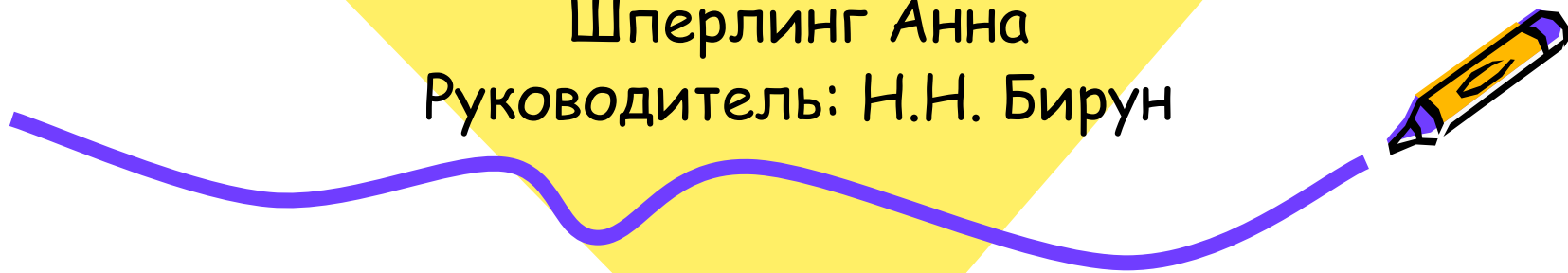




# «Хлеб»

Подготовила ученица 1 «А»  
класса школы п. Расково  
Шперлинг Анна  
Руководитель: Н.Н. Бирун



# Цель проекта

Цель исследования  
проекта:

изучить, как хлеб влияет  
на здоровье  
человека и какими  
свойствами он  
обладает, как получить  
пышный вкусный  
хлеб, от чего зависит  
качество хлеба.



- **Объект исследования:**  
хлеб

**Предмет**  
исследования:  
свойства и применение  
хлеба



# • Гипотеза

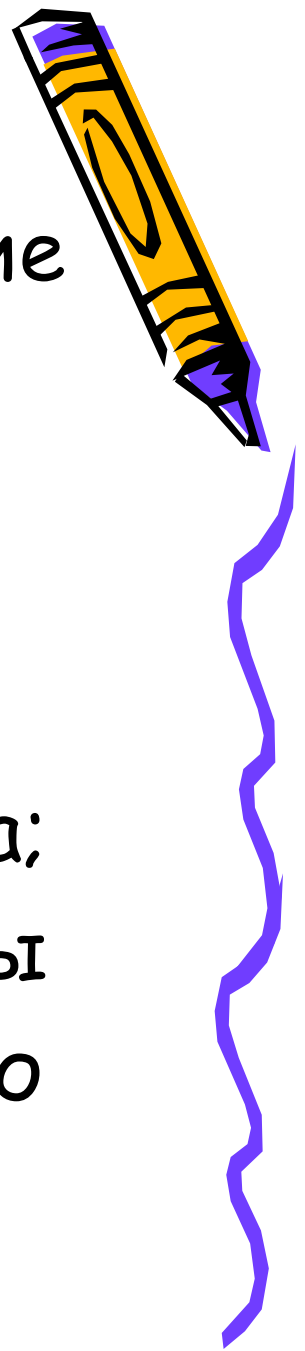
- Я предположила, что хлеб -

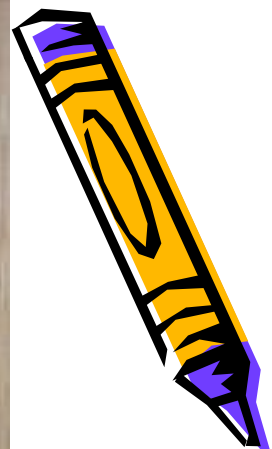
это не только вещество,  
необходимое человеку  
для жизнедеятельности,

- но и интересный  
материал для  
наблюдений и  
творчества



- **задачи:**
- найти исторические сведения
- по данной теме;
- описать влияние хлеба на
- здоровье человека;
- предложить советы
- по использованию
- хлеба и хлебных изделий.





# «Сказка о хлебе»





- Жило-было зёрнышко. Посадили зёрнышко, в русском поле. И поливал его дождик, и грело его солнышко, и земля его кормила. Вот и вырос колос. Большой и красивый.



Собрали эти колосья, перемололи, и получилась мука. Из муки замесили тесто густое, и поставили «подниматься на дрожжах». Поднялось оно и поставили в печь. Пеклось оно там, в жаркой печи, и получился румяный, поджаренный . . .





Хлебушек ароматный!



# Какие виды хлеба бывают?



- В разных странах есть разные виды хлеба.

- Каравай (Россия, Украина, Белоруссия)
- Бейгл (США)
- Бисквит (Западная Европа)
- Брецель (Германия)
- Бриошь (Нормандия, Франция)
- Наан (Индия)
- Тандыр-нан (Средняя Азия)
- Лаваш (Кавказ)
- Юха (Азербайджан)
- Маца (Израиль)
- Пита (Ближний Восток)
- Пицца (Италия)
- Тортилья (Мексика)
- Фолар (Португалия)
- Французский багет (Франция)
- Чapati (Индия)
- Чиабатта (Италия)
- Чёрный хлеб (СНГ)
- Вестфальский хлеб (Германия)
- Матнакаш (Армения)





A close-up photograph of several wicker baskets filled with a wide variety of baked goods. In the foreground, there are round, golden-brown buns, some with seeds. To the right, there are round pastries dusted with white powder. In the background, there are long, thin baguettes and large, rustic loaves of bread. The lighting is warm, highlighting the textures of the bread crusts.

# Хлеб бывает разный!

- Пекут: булочки, ватрушки, плюшки, пончики, рогалики, слойки, печенье, пряники, разные пироги, и многие другие вкусные сладости!



## И. Коньков

Самый вкусный, несравненный,  
Всем знакомый с детских лет -  
Это наш обыкновенный  
И любимый русский хлеб:

Каравай пахучий, знатный,  
Кренделя и калачи,  
Бублик с маком ароматный,  
А на Пасху куличи.

Можно с мёдом есть и с маслом,  
С сыром, рыбой, ветчиной  
И с икрой, кружком колбасным  
Белый хлеб или ржаной.

Пироги же - хлеб особый,  
Их на праздник подают,  
А готовят всё со сдобой  
И с начинкою пекут.

Пышки, пончики, ватрушки  
Спрыгнуть с противня хотят -  
Это хлебные игрушки,  
В праздник радость для ребят.  
Или пряники, печенье -

То, что мама испечёт

A photograph of a rustic loaf of bread, sliced into several pieces, resting on a dark wooden surface. Several stalks of wheat are scattered around the bread. The background is softly blurred, showing more bread and a warm, golden light. The text "Спасибо за внимание!" is overlaid in the center in a white, sans-serif font.

Спасибо за  
внимание!