МБОУ «Березовская СОШ им. С. Н. Климова»

Исследовательская работа «Хлеб - всему голова»

Авторы: ученики 3 класса Винник Илона, Громов Богдан, Золотарев Иван

Руководитель: Бугаева Лилия Ивановна

Цель исследования: узнать о значении хлеба в жизни человека.

Задачи исследования :

- изучить историю возникновения хлеба;
- выяснить весь путь хлеба от зёрнышка к булке;
- изучить пищевую ценность хлеба;
- совершить экскурсию на хлебозавод;
- провести эксперимент «Испеки хлеб»;
- провести анкетирование.

Гипотезы исследования:

- ***предположим*, что каждый человек каждый день должен есть хлеб;**
- ***допустим*, что хлеб является главным продуктом на нашем столе;**
- ***возможно*, что некоторые люди, не употребляющие хлеб, считают, что данный продукт не является необходимым для полноценного питания**
- **Если мы узнаем, почему взрослые так ценят хлеб, то будет бережнее относиться к нему.**

Методы исследования:

- подумать самостоятельно;
- изучить литературу;
- спросить других людей;
- получить информацию из сети «Интернет»;
- связаться со специалистами, компетентными в данной области;
- понаблюдать;
- провести эксперимент.

Из истории хлеба

Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад.

Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение.

Из книг я узнал, что в древности хлеб всегда считали святым, ему поклонялись, его приносили в жертву богам. Древний обычай приветствовать гостей хлебом – солью сохранился и до наших дней. Каравай означает богатство и достаток.

Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

В музее Санкт – Петербурга еще и сейчас хранится заплесневевший кусочек хлеба, который напоминает, как много он значит для жизни. Ровно 125 г – дневная норма хлеба жителя блокадного Ленинграда.

Путь хлеба на стол

Мы встретились со специалистом фермерского хозяйства Винник Юрием Ивановичем и спросили: как выращивают хлеб?

Оказывается!

Сначала нужно землю подкормить удобрениями, вспахать.

Затем землю нужно пробороновать.
И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой.
Теперь можно начинать сеять!

На поле выходит трактор с сеялкой. Семена для посадки выбирают самого высокого качества. Чем качественнее зерно, тем выше урожай. Семена по трубам-сошникам попадают в землю, а бороны присыпают их землей.
Я вместе с трактористом поехал сеять пшеницу.

Пройдет немного времени и над землей появятся маленькие зеленые всходы и потянутся к солнышку.

Через 6 недель на каждом стебельке появился колосок наполненный зернами.

Но вот зерна созрели. Начинается жатва.

И на поле выходят комбайны.
Комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна. Эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины.

Машины везут зерно на ток, где зерно очищают, просушивают .После этого зерно везут на элеватор. Там его перерабатывают в муку и отправляют её на хлебозаводы.

Экскурсия на хлебокомбинат

Работа ученика 3-го класса МБОУ «Берёзовская СОШ им. С.Н. Климова»

Громова Богдана

Чтобы узнать, как выпекают хлеб специалисты, я отправился на экскурсию на хлебокомбинат ООО «Каравай».

Мастер - технолог поэтапно рассказала мне процесс выпечки хлеба. Весь процесс хлебопечения я увидел своими глазами и я сам участвовал в нем.

На первом этапе происходит прием сырья: муки, дрожжей, соли, сахара и других ингредиентов.

Из сырья замешивают тесто в тестомесительной машине.

Потом тесто делится на определенные куски и выкладывается в формы. Этот процесс называется формовка.

После формовки идет отделка продукта: смазка, посыпка, нарезы на батонах. Нарезы делаются для того, чтобы вышел углекислый газ, чтобы корка была мягкой.

Затем происходит процесс, который называется расстойка. В расстойке тестовая заготовка увеличивается в объеме и получается форма готового изделия.

А вот и хлебушек поднялся. Пора его отправлять в печь.

В печи батоны выпекаются в течение – 20 минут, а хлеб – 58 минут.

Затем хлеб поступает на участок, где хлеб укладывают на лотки. Хлеб остывает, его упаковывают и отправляют в магазины, где мы его и покупаем.

За сутки на хлебокомбинате выпекают 700 буханок серого хлеба, 300 буханок белого хлеба, 100 штук лукового хлеба,

300 штук батонов, 80 штук рулетов с маком.

Я узнал, что хлеб полезен для здоровья и детей и взрослых. В нем нет консервантов, он натуральный на 100% продукт. Он содержит в себе все питательные вещества необходимые человеку: до 56% углеводов, 5-8 % белков,36-39% минеральных веществ клетчатки.

Эксперимент «Испеки хлеб»

Провела ученица 3-го класса МБОУ «Берёзовская СОШ им. С.Н. Климова»

Винник Илона

План эксперимента:

- Узнать, какие продукты нужны для замеса теста;
- Подготовить продукты;
- Замесить из этих продуктов тесто;
- Формировать тесто;
- Испечь хлеб.

ВОРОНЕЖСКИЙ
СЛИВОЧНЫЙ

GRETA

Выводы:

- Мы проследили весь путь хлеба от зёрнышка до булки
- Мы узнали, как долог и труден путь хлеба к нашему столу
- Мы поняли, почему люди с давних времен свято почитают и ценят хлеб
- Узнали, что хлеб очень полезен, в нем находятся практически все питательные вещества необходимые человеку
- Узнали, что благодаря хлебу смогли выжить многие люди в годы Великой Отечественной войны.
- Проведенное анкетирование доказало, что хлеб был и остается одним из главных продуктов питания человека.
- испекли свой первый хлеб.

Заключение

Таким образом, мы сумели достичь цели нашего исследования и смогли узнать о значении хлеба в жизни человека.

Данная работа помогла нам понять всю ценность хлеба. Теперь мы будем еще больше дорожить хлебом и будем учить этому своих друзей.

Ешь его , расти и помни:
В мире нет труда огромней,
Чтоб на стол к тебе явился
Свежий Хлеб!

Спасибо за внимание!