



Как хлеб на стол пришел?

*Авторы: обучающиеся 4 В класса МОБУ СОШ
№5 г.Благовещенск*

Коровкина Д., Крутовская Д., Дик Р.

Цель: узнать об истории создания хлеба, расширить знания о производстве хлеба, выработать бережное отношение к главному достоянию человечества.

Предположение: целенаправленная работа по изучению истории хлебопечения, анкетирование семей обучающихся, публикация рассказа о хлебе в местной газете, размещение листовок в школьной столовой и в магазинах города, позволят привлечь внимание детей и взрослых к проблеме бережного отношения к хлебу.

Задачи исследования:

1. Изучить историю хлебопечения.
2. Определить: почему именно хлеб стал главным продуктом людей в разных уголках земли.
3. Узнать сколько труда вкладывают люди, чтобы вырастить хлеб.
4. Привлечь внимание детей и взрослых к проблеме бережного отношения к хлебу путем публикации статьи в газете, размещения листовок в столовой и магазинах.
5. Создать книгу пословиц и поговорок о хлебе.

Методы исследований

1. Изучение литературных и информационных источников об истории хлеба и хлебопечения.
2. Анкетирование по проблеме отношения к хлебу в семьях школьников.
3. Исследовать процесс хлебопечения в пекарнях города.
4. Провести опытно-экспериментальную работу по самостоятельному хлебопечению.



Экскурсия на мини-пекарню ИП «Афанасьева»



Так выглядит дежа, в которой замешивают
тесто

Экскурсия на мини-пекарню ИП «Афанасьева»



Это печи,
в которых пекут хлеб



Упаковочная машина
для хлебобулочных изделий

Экскурсия на мини-пекарню ИП «Афанасьева»



Хлеб перед отправкой в магазины.
*Пышный, мягкий, пропеченный,
Подрумяненный слегка.*



Теперь мы знаем, как пекут хлеб!
*Ничего дороже нет,
Чем теплый хлеб на этом
белом свете!*

Советы по выбору хлеба

- Не покупайте некрасивый хлеб. Если у батона или буханки бугристая корка, значит, в нем есть примеси.
- Не берите плоский хлеб. Такая буханка кислая на вкус.
- Не покупайте плохо пахнувший хлеб. Это признак того, что мука, из которого он сделан, заражена картофельной палочкой.
- Если мякоть тянется и липнет к пальцам, в тесте также гнездится картофельная палочка.
- Не покупайте хлеб в разных булочных. Старайтесь брать у одного и того же продавца – у того, у кого вы уже покупали хлеб.
- Хлеб наиболее полезен, когда он немного полежит.

Книга пословиц и поговорок о хлебе



Пословицы и поговорки о хлебе

- *Без хлеба и медом сыт не будешь.*
- *Будет хлеб – будет и обед.*
- *Где хозяин ходит, там земля хлеб родит.*
- *Не трудиться – хлеба не добиться.*

Статья «За хлебом все добро», напечатана в еженедельной газете «Это мой дом» №3 от 22 января 2009 года

4

22 января 2009 г.

НАЦПРОЕКТ «ОБРАЗОВАНИЕ»

За хлебом все добро

*Педагогический стаж учителя начальных классов **М.В. Коровкиной** насчитывает более двадцати лет. И все эти годы Марина Васильевна, не переставая, учится вместе со своими воспитанниками. Это к ней они приходили робкие и неумелые, постигали азы знаний, углубляли их с каждым прожитым днем. От простых и доступных понятий переходили к более сложным, требующим изучения, осмысления, умения отстаивать свою точку зрения. Меняются и формы работы педагога со своими воспитанниками. В прошлом году, например, все они стали участниками исследовательской лаборатории, изучая самые разные профессии (не с этих ли пор начинается поиск ответа на вопрос «кем быть?»). В этом году стали создаваться отдельные группы. Одна из них работала по теме, связанной с хлебом, его историей, значением. Ребята решили через нашу газету рассказать о том, что всегда было свято на Руси.*

ХЛЕБ на столе - это неизменный символ благополучия. Хлеб всегда был важным атрибутом дома. Каждый из нас с детства знаком с несколькими десятками его сортов.

