

# **КАК ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЁЛ**

*подготовили ученики 3 «А» класса:*

*Анахова Виктория*

*Прилуцкий Валерий*

*Арышева Екатерина*

*Ряховский Василий*

*Бочарникова Анна*

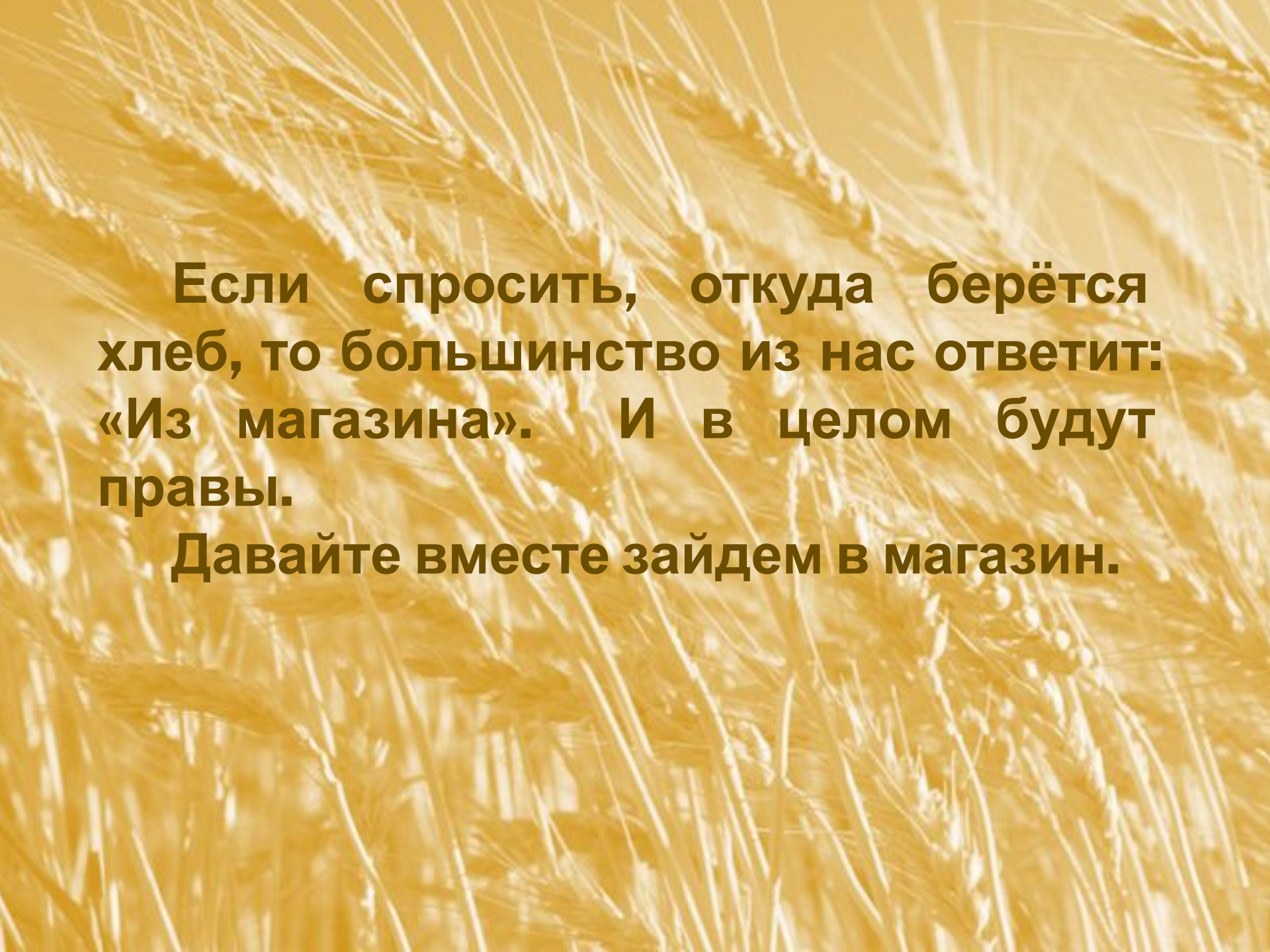
*Уланов Дмитрий*

*Кабанец Федор*

*под руководством учителя Аринович Ирины Андреевны*

*МБОУ СОШ №4 с УИОП им.Г.К. Жукова МО г.о.*

*Краснознаменск*



**Если спросить, откуда берётся хлеб, то большинство из нас ответит: «Из магазина». И в целом будут правы.**

**Давайте вместе зайдем в магазин.**

**Смотрите, как просто можно взять булку или буханку хлеба с полки.**



**Но как хлеб попал в магазин?**

**Правда ли, что его так легко получить?**

**На все эти вопросы сегодня мы  
попробуем найти ответы.**





# I. Об истории

**История хлеба насчитывает более 15 тысяч лет.**

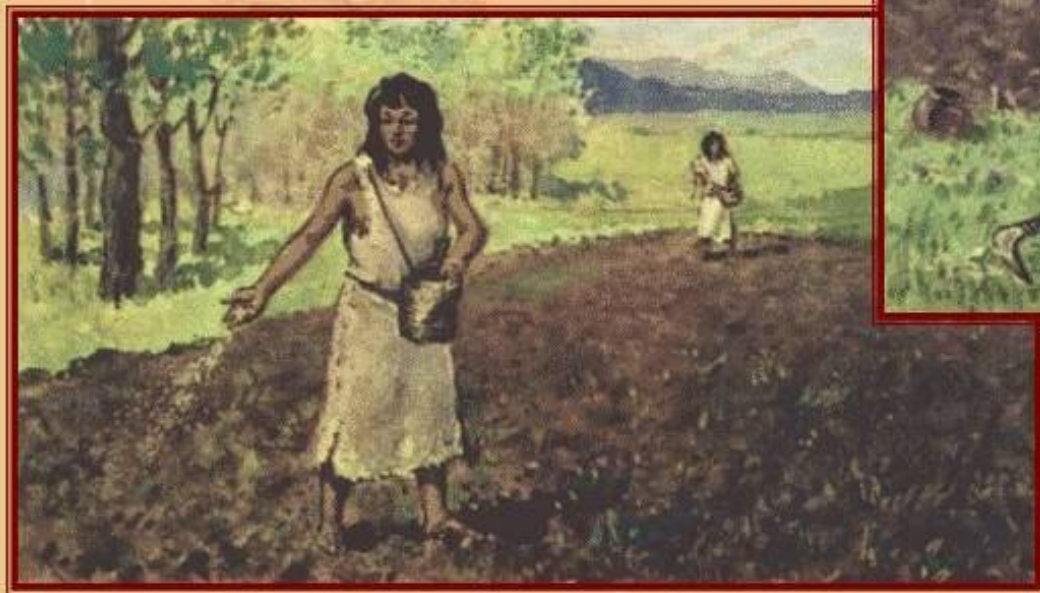
**Древние люди добывали себе пропитание охотой и собирательством. Но однажды они заметили, что упавшее в землю зерно дает всходы, и вырастает колос. Древние земледельцы сначала занимались отбором крупных зёрен. Это позволяло увеличить урожай. Люди стали заниматься все больше земледелием, как более надежным способом пропитания.**

# Вспашка земли, сев, прополка и сбор

урожая на полях



на полях  
делались  
вручную и  
занимали все



свободное время  
земледельцев.



