

Исследовательский проект

«Хлеб всему голова»

Выполнил:
ученик 3 «В» класса
МБОУ Бобровская СОШ №2
Нестеров Мирослав.
Руководитель:
Тупикина Татьяна Викторовна,
учитель начальных классов,

2019 год

Есть в мире понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это воздух, земля, вода, солнце. К ним можно отнести и хлеб, древний и вечно молодой продукт человеческого труда. «Хлеб – всему голова», - гласит народная мудрость. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничные обед, ни праздничный стол. Вырастая, дети помнят запах родного очага всю свою жизнь и впоследствии, создавая уже свои семьи, интуитивно хранят в них те же традиции, которые они вобрали в себя в родительском доме. Ведь хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости. Он - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой.



Цель исследования: узнать о значении хлеба в жизни человека.

Задачи исследования:

1. изучить историю возникновения хлеба;
2. узнать, как хлеб приходит на наш стол;
3. изучить пищевую ценность хлеба.

Гипотеза исследования: если мы узнаем, почему взрослые так ценят хлеб, то будем бережнее относиться к нему.

Планируемый конечный результат:

рассказать своим сверстникам о ценности труда, приложенного для приготовления хлеба,
изучить технологию производства.

Актуальность моей работы в том, что все дети любят хлеб, но не все к нему бережно относятся. Я предполагаю, что, изучив историю появления хлеба и технологию приготовления хлеба, привлеку внимание своих сверстников к одной из главных ценностей нашей жизни, которая стала так обыденна - хлебу на нашем столе!



История возникновения хлеба.

Хлеб мы едим каждый день на завтрак, обед, ужин и не можем обойтись без него ни дня.

Очень часто мы слышим слова «Хлеб всему голова!» Почему так говорят? Многие из нас не задумывались: «Что такое хлеб?» У меня возникло несколько гипотез.

- Я думаю, что хлеб - это не только те батоны, которые мы покупаем в магазине, наверное, это и мука, из которой пекут хлеб.

- А может быть, это и поле, засеянное пшеницей или рожью?

- А что если это другие изделия, выпеченные из муки?

Чтобы разобраться со всеми моими предположениями, мне пришлось потрудиться и исследовать данный вопрос.

Из словаря Ожегова я узнал, что хлеб – 1) колосовые растения с мучнистыми зернами;

2) пищевой продукт, выпекаемый из муки;

3) плоды, семена злаков, перемолотые в муку.

По мнению учёных, открытие хлеба состоялось 16тыс. лет назад, и изобрели его египтяне.

Именно тогда человек начал собирать и культивировать хлебные злаки. Правда, вначале он ел зёрна в натуральном виде. Лишь позднее кулинары каменного века научились растирать и смешивать зерно с водой. Появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Конечно, он нисколько не походил на тот, который мы едим: хлеб был жидким.

Хлеб, испечённый шесть тысяч лет назад в каменном веке, хранится сегодня в музее г. Цюриха. В музее искусства г. Нью-Йорка хранится круглый хлебец, выпеченный 3400 лет назад. Эллины были убеждены, что человек, поедаящий пищу без хлеба, совершает большой грех и будет непременно наказан богами, в Индии преступников в начале нашей эры карали тем, что запрещали есть хлеб... Продолжительность такого наказания зависела от тяжести проступка. При этом индусы были уверены, что тот, кто не ест хлеба, будет несчастлив.



Интересно, что в средневековой Европе существовала прямая зависимость между свежестью хлеба и социальным положением тех, кто его потреблял. Свежеиспечённый хлеб ела только королевская семья, вчерашней выпечки – ближайшая камарилья. Хлебными изделиями, выпеченными два дня назад, лакомились представители мелкопоместного дворянства, большей давности – монахи и школьники. Самым чёрствым хлебом кормились ремесленники и крестьяне.



Во все времена отношение к хлебу было особенным. Недаром у многих народов в древности хлеб, как солнце и золото, обозначался одним символом – кругом с точкой посередине. Так же как к хлебу, испокон веков относился народ и к труду тех, кто его создавал, кто помогал хлебу на стол прийти. Таких людей называют хлеборобами.



Говорят: белый хлеб чёрные руки любит. Чёрные от работы на земле, от пыли и пота. Не в уютном помещении под крышей создаётся хлеб. Всем ветрам и ливням, всем капризам природы открыто хлебное поле. Святое дело – вырастить хлеб.



Путь от зернышка до буханки хлеба.

Из зёрнышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется более 10 тысяч зёрен. Сколько же надо, чтобы накормить народ? Разве можно найти профессию более нужную, более почётную, чем профессия хлебороба? Никогда она не умрёт, не устареет.