Из одного зернышка получается около двадцати миллиграммов муки, это значит, что для выпечки одного батона требуется мука от помола примерно 10 тысяч зерен.

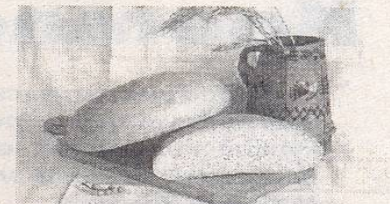
Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелегкой. Главной заботой была забо-

та о пропитании. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нашей пшеницы, ржи, овса, ячменя. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб.

Неуважение к хлебу в древности приравнивалось к самому страшному оскорблению, какое можно нанести человеку. У многих народов хлеб считался целебным средством от множества заболеваний: нюхая свежес-

печенный хлеб, можно лечить насморк, а черствый - помогает при заболевании желудка и кишечника. Так же, как к хлебу, люди с давних времен относились к труду тех, кто его пек. В древних государствах пекари были в большом почете и занимали самые высокие посты.

Но разве и сегодня не достойно уважения бережное отношение к хлебу? Каждый человек, знающий свою историю, не может небрежно отнестись к хлебу. Беречь его должны не только те, кто сеет, убирает, хранит, выпекает, а каждый из нас ежедневно обязан помнить, что



это - бесценное сокровище. Бережливость, уважение к хлебу не от скупости, не от бедности. Мы знаем, что в нем заложен не только труд наших современников - земледельцев, но еще пот и кровь предков.

Мы, ученики 4 «В» класса, работаем над проектом «Как хлеб на стол пришел?». Своей работой мы стараемся привлечь внимание взрослых и детей к проблеме бережного отношения к хлебу. Мы искренне надеемся, что все люди будут беречь это главное достояние человечества.

Помните: хлеб - общее богатство, и мы должны воспитывать к нему уважение будущих поколений.

**Дарья Коровкина,
Дарья Крутовская,
Роман Дик.**

Пропаганда бережного отношения к хлебу

Такие объявления мы развесили в магазинах нашего города, где реализуется хлебобулочная продукция.

Уважаемые жители города!!!

Хлеб на столе - неизменный символ благополучия.

Хлеб всегда был важным атрибутом стола.

Неуважение к хлебу в древности приравнивалось к самому страшному оскорблению, какое можно нанести человеку.

Каждый из нас ежедневно обязан помнить, что **хлеб - бесценное сокровище.**

Мы, ученики 4 «В» класса МОБУ СОШ №5, надеемся, что все люди будут беречь это главное достояние человечества.

Берегите хлеб!

Эти объявления мы повесили в нашей школьной столовой.

Ребята!!!

Хлеб на столе - неизменный символ благополучия.