**Земледелие, по сравнению с охотой и собирательством, требовало больших усилий.**





**Когда древний человек с великим трудом взрыхлил землю, посеял зерно, собрал урожай и испек из него хлеб, тогда он обрел и родину.**



Особенно любили и почитали хлеб в России. Он упоминается вместе с такими основными понятиями, как жизнь, земля, Родина. За стол без хлеба никто не садился.



**В давние времена к севу относились как к священному действию, готовились заранее: мылись в бане, надевали чистую рубаху и с лукошком Выходили в поле.**



## **II. Хлеб в творчестве**

# О хлебе слагали сказки: «Хлебороб», «Легкий хлеб»:





**Пели песни: «Чёрный хлеб», «Хлеб всему голова», «Шумят хлеба», «Песня о хлебе», и т.д.**

**Сочиняли стихи такие поэты, как Ю. Лермонтов, М. Цветаева, В. Жуковский и многие другие.**

**А пословиц и поговорок попросту не счесть:**

**И богат мужик, да без хлеба — не крестьянин.**

**У нищего хлеб на уме, у скупого и корочки на счету.**



**Всяк на себя хлеб добывает.**

**Хлеб – батюшка, вода – матушка.**

**Хлеб хлебу брат.**

**Худ обед, когда хлеба нет.**

**Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.**

**Хлебушко – калач дедушка.**

**Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.**

**Человек хлебом живет, а не промыслом.**

**Покуда есть хлеб да вода, все не беда.**

**Была бы голова на плечах, а хлеб**

# Загадок о хлебе просто море:

Вот он – тёплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый  
стол –  
Он пожаловал – пришёл.  
В нем – здоровье, наша сила,  
В нем – чудесное тепло.  
Сколько рук его растило,  
Охраняло, берегло!