Как выращивают хлеб?

Оказывается!

1. Сначала землю нужно подкормить удобрениями и вспахать.
2. Затем землю нужно пробороновать, чтобы не было комков.
3. Теперь можно начинать сеять!
4. После посева надо защищать всходы от вредителей.
5. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зерна в колосьях.
6. Но вот зерна созрели. Начинается жатва. И на поле выходят большие машины – комбайны.
7. Машины везут зерно на ток. Это большая открытая площадка, где зерно очищают, просушивают под солнцем.
8. Потом зерно везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку.
9. Муку отправляют на хлебозавод, где и выпекают хлеб.

Видите, насколько долог и труден путь хлеба к нашему столу.



Заглянув в интернет, я узнал, что выпекался хлеб обычно из традиционного сырья – ржаной муки (позже пшеничной, ячменной), воды и соли, а в качестве закваски применялось спелое (кислое) тесто, содержащее молочнокислые бактерии.

Национальным хлебом всегда считался черный хлеб, т.е. хлеб из ржаной муки.

Белый же хлеб появился только во второй половине 19 века.

Старейшим видом белого хлеба являлся калач, по форме и размеру напоминающий большой висячий замок.

Также издавна известны такие названия хлеба, как «каравай», «калач», «кулич»



Из телепрограммы «Здоровье» я узнал, что хлеб полезен для

здоровья детей и взрослых. В нем нет консервантов, он натуральный на 100% продукт.



Пословицы, поговорки о хлебе.

Без соли, без хлеба – половина обеда.

Хлеба край, так и под елью рай.

Что посеешь, то и пожнешь.



Готовим хлеб дома.

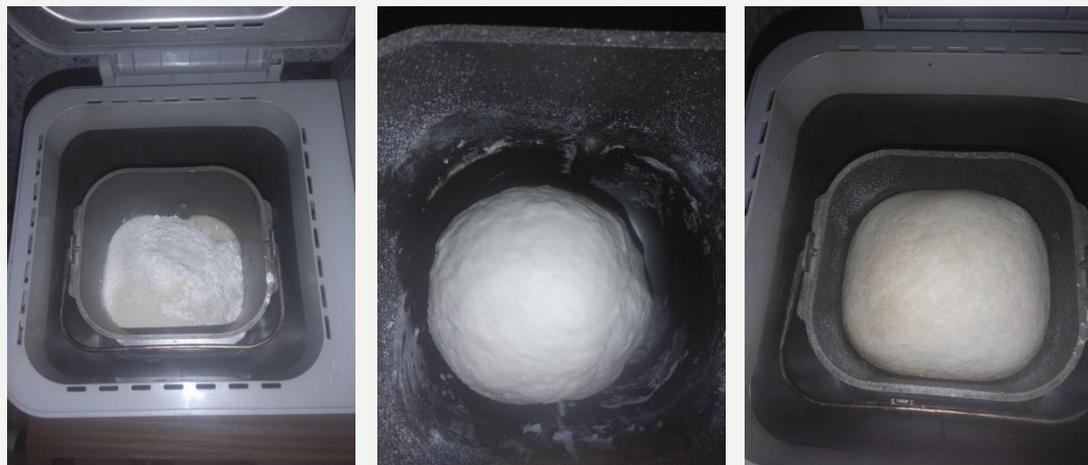
Мама мне рассказала, что раньше хлеб пекли сами, а в магазинах его не продавали.

Мне стало интересно: как это сами?

С помощью хлебо-печки мы с мамой решили испечь хлеб в домашних условиях.



Приготовили муку, просеяли ее через сито и положили в чашу хлебопечки, добавили подогретую воду, сахар, соль, дрожжи. Включили нужный режим хлебопечки, она замесила тесто и испекла хлеб. Мама рассказала, что наши бабушки раньше тесто замешивали вручную и выпекали хлеб в дровяной печи.



Я понял, что приготовление хлеба - совсем нелегкий труд. Ведь сначала его нужно вырастить из маленького зернышка, поухаживать за посевом. Вот поэтому надо ценить каждую крошку хлеба, относиться к нему бережно и с любовью.



Заключение

В результате проделанной работы я узнал, что хлеб – это результат тяжелого труда огромного количества людей самых разных профессий; я открыл для себя новый, до этого дня незнакомый мне мир – мир производства. Узнал, что хлеб очень полезен, в нем находятся практически все питательные вещества, необходимые человеку. Я понял, почему люди с давних времен свято почитают и ценят хлеб. Проведенное исследование доказало, что хлеб был и остается одним из главных продуктов питания человека.