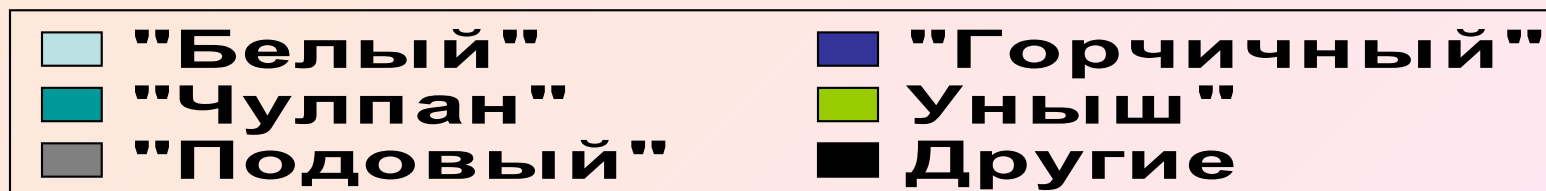
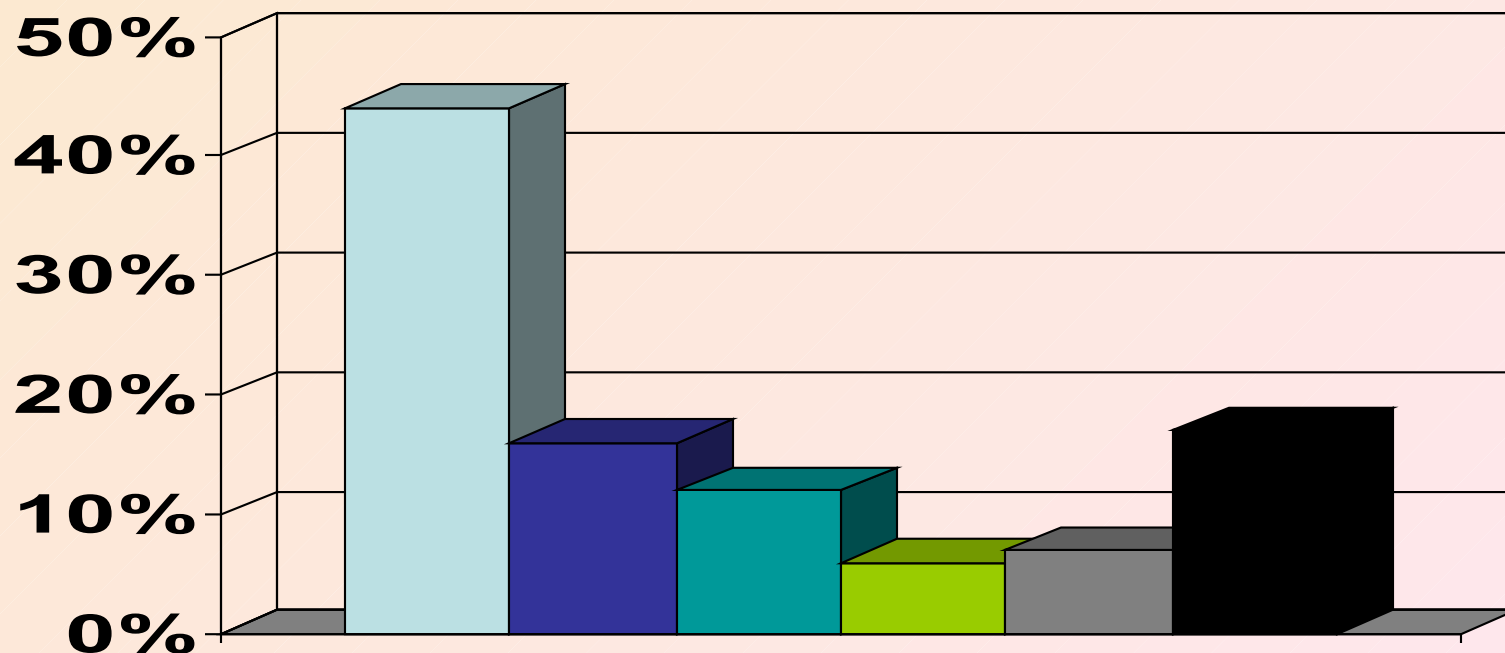
Хлеб всегда был важным атрибутом стола.