Всем нужен, а не всякий  
сделает.

Возьму пыльно,  
Сделаю жидко,  
Брошу в пламень  
–  
Будет камень.

Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и  
душистый,  
Он и чёрный, он и белый,  
А бывает подгорелый.

Комковато, ноздревато,  
И грубовато, и горбато, и  
твёрдо,  
И мягко, и кругло, и ломко,  
И черно, и бело, и всем мило.

Бьют меня палками,  
Жмут меня камнями,  
Держат меня в огненной  
пещере,  
Режут меня ножами.  
За что меня так губят?  
За то, что любят.



# Не забывали о хлебе и художники.



Грузинский П.Н. «Уборка хлеба»



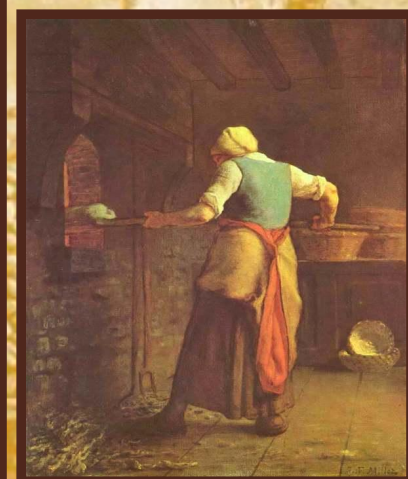
Шишкин И.И. «Рожь»



Сальвадор Дали «Корзина с хлебом»



Дацук К. «Деревенский натюрморт»



Милле Ж.Ф. «Женщина, достающая хлеб»

**Во всех направлениях творчества человек воспевал хлеб. Еще можно много привести примеров произведений, где говорится о хлебе.**

**Но нам нужно отправляться в путь и узнать, как же хлеб приходит к нам на стол.**



# **III. Как растёт хлеб**

**Сначала готовят землю. Вспахивают её и боронят, чтобы земля стала мягкой.**




**В современном мире на смену ручному труду пришли машины.**

Зерно перед посадкой тоже готовят. Отбирают. Обработывают специальным составом, защищая его от болезней и вредителей. Потом помещают в специальные машины – сеялки.





**После того, как поле засеяно, все с нетерпением ждут всходов.**



**И вот, показались первые ростки. Мы тоже прорастили несколько зернышек.**



**Прошло совсем немного времени, и поле зазеленело,**





...

**заколосилось**

A close-up photograph of golden wheat stalks, showing the intricate details of the grain and the sheaf structure. The lighting is warm, highlighting the texture and color of the wheat.

**И ...  
зазолотилось.**



**Настала пора собирать урожай. В наше время его собирают комбайнами и свозят зерно на элеватор.**



**Там его сушат, проветривают и сортируют. Часть отбирают на будущий год, а часть отправляют на мукомольные заводы.**



**В старину хлеб убирали вручную.  
Вязали снопы. Молотили зерно.  
Сушили. Потом отвозили на  
мельницу.**

Пройдя весь путь вместе с зёрнышком, которое превратилось в колос, давший нам много зерна, мы увидели, сколько людей трудились, чтобы вырастить хлеб. Безусловно, техника очень помогает человеку, облегчает его труд. Но этот труд по-прежнему очень тяжелый. Не всегда в поле светит солнце. Дождь, грязь, холод, птицы и другие вредители мешают человеку растить хлеб.



