

Исследовательская работа на тему:

ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА!

Автор проекта:

Журавлева Анифиса Юрьевна

Руководитель проекта:

Лукина Юлия Константиновна

Образовательное учреждение:

МОУ Основная школа 19



Эпиграф

Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
Он пожаловал, пришел.
В нем здоровье, наша сила,
В нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем — земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

(ПогореловскийС)

Актуальность проекта:

В жизни каждого человека есть понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это мама, мир, солнце, воздух, земля. К ним можно отнести и хлеб.

Хлеб – это наш добрый друг, который сопровождает нас от рождения до глубокой старости. Его имя на всех языках люди произносят с теплотой и любовью. Народная мудрость гласит: «Хлеб – всему голова», «Хлеб дороже золота и алмазов».

Но, к сожалению, не все ребята нашего класса бережно относятся к хлебу.

Проблема исследования:

Мне захотелось узнать, почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Может ли обойтись человек без хлеба?

Как готовить хлеб и можно ли его приготовить без дрожжей?



Цель работы:

Выяснить, какую роль играет хлеб в жизни человека. Узнать, можно ли испечь хлеб без дрожжей.

Задачи:

- ✓ собрать подробную информацию о хлебе;
- ✓ провести эксперимент по изготовлению хлеба.

Толкование понятия

Хлеб – это пищевой продукт, выпекаемый из муки разных сортов.

В этимологическом словаре указано, что слово **«хлеб»** образовано от слова **«жити»** (жить) при помощи суффикса -то.

На Руси хлеб называли **жито**.



Испокон века хлеб был не простой едой. Он являлся показателем благосостояния человека.

Хлебом, как именем матери, клялись. Хлеб был продуктом, вызывающим особое, святое чувство.

С древних времён на Руси самым большим грехом считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, а ещё большим - растоптать эту крошку ногами.

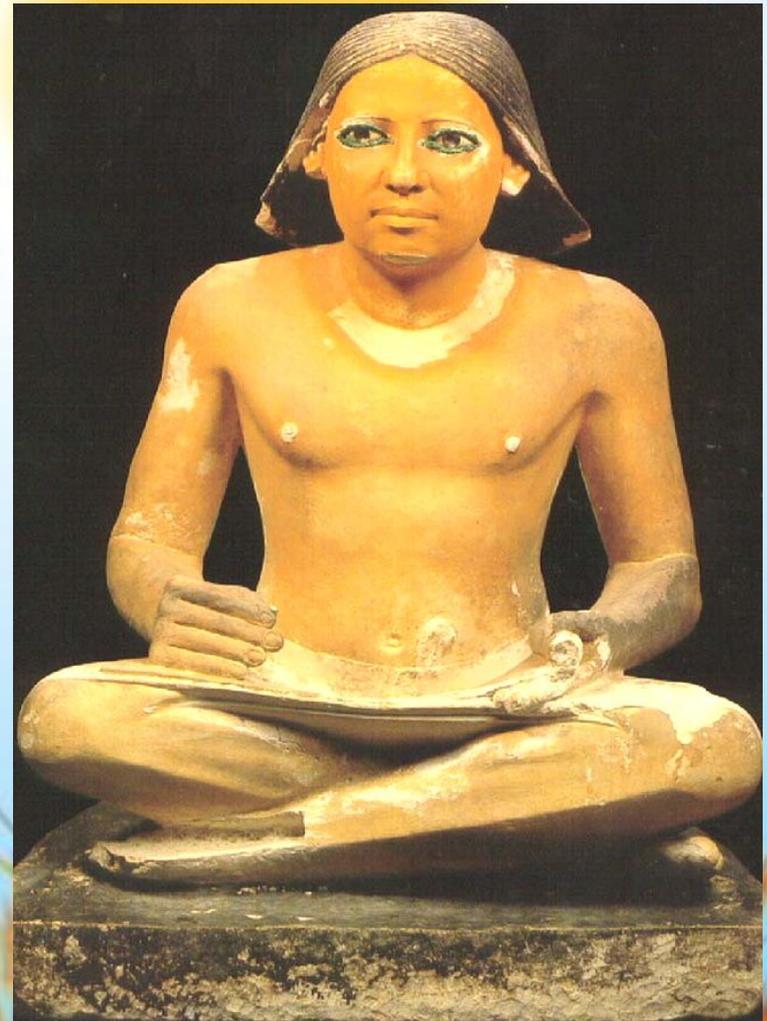


Когда появился хлеб?

Ещё 15 тысяч лет назад человек впервые стал использовать в пищу зёрна диких злаков. Сначала их ели сырыми, потом стали растирать между камнями и добавлять воду. Самый первый хлеб был жидким, как каша.

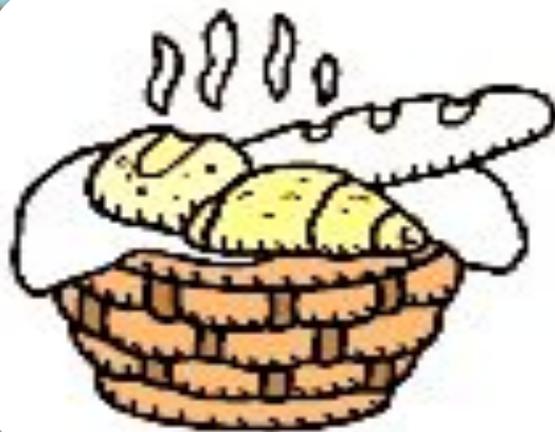
Первую буханку хлеба более 7500 лет назад сделал раб-египтянин, готовивший тесто. По недосмотру он оставил на ночь смесь воды и муки. Тесто подкисло и, чтобы избежать наказания, он все же рискнул испечь лепешки. Получились они пышнее, румянее, вкуснее, чем из пресного теста. Оказывается, что процессы, происходящие при брожении теста, способствуют образованию вкусовых и ароматических веществ

С появлением огня хлеб стали выпекать. Со временем качество выпекаемого хлеба улучшалось. Он стал более пышным и мягким.