**Когда за столом вы, ребята, сидите,
То помните, кто для вас хлеб
создает.**

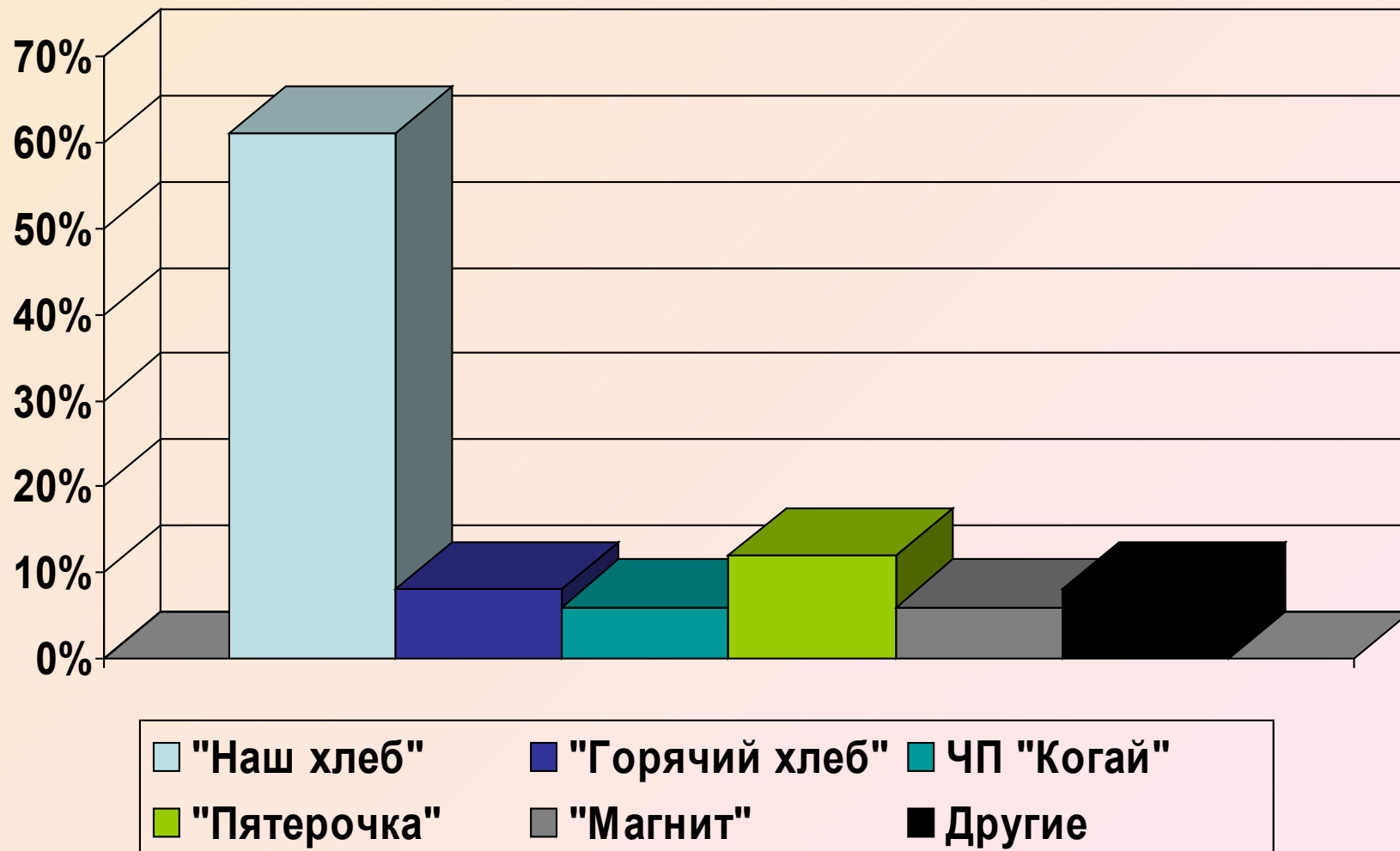
Мы, ученики 4 «В» класса, надеемся, что все мы будем беречь это главное достояние человечества.

Берегите хлеб!

