

Проектная работа
4 класса «Г»
на тему: «Хлеб – всему голова»

Руководитель проекта:
Нестерова Н.Н.

Москва
2016

Хлеб – всему голова!



Полеводство



* «Без хлеба –
нет обеда»

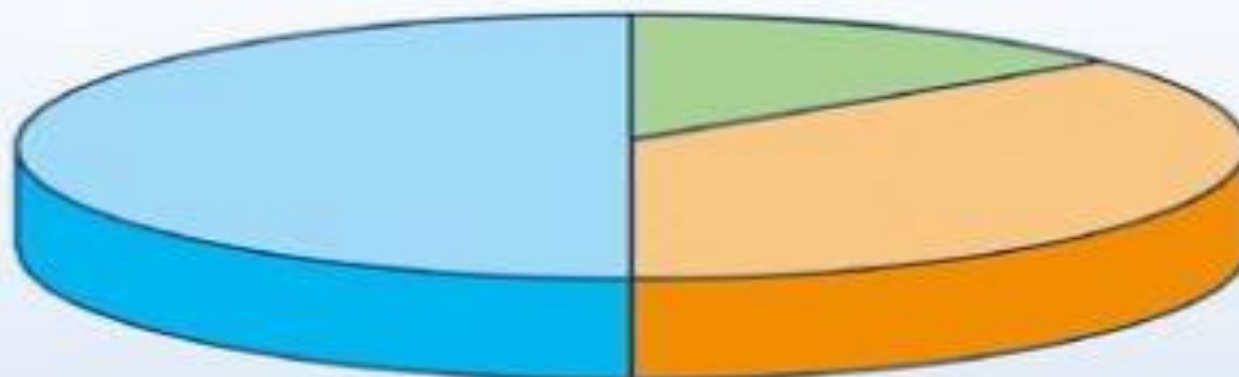
* «Хлеб –
батюшка, вода
– матушка»

* «Будет хлеб –
будет и пицца»

* «Много свету
– много хлеба»



В хлебе есть белки, жиры и углеводы



Белки (15-20 %)



Жиры (30%)



Углеводы (50-55 %)

Жито – от слова «ЖИТЬ»



Вспашка земли



Сеялки



Комбайны



Отправка зерна на элеватор



На мукомольном заводе



В пекарне



Выпечка хлеба



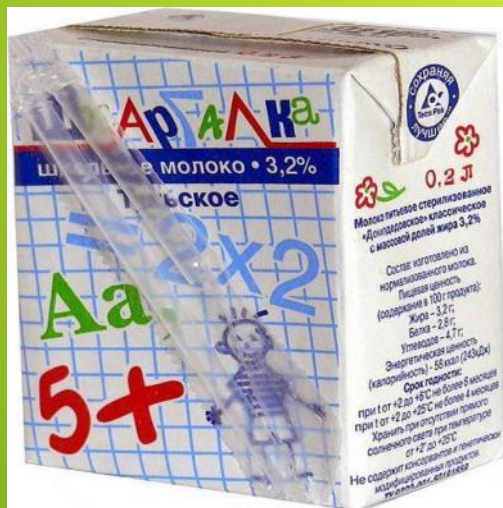
Выпечка и фасовка батонов



Хлебобулочные изделия



Что нужно для приготовления теста



Муку необходимо просеять



Опара



Готовое тесто



Тесто нужно раскатать и поделить
на кусочки



Изготовление плюшек



Закручивание рулетиков



Завершающий этап



Приятного аппетита !



Хлеб – это наше богатство !