# **IV. Как зерно превращается в муку**

**Вот оно- наше золото! Его еще называют живым золотом. Но до хлеба ему еще далеко. Предлагаю двигаться дальше.**





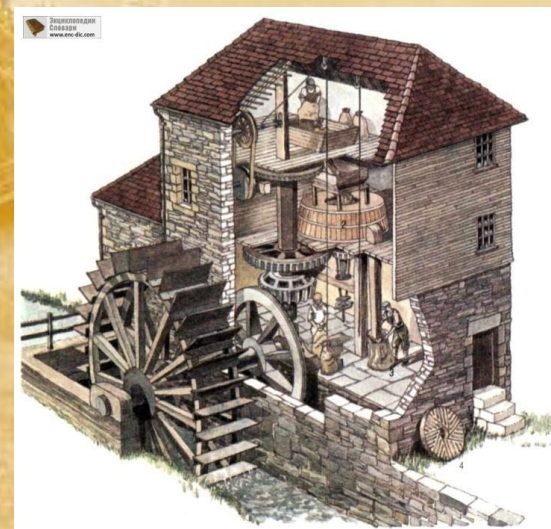
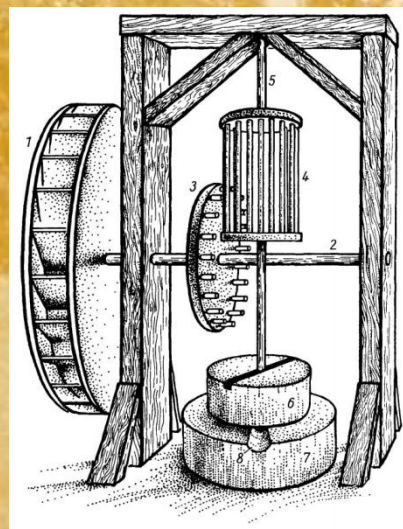
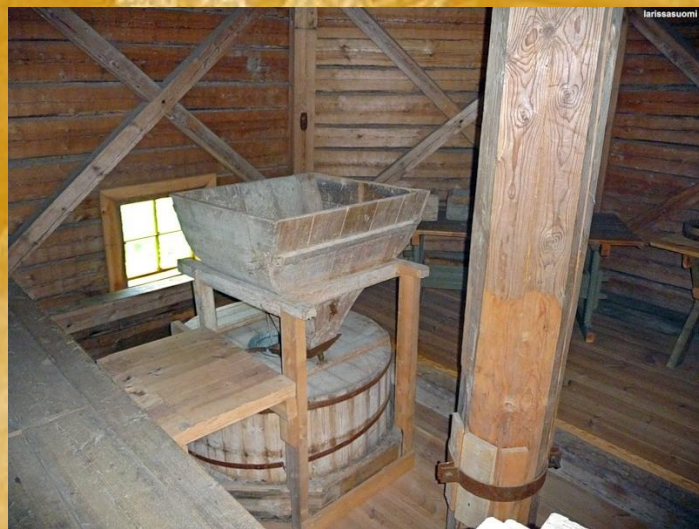
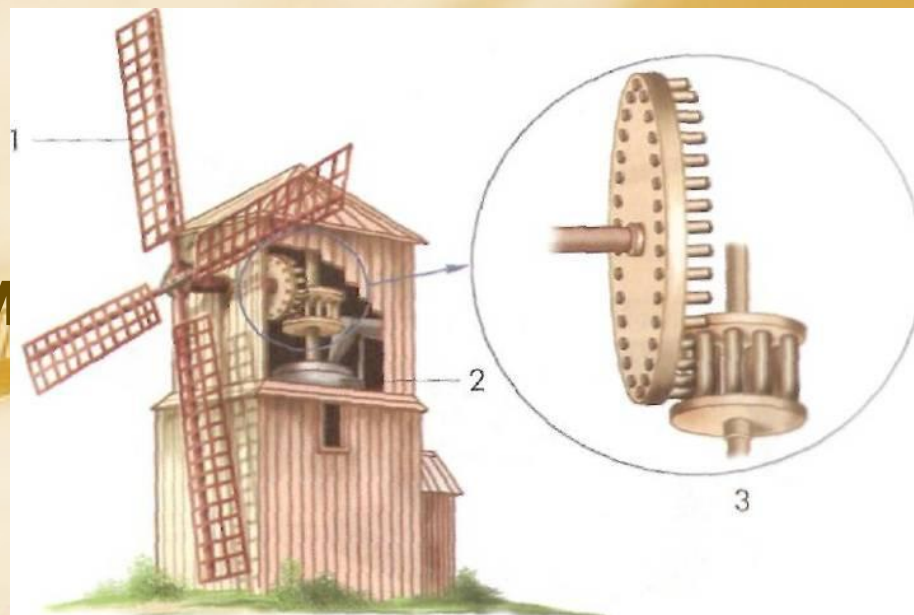
После того, как зерно собрали и высушили, из него делают муку.