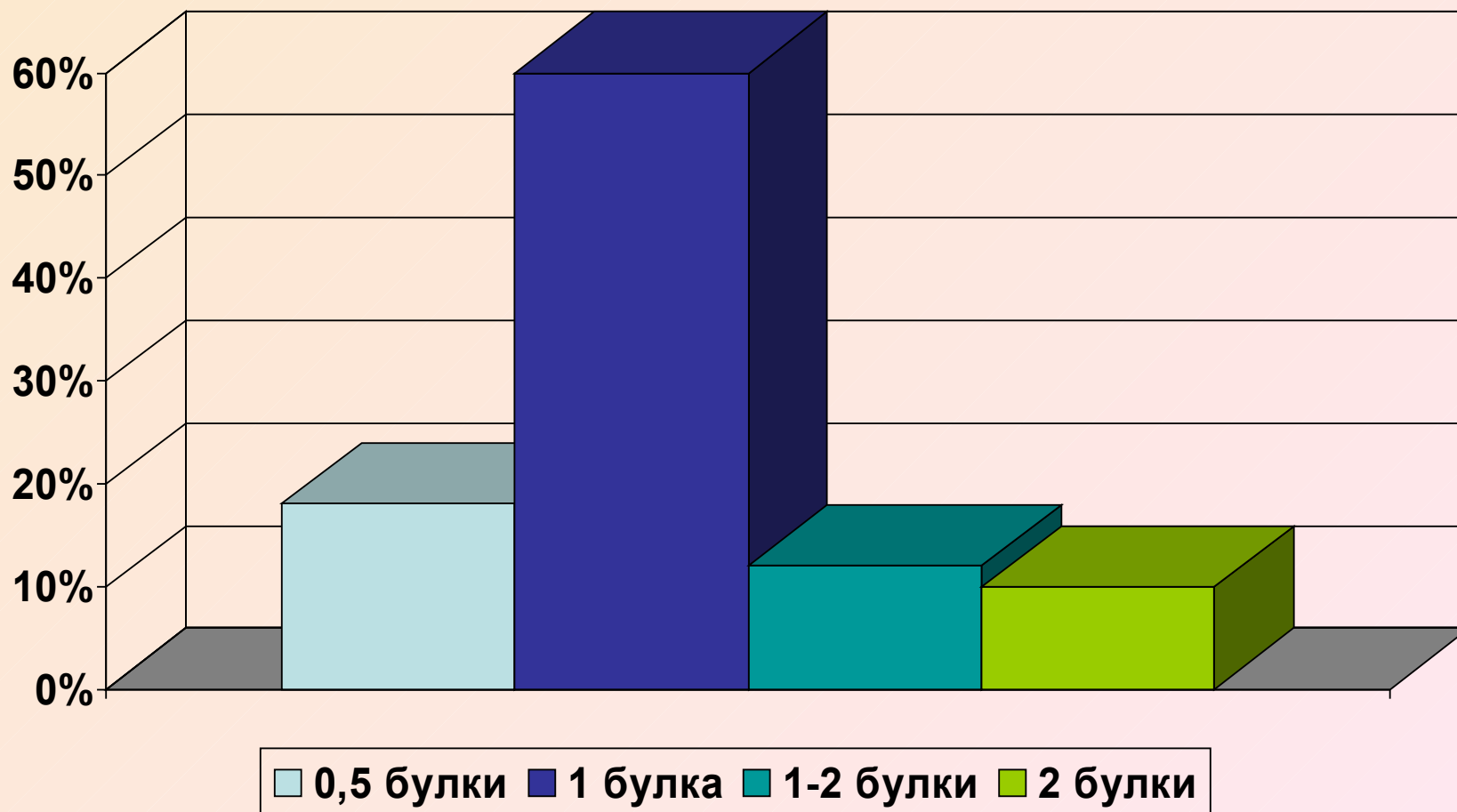
Какие виды хлеба вы покупаете для своей семьи?



