

МКОУ «Хохольский лицей»

Чудо земли - хлеб!




*Учитель: Замятина Л.И.
учащиеся и родители
2 "В" класса*

р.п. Хохольский



Цели:

- * расширить знания о хлебе, о его ценности, о тяжёлом труде хлебороба.**
 - * познакомить с историей хлеба, растениями, из которых получают муку, профессиями людей, которые трудятся на полях.**
 - * воспитывать чувство бережного отношения к хлебу, уважения к людям, вырастившим его.**
- 

Что такое хлеб?



Хлеб – объединяющее название для группы продуктов питания, приготовляемых путём выпечки, паровой обработки или жарки теста, состоящего, как минимум, из муки и воды.



Пятнадцать тысяч лет назад человек впервые стал использовать в пищу зёрна диких злаков.



Хлебное поле, земля.

На родном поле – наши корни.
Поле дышит, как живой человек.



... Вот она поспевает,
землица – матушка,
готовится зёрна
принять и дать им
свою силу.

Пшеница, рожь, ячмень, овёс,
гречиха, рис, просо, кукуруза – всё
это хлебные злаки.



Пшеница



Зерно пшеницы содержит белки, углеводы, витамины, минеральные вещества, Из пшеницы получают муку, крупы. Мука идет на выпечку хлеба, булочек, оладий, блинов, печенья, кекса, вафель. Из нее также готовят макароны, лапшу, вермишель.

Рожь

Выращивать рожь стали значительно позже пшеницы и ячменя, в посевах которых она часто встречалась как сорняк. Из ржаной муки выпекают различные виды черного хлеба.



Ячмень



Зерно ячменя содержит белки, крахмал, жиры и идет на приготовление перловой и ячневой круп, муки для выпечки хлеба и лепешек. Ячменный хлеб из-за невысоких качеств клейковины быстро черствеет.

ОВЁС



В зерне овса содержится высококачественный белок, крахмал, витамины группы **В (I, II)** . По содержанию жира овес превосходит пшеницу, рожь, ячмень.

Гречиха



Зерно гречихи
мелют на муку, но
из-за отсутствия
клейковины она
непригодна для
выпечки хлеба, и
ее используют для
выпечки блинов,
оладий, лепешек.

РИС



**Зерно риса содержит:
белки, крахмал, жиры.
В пищу рис употребляют
в варенном виде (каша,
плов).**

**Для хлебопечения
рисовая мука
непригодна.**

просо

Зерно проса содержит белки, крахмал, жиры. Просяная крупа (пшено) вкусна и питательна, легко разваривается, хорошо усваивается. Из пшенной муки пекут блины и лепешки.



КУКУРУЗА



**Зерно содержит белки, крахмал, жиры.
Зрелое сухое зерно перерабатывают в
различные виды круп, муку, кукурузные
хлопья, крахмал и т. д.**

Многие профессии нужны для того, чтобы к нам на стол пришел хлеб.

ПОЛЕ --- ЭЛЕВАТОР --- МЕЛЬЗАВОД --- ХЛЕБОЗАВОД--- МАГАЗИН





ЭЛЕВАТОР



ХЛЕБНАЯ ТУРБИНА



ЗАМЕС ХЛЕБА

Хохольский хлебокомбинат





**ЦЕХ
ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ**

ПРОСЕИВАТЕЛЬ МУКИ «ПИОНЕР»



TECTOMEC



ЛЕНТОЧНАЯ ЛИНИЯ



ЗАГОТОВКИ БАТОНОВ



ТЕСТО «ПОДОШЛО»



БАТОНЫ В ПЕЧИ



ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ



В ПРЯНИЧНОМ ЦЕХЕ



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ







ВИДЫ ХЛЕБА



ПАЕК ЛЕНИНГРАДЦА



В музее истории Ленинграда хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец. В блокадном Ленинграде служащему давали **-125 г хлеба, рабочему – 200 г).**

БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА

Гренки в масле. Пшеничный хлеб (**200 г**) нарезать тонкими ломтиками желаемой формы и обжарить с обеих сторон в сковороде на сливочном масле или сливочном маргарине (**2 ст. ложки**) до золотистой окраски.

