

Цель работы: рассказать учащимся об истории возникновения хлеба и о том, как хлеб попадает к нам на стол.

Задачи работы:
отобрать и изучить литературу по данной теме
познакомить с полученными знаниями одноклассников

Актуальность: обыденное отношение учащихся к хлебу и знают ли они вообще откуда хлеб берётся?

Гипотеза: если дети больше будут знать о хлебе, то будут лучше к нему относиться.

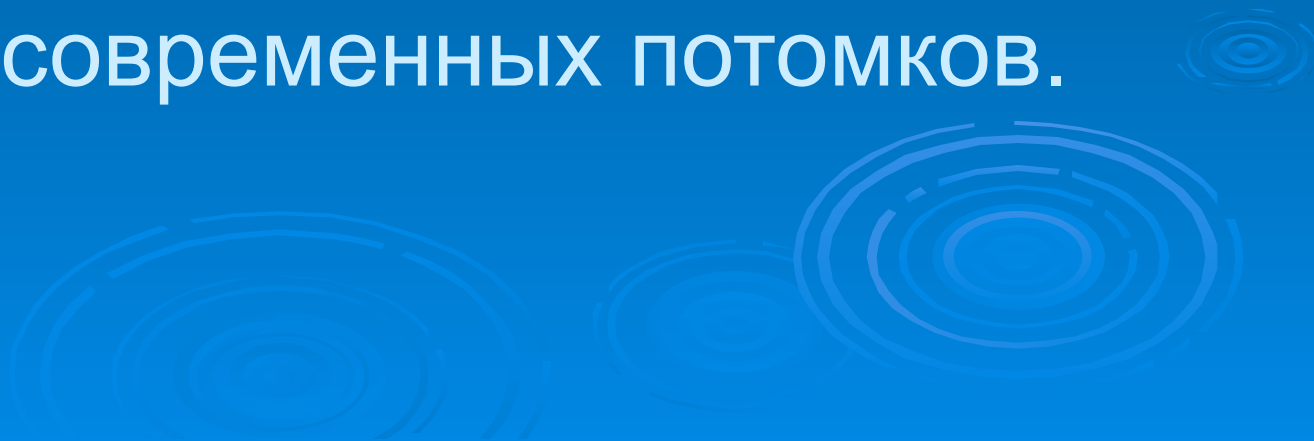


Хлеб – это пищевой продукт, выпекаемый из муки. Считается, что слово «хлеб» греческого происхождения.

Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. С окончанием ледникового периода в мире произошли коренные изменения. Рост населения и истощение охотничьих угодий приводили ко всё большей зависимости сначала от сбора дикорастущих растений, а затем от специально выращенных.



Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зёрен, что на рыхлой и влажной земле вырастает больше зёрен. Исследования показывают, что первые культурные растения были совсем не похожи на своих современных потомков.



Долгое время люди употребляли в пищу зёрна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить её. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб.



Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба.

Примерно шесть с половиной – пять тысяч лет назад человек научился возделывать пшеницу. В то время изобрели ручные мельницы, ступки, родился первый печеный хлеб. Археологи предполагают, что однажды во время приготовления зерновой каши часть ее вылилась и превратилась в румяную лепешку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека.



Около 1000 лет до нашей эры люди стали использовать прокисшее молоко для изготовления первого хлеба.

С давних пор пекари пользовались почётом и уважением. На Руси от пекаря требовалось не только мастерство, но и честность. Ведь в стране не редко случался голод.



Хлеб занимает особое место в рационе нашего питания. Хлеб важный и доступный источник растительного белка и углеводов, а жиров в нём мало. Хлеб так же источник минеральных веществ: калия, кальция, магния, натрия, фосфора и железа. Самое интересное, что хлеб не надоедает и мы с удовольствием его едим.

Непросто приходит хлеб на наш стол. Хлебный каравай начинается с зёрнышка. На выпечку одного батона уходит 1200 зёрен. А сколько вложено работы людей и «природных сил», таких как – Земля и Солнце. Прежде чем посеять пшеницу, зёрна проверяют на всхожесть. Злаки бывают яровые и озимые. Яровые сеют весной, убирают осенью. Озимые сеют в августе, а убирают в июне-июле. Комбайны собирают урожай и везут их на элеваторы, где его сохраняют от холода.



Дальше зерно отправляется на мукомольные заводы, а оттуда муку везут на хлебозаводы и пекарни. Из пекарни на специальных машинах хлеб везут в магазины.





А из магазинов хлеб попадает к нам на стол в виде огромного многообразия хлебобулочных изделий.

В русских пословицах заключена многовековая мудрость и народный опыт. Вот немногие из них:

-Хлеб всему голова.

-Хлеб в пути не тягость.

-Хлеба нет и друзей не бывало.

-Хлеба ни куска и в горле тоска.

-Бог на стене, хлеб на столе.

Мы относимся к хлебу как к чему-то привычному. А ведь это не правильно. На свете нет ничего дороже, чем кусочек хлеба. Хлеб это имя существительное. Не от того что он относится к этой части речи. А потому что это самое существенное в нашей жизни!



Список литературы

1. М. Ивин «Хлеб сегодня, хлеб завтра». Детская литература, 1980г.
2. А. Митяев «Ржаной хлебушко – калачу дедушка», Москва «Детская литература», 1990г.
3. М.А. Федоров «Юному хлеборобу», Москва «Россельхозиздат», 1984г.