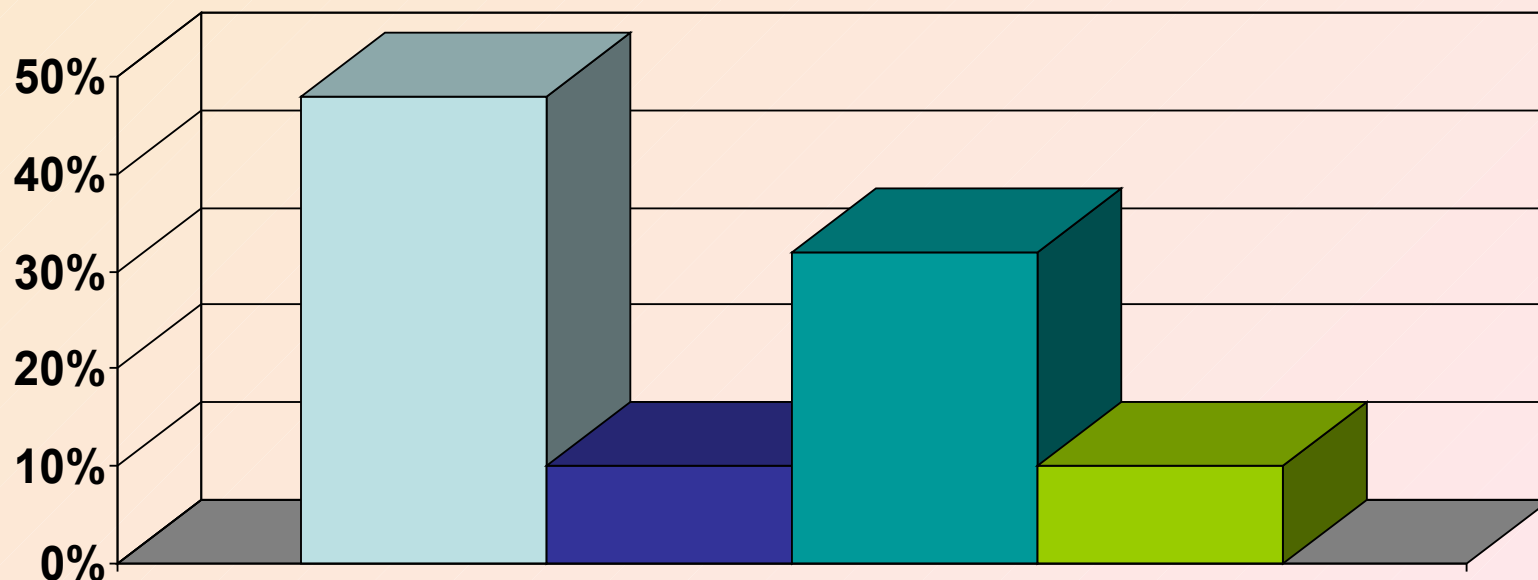
В каких магазинах вы покупаете хлеб?



Сколько хлеба вы покупаете на день?