Бутерброды сыром и помидорами. Ломтики хлеба намазать тонким слоем масла, положить тонкие полоски сыра, а сверху – кружки помидора, очищенного от кожицы, посыпать солью, чабрецом и запечь.

Суп с рублеными яйцами. **100 г** хлеба нарезать ломтиками и подсушить в духовке, другие **100 г** хлеба протереть на терке и поджарить с маслом. Положить в кастрюлю поджаренный тертый хлеб, высушенные гренки, мелкорубленые яйца, рубленую зелень, залить бульоном и сейчас же подать на стол. На **200 г** ржаного хлеба **1 л** бульона, **2 ст. ложки** сливочного масла, **2-3** яйца, **1 ст. ложка** рубленой зелени.



Заповеди русского народа о хлебе

- Хлебом – солью всегда встречали на Руси гостей дорогих, заезжего гостя. Этим они доказывали свою почтенную покорность.
- Караваем встречали родители молодоженов.
- Хлеб вносят в дом на новоселье “Не красна изба углами, а красна пирогами”.
- Краюху материнского хлеба брали с собой в дорогу “Хлеб в пути не тягость”.
- Именем хлеба клянутся “Чтоб мне хлеба не видать”





И.И.Шишкин "Рожь"



Точно море, шумит и колыхается необъятное ржаное поле, радуя глаза и волнуя сердца, потому что она посвящена главному в нашей жизни – хлебу.

Т.Н. Яблонская "Хлеб"



На колхозном току кипит работа: молотят хлеб, насыпают его в мешки, везут на элеватор.

ПОСЛОВИЦЫ О ХЛЕБЕ

- «Земля – матушка, а хлеб – батюшка»,
- «Без золота проживёшь, а без хлеба – нет».
- «Худ обед, когда хлеба нет»,
- «Хлеба ни куска, так и в горнице тоска»,
- «Хлебушко – калачу дедушка»,
- «Хлеб да вода – молодецкая еда»
- «Хлеба нет – и корочки в честь»,
- «Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно»,
- «У кого хлебушко, у того и счастье».



ПЛАКАТ



загадки

- **Весь мир кормлю, а сама не ем.**
- **Какое море за селом волнует ветерок?**
В нем волны можно собирать, укладывать в мешок.
- **Отгадать легко и быстро: мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый, а бывает подгорелый.**
- **Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.
В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.
В нем тогда, таких как я, будет целая семья.**
- **Овсом не кормят, кнутом не гонят, а как пашет, семь плугов тащит.**
- **Корабль-великан не по морю плывет.
Корабль-великан по земле идет.
Поле пройдет - урожай соберет.**
- **Кто на мельницу пришёл и зерно в муку смолот?**
- **Скажите, кто так вкусно, печёт пирог с капустой?
Батоны и калачики?
Скажите, девочки,
Скажите, мальчики?**

ПОТЕШКИ



- В лесочке, в лесочке избушка на кочке.
Блинами обита, оладьями покрыта,
Ограда кругом - пироги с творогом.
- Сидит кошка у окошка, ежик Антошка
Пряники жует, песенки поет.
- Пекла кошка колобок, подрумянился уж бок.
Лист из печки вынула - на пол опрокинула.
Покатился колобок прямо к мышке под
порог.
Мышка Прасковья пищит из подполья!
- Катись, колобок, на мышиный зубок!
Мышка - то рада, а кошке досада.
- Кот на печку пошел - горшок каши нашел.
На печи калачи, как огонь горячи.
Пряники пекутся, коту в лапы не даются.

Частушки

- Эй, девчушки, хохотушки,
Начинайте петь частушки.
Начинайте веселей,
Чтоб порадовать гостей!
- Мы в посёлке живём
Сушки, пряники жуём.
Мы частушек много знаем.
И сейчас для вас споём.
- Пряники печатные,
До того нарядные.
Мы не сразу их съедим,
А сначала поглядим.





*Кред
всему голова*



**Спасибо
за внимание!**