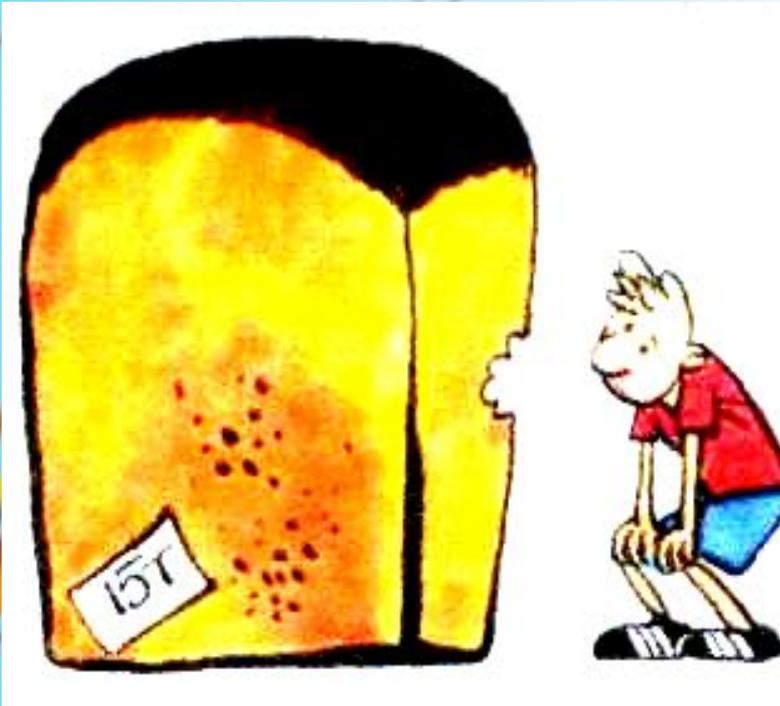
О пользе хлеба

1. Хлеб - источник белков, углеводов и витаминов. Он даёт энергию для нашего тела и мозга.
2. В нём содержится клетчатка. Он играет важную роль в предотвращении таких заболеваний, как ожирение, диабет.
3. Видов хлеба много, выпекая его сами мы можем выбрать тот рецепт, который нам по душе.



Это интересно...

За всю жизнь
человек съедает
в общей сложности
15 тонн хлеба.



ПРИМЕТЫ

На квашню, покрытую подушкой, перед свадьбой усаживали невесту, чтобы новая семья жила весело, богато дружно и многодетно.

Хлеб из рук выпадет — значит, гость спешит.

Раздвоился вдруг хлеб в печи — к отлучке одного члена семьи.

Ешь хлеб с плесенью — хорошо плавать будешь.

А вот как в древней Англии определяли преступника: давали подозреваемому съесть сухую корочку хлеба. И если он внезапно давился, - значит, был виноват.

ПОМНИТЕ!!!

Хлеб - не просто дар природы,
Хлеб - наш труд, не забывай!

**Береги же наш народный
Драгоценный каравай!**

У хлеба долгая память,
он не прощает неряшливости
и безответственного к себе
отношения.



Эксперимент:

Мне захотелось провести эксперимент, чтобы посмотреть, как раб - египтянин получил из забродившего теста хлеб. Для этого я:

- ✓ Приготовила закваску из ржанной муки и воды;
- ✓ Сформировала хлеб;
- ✓ Выложила его в смазанную растительным маслом форму;
- ✓ Поставила в духовку выпекаться.

Результат эксперимента:

В результате проведённого эксперимента у меня получился вкусный и ароматный хлебушек. Его мы съели всей семьёй.

Теперь я знаю, как можно приготовить хлеб в домашних условиях.

Правила бережного отношения к хлебу:

1. Не покупай лишнего хлеба.
2. Никогда не бери хлеб грязными руками!
3. Ставь хлеб на стол первым, положив его на чистую салфетку или на тарелку.
4. За столом бери столько хлеба, сколько съешь.
5. Во время еды не допускай шалостей с хлебом.
6. Чтобы хлеб лучше сохранялся, храни его в емкости с крышкой или в хлебнице.
7. Научись использовать чёрствый хлеб.
8. Никогда не выбрасывай хлеб!
9. Всегда и везде уважительно относись к хлебу!

Результат:

Теперь я знаю, в чём ценность хлеба и почему взрослые говорят, что «Хлеб – всему голова», «Хлеб – дороже золота и алмаза». Ведь

1. Хлеб- необходим в нашем питании.
2. Мы можем сами приготовить хлеб, в домашних условиях.

**Спасибо
за внимание!**



Источники:

1. <http://stihidetyam.ru/articles/article101.php>
2. http://extusur.net/content/8_tehnoleb/3_1.html История возникновения хлеба и хлебопекарного производства
3. <http://bd.fom.ru/report/cat/val/dd063234> ФОМ>Хлеб
4. <http://weaft.com/documents/narodnye-pogovorka-poslovica-hleb-vzroslye-deti-shkolnikov-adult-kid-quotes-bread>
5. <http://images.yandex.ru/yandsearch>
6. С.И. Ожегов, Н.Ю. Шведова. Толковый словарь русского языка
7. Автор: Емельянова Э. «Расскажите детям о хлебе», «Мозаика – Синтез», 2011 г.

