ломтики хлеба укладывают на сито, которое ставят в кастрюлю так, чтобы хлеб не соприкасался с водой. Сверху кастрюлю закрывают крышкой. Через несколько минут хлеб приобретает первоначальную мягкость и пышность.



ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С ХЛЕБОМ

- из чёрствого хлеба можно приготовить разнообразные продукты и блюда, начиная от простых гренок и кончая запеканками, шарлотками, тортами, квасами.



ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«Как хлеб на стол пришёл»

ПОЛЬЗА ХЛЕБА

Обычный хлеб содержит в себе практически все питательные вещества, необходимые человеку.

Хлеб содержит **витамины В1, В2, В3, В6, В9** и витамин **РР**. Из минеральных веществ – **фосфор, магний, железо, цинк и др.** Чем больше в хлебе отрубей, тем больше в нем полезных веществ. И что еще важно, хлеб обладает одним редким свойством – он никогда не приедается, никогда не может надоесть людям..