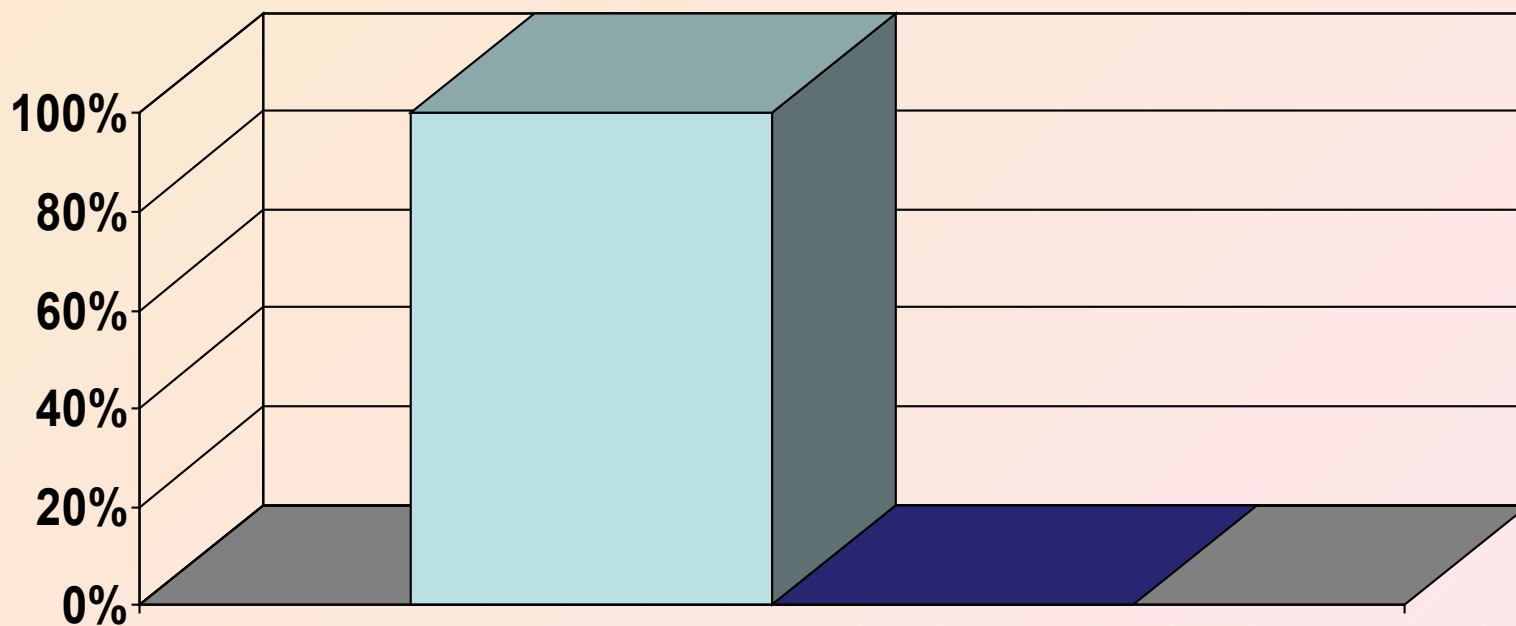


Как вы используете зачерствевший хлеб?



- Используют в виде сухарей
- Гренки
- Используют только в свежем виде
- На корм животным

Приветствуется ли в вашей семье нормы бережного отношения к хлебу?



Да

Нет

Технология выпечки хлеба



Технология выпечки хлеба



- Влила в посуду 1,5 стакана теплой воды.
- Добавила дрожжи и сахар.
- Тщательно размешала до полного растворения дрожжей и сахара.

Технология выпечки хлеба



- Насыпала 2 стакана муки и опять размешала деревянной ложкой так, чтобы не было комков.
- Поставила полученную массу в теплое место на 30 минут.
- Через 30 минут добавила остальную муку, воду и соль.

Технология выпечки хлеба



- Замесила тесто так, чтобы оно отставало от стенок и дна посуды.
- Опять поставила тесто в теплое место на 2-3 часа.
- В процессе брожения тесто 1 раз обмяла.

Технология выпечки хлеба



- Когда через пройденное время я заглянула в кастрюлю, тесто сильно поднялось.
- Я приготовила форму. Смазала ее маслом.
- Придала тесту форму круглого карава и положила в форму.

Технология выпечки хлеба



- Поставила каравай в духовку.
- Очень интересно: «Что там с ним»?
- Вот и готово! Готовность хлеба определила, протыкая каравай заостренной деревянной палочкой (она осталась сухой – хлеб готов).

Технология выпечки хлеба



- Я была в восторге, увидев этот чудесный каравай, который я изготовила своими руками.
- Теперь надо посмотреть, что там внутри!
- Прекрасно! Он такой душистый и пористый! А какой вкусный!

Технология выпечки хлеба



- На изготовление этого маленького каравайя у меня ушло 4 часа. Как же труден труд пекаря, который за день делает сотни таких буханок!



*Берегите хлеб,
вы люди,
Научитесь хлеб
беречь!*