

Презентация

на

тему:

Почему хлеб бывает черный и
белый

Главный вопрос урока

В чём отличие черного хлеба от белого?

Оказывается есть много сортов хлеба, и много сортов муки. Белый хлеб пекут из пшеничной муки, а черный из ржаной. Но почему тогда они разного цвета? На самом деле все просто цвет муки тоже разный ржаная мука более темная, а пшеничная светлее .

- Оба эти растения — пшеница и рожь — известны людям с давних пор.

В нашей стране хлебные снопы испокон веков назывались обилием. Со временем это слово стало обозначать вообще большое количество чего-либо. А приставили еще «из» — получилось слово «изобилие» — богатство. Хлеб, и верно, — богатство. Недаром говорят: хлеб всему голова; нет хлеба, нет и обеда; хлеба ни куска, и стол как доска.

- Стали колхозники сеять на полях пшеницу, не нарадуются: стебель от тяжести колосьев к земле не клонится, как это бывало раньше. Не болеет пшеница. Молотить ее — зерно из колоса вытряхивать легко. Урожай вырастает на славу. И батоны, булки, булочки получаются хорошие, вкусные! У хорошего хозяина ничего не должно зря пропадать. Вот они и решили: обязательно надо распахать целину, чтобы вместо бурьяна колосились хлеба. Тысячи молодых людей вызвались поехать на освоение новых земель. Отважным бойцам за урожай бывало нелегко. Но они говорили: «А разве нашим отцам, которые строили новые фабрики, заводы, электростанции, было легче?!» И трудились с удвоенной силой. Покорителям целинных земель помогали могучие машины: десятки тысяч тракторов, тысячи комбайнов. И вот с недавно пустовавших полей Казахстана, Сибири, Урала, Поволжья золотым потоком потекло зерно первого урожая.

- Оказывается, этот проныра, засоряющий поля, не что иное, как рожь. Да, да, дикая рожь, с узенькими листьями и хрупким колоском.
- Сколько раз случалось дикой ржи «зайцем» пробираться на пшеничные поля, туда, где климат посуровее, и выручать тамошних жителей. Бывало, стукнет мороз, погубит всю пшеницу, а рожь вырастет на славу. Жни ее, срезай колоски, молоти да пеки из ржаной мучицы вкусный черный хлеб.

- Сколько раз случалось дикой ржи «зайцем» пробираться на пшеничные поля, туда, где климат посуровее, и выручать тамошних жителей. Бывало, стукнет мороз, погубит всю пшеницу, а рожь вырастет на славу. Жни ее, срезай колоски, молоти да пеки из ржаной мучицы вкусный черный хлеб.

- **Хлеб** принято называть белым и чёрным по признаку "**цвет**".
- А как известно цвет хлеба во многом зависит от цвета, используемой при его выпечки, муки.
- Если мука пшеничная, то и хлеб получается белый.
- Если мука ржаная (из ржи), то хлеб будет чёрным.

- На протяжении многих веков хлеб был основным продуктом питания на Руси, а плохой урожай означал угрозу голода. Структура питания современного человека, безусловно, изменилась, и сейчас хлеб занимает в нашем рационе не столь уж большое место, скорее выступая дополнением к основным блюдам, однако значение его как важнейшего и ценнейшего для человека продукта не только не уменьшилось, но, наоборот, возросло. Если в былые времена хлеба-то и было всего два сорта – черный и белый, то теперь каждый хлебозавод разрабатывает и выпускает с десятков сортов хлеба, комбинируя сорта муки и различные добавки. Получаются не только вкусные, но и очень полезные для здоровья изделия. Изобилие разновидностей хлеба на прилавках магазинов заставляет призадуматься: какой хлеб предпочесть? чем один сорт отличается от другого? При каких заболеваниях какой хлеб полезнее? Попробуем во всем этом разобраться.