В старину для этого использовались жернова. Зёрна помещали между двумя камнями и начинали вручную перетирать.



Сегодня мы вам хотим показать настоящий жернов. Ему более ста лет.

# На смену жерновам пришли мельницы




**... на которых для движения жерновов использовалась сила воды или ветра.**



**Ветряная мельница**



**Водяная  
мельница**



**В наше время муку делают на мукомольных заводах.**

**Зерно поступает в огромные жернова  
по специальной движущей ленте. А  
оттуда уже выходит белоснежная  
мука.**



**И вот наше золотое зерно превратилось в белоснежную, мягкую и пушистую муку.**

**И снова много людей трудились: перевозили зерно, мололи его, фасовали муку.**

**А хлеба у нас всё еще нет.**



# **V. Как пекут хлеб**

**И в путь уже на другой завод –  
хлебопекарный.**

**Кажется, что тут уже совсем просто:  
тесто замесил и в печь поставил.**

**Ну что же, давайте посмотрим  
вместе, как это происходит.**





**Работа на хлебозаводе начинается очень рано. Для того, чтобы поставить тесто, готовят опару, которая бродит. Потом замешивают тесто и ждут, когда оно поднимется.**



Потом из теста формируют хлеб. Он может быть разной формы: круглый, длинный, кирпичиком, косичкой, в форме бублика, каравая и т.д.

И ждём, пока снова тесто поднимется.




**А вот теперь можно и в печь!!!**



**И вот из печи появился он - наш  
румяный, хрустящий, ароматный  
хлебушек!**





**Оказывается, не так-то просто испечь хлеб. Много людей на хлебозаводе трудится. Тяжёл их труд: огромные чаны с тестом, жаркие печи. И работа начинается очень рано, чтобы мы могли уже утром получить свежий, ароматный и ещё тёплый хлеб!**





# **VI. Ценность хлеба**

**Хлеб в питании человека играет важнейшую роль. Он всегда присутствует на нашем столе. Удивительно, но он никогда не надоедает, его можно есть каждый день.**

**Этот продукт питания имеет огромную пищевую ценность. В нем содержится масса полезных веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности организма. Это белки, жиры, углеводы, минералы,**





**Ценность хлеба настолько высока, что этот продукт должен быть доступен всем.**

**Истинную ценность хлеба познали люди в самые суровые времена. Мы с вами не знаем, что такое голод, хлебные карточки, вкус хлеба с примесью сена, соломы, коры. А вот во время войны с фашистской Германией, когда немцы кольцом окружили город Ленинград и не давали ввозить продукты питания, рабочие получали по 250 г хлеба в день, а жители ещё**

рабочие получали по 250 г хлеба в день, а жители ещё меньше – 125 г на день. И это многих спасло смерти.



**К сожалению в наше время отношение к хлебу изменилось. Можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусками хлеба за столом. Нам очень хотелось бы чтобы вы узнав, древнейшую историю хлеба, и то, как трудно его растить, поняли его истинную цену и берегли его!**



# **VII. Виды хлеба**

**Хлеб бывает разный. Пшеничный, ржаной, кукурузный, с добавлениями различных зерен и орехов, с отрубями, а еще сдобный и простой.**



**А каких только нет хлебобулочных изделий: булki, батоны, бублики, баранки, сушки, кренделя и т.д.**





**И, конечно же ,нельзя не сказать о красавце -каравае, который пекли всегда по особому случаю,**





**В праздник,**




**на свадьбу, встречали дорогих  
гостей.**

**В завершении нашего рассказа хотелось бы подвести итоги.**

**Мы прошли весь путь маленького зёрнышка, которое превращается в хлеб.**

**Мы с вами узнали о том, что для того, чтобы вырастить и испечь хлеб, нужно много трудиться людям разных профессий. И что их труд очень тяжёл.**

**Мы выяснили, что хлеб- это самый питательный продукт, и он необходим каждому человеку,**

A close-up, low-angle shot of a golden wheat field. The wheat stalks are in sharp focus, showing the texture of the grain and the awns. The background is a soft, out-of-focus expanse of the same field, creating a sense of depth. The overall color palette is warm and monochromatic, dominated by various shades of gold and yellow.

**Берегите  
хлеб!**



**Спасибо за  
внимание!**