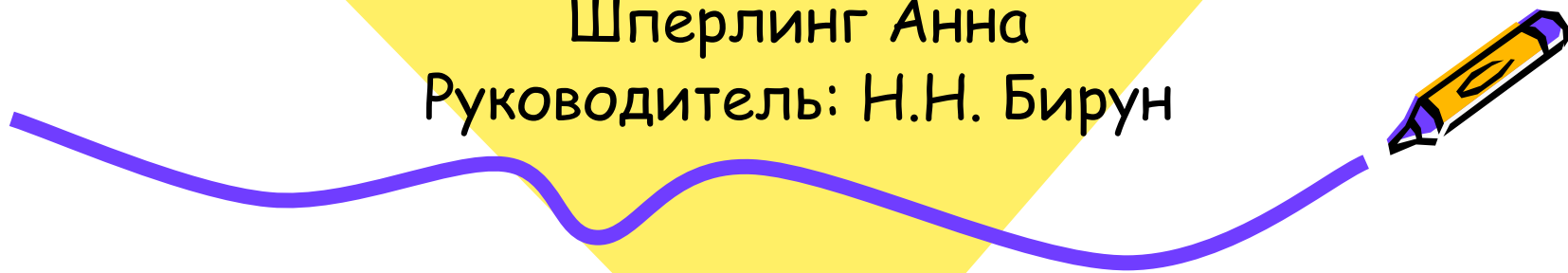




«Хлеб»

Подготовила ученица 1 «А»
класса школы п. Расково
Шперлинг Анна
Руководитель: Н.Н. Бирун



Цель проекта

Цель исследования
проекта:

изучить, как хлеб влияет
на здоровье
человека и какими
свойствами он
обладает, как получить
пышный вкусный
хлеб, от чего зависит
качество хлеба.



- **Объект исследования:**
хлеб

Предмет
исследования:
свойства и применение
хлеба



• Гипотеза

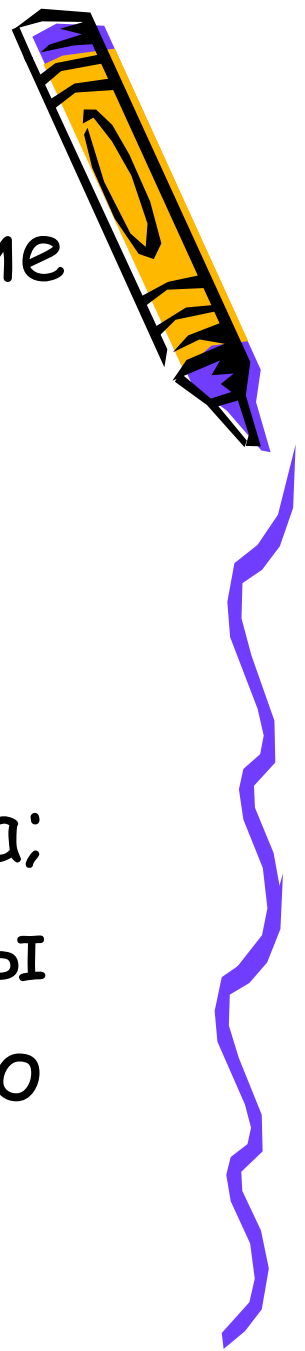
- Я предположила, что хлеб -

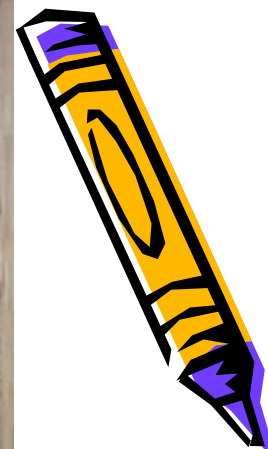
это не только вещество,
необходимое человеку
для жизнедеятельности,

- но и интересный
материал для
наблюдений и
творчества



- **задачи:**
- найти исторические сведения
- по данной теме;
- описать влияние хлеба на
- здоровье человека;
- предложить советы
- по использованию
- хлеба и хлебных изделий.





«Сказка о хлебе»



- Жило-было зёрнышко. Посадили зёрнышко, в русском поле. И поливал его дождик, и грело его солнышко, и земля его кормила. Вот и вырос колос. Большой и красивый.

Собрали эти колосья, перемололи, и получилась мука. Из муки замесили тесто густое, и поставили «подниматься на дрожжах». Поднялось оно и поставили в печь. Пеклось оно там, в жаркой печи, и получился румяный, поджаренный . . .



Хлебушек ароматный!



Какие виды хлеба бывают?



- В разных странах есть разные виды хлеба.

- Каравай (Россия, Украина, Белоруссия)
- Бейгл (США)
- Бисквит (Западная Европа)
- Брецель (Германия)
- Бриошь (Нормандия, Франция)
- Наан (Индия)
- Тандыр-нан (Средняя Азия)
- Лаваш (Кавказ)
- Юха (Азербайджан)
- Маца (Израиль)
- Пита (Ближний Восток)
- Пицца (Италия)
- Тортилья (Мексика)
- Фолар (Португалия)
- Французский багет (Франция)
- Чapati (Индия)
- Чиабатта (Италия)
- Чёрный хлеб (СНГ)
- Вестфальский хлеб (Германия)
- Матнакаш (Армения)



Хлеб бывает разный!

- Пекут: булочки, ватрушки, плюшки, пончики, рогалики, слойки, печенье, пряники, разные пироги, и многие другие вкусные сладости!

И. Коньков

Самый вкусный, несравненный,
Всем знакомый с детских лет -
Это наш обыкновенный
И любимый русский хлеб:

Каравай пахучий, знатный,
Кренделя и калачи,
Бублик с маком ароматный,
А на Пасху куличи.

Можно с мёдом есть и с маслом,
С сыром, рыбой, ветчиной
И с икрой, кружком колбасным
Белый хлеб или ржаной.

Пироги же - хлеб особый,
Их на праздник подают,
А готовят всё со сдобой
И с начинкою пекут.

Пышки, пончики, ватрушки
Спрыгнуть с противня хотят -
Это хлебные игрушки,
В праздник радость для ребят.
Или пряники, печенье -

То, что мама испечёт

A close-up photograph of a rustic loaf of bread, partially sliced, resting on a dark wooden surface. Several stalks of golden wheat are scattered in the foreground. The background is softly blurred, showing more bread and a warm, golden light. The text "Спасибо за внимание!" is overlaid in the center in a white, sans-serif font.

Спасибо за
внимание!