

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение детский сад «Аленький цветочек»

**Нетрадиционное родительское собрание на тему: «Хлеб всему голова»**



*подготовили воспитатели:  
Меденцова О.В.*

# Хлеб - растения, из которых делают хлеб

ячмень



рожь



пшеница

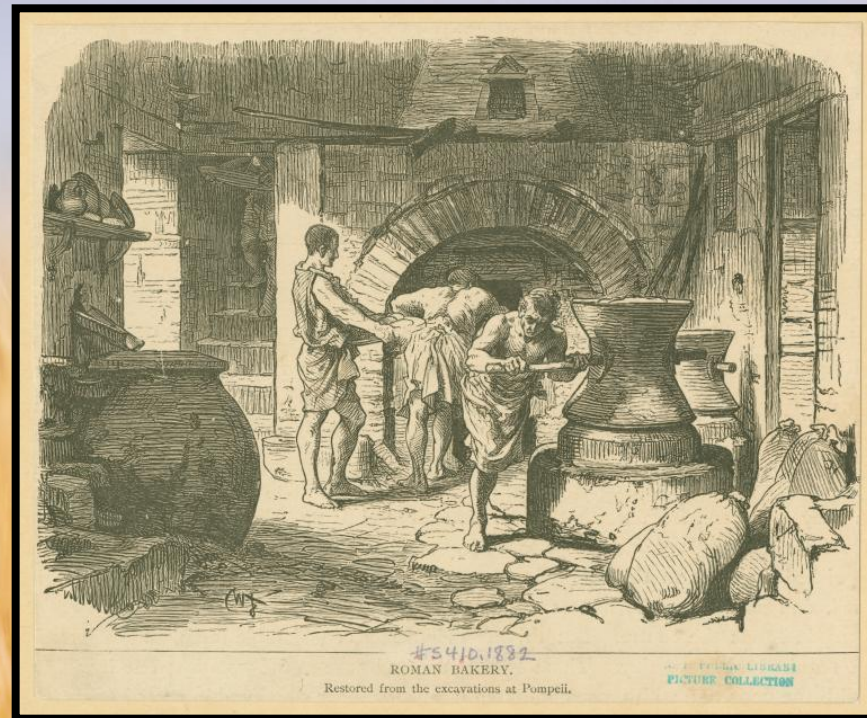


# История возникновения хлеба



«Жернова»

Слово «хлеб» напоминает название горшочков «клибанос», в которых древние греки выпекали свой хлеб





# *Рожь*



# *Пшеница*



WWW.VOLGANET.RU



## Сравним колоски пшеницы и ржи

Зерна созревшей пшеницы продолговатые, желтовато-золотистого цвета, окружены плотной оболочкой, защищающей их от высыхания.

У ржи высокий плотный и жесткий стебель, на котором после отцветания появляется колос, полный твердых желтоватых зерен.



# ОТЛИЧИЕ



**Пшеничный хлеб**



**Ржаной хлеб**





# Блокадный хлеб



## Рецепт блокадного хлеба:

- мука ржаная дефектная 45%,
- жмых 10%,
- соевая мука 5%,
- отруби 10%,
- целлюлоза 15%,
- обойная пыль 5%,
- солод 10%.



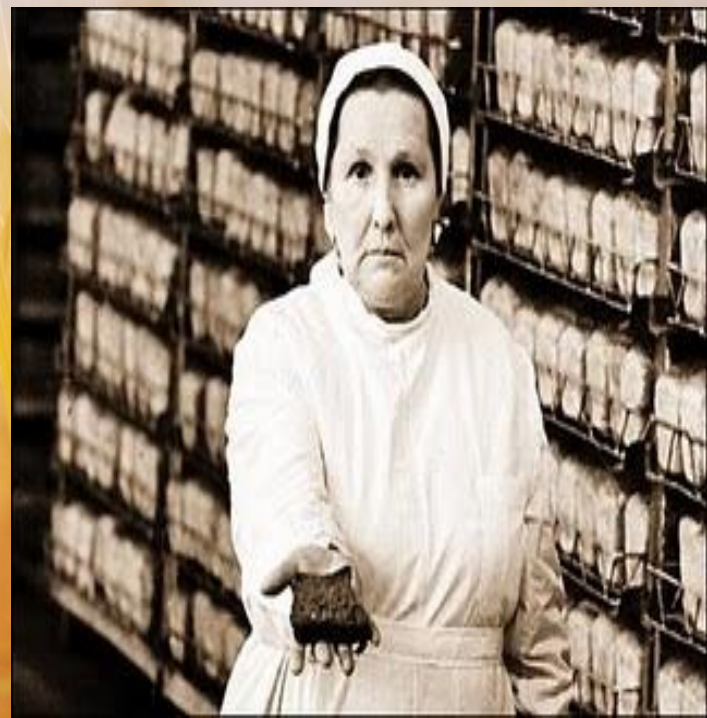


## Дети блокадного Ленинграда





**С 18 июля 1941 года  
вводятся карточки.  
Первоначальная дневная  
норма хлеба - составляла  
800 г.  
В ноябре 1941 года - норма  
хлеба 125 грамм**



# Путь от зерна до буханки хлеба



сем

я



тест

о



росто

к



КОЛО

с



зерн

о



хле

б



мука



# Правила обращения с хлебом

- **Бери хлеба только, сколько сможешь съесть.**
- **Черствый хлеб не выбрасывай,  
из него можно приготовить  
различные блюда.**



**Хлебом-солью встречают  
дорогих гостей.**

