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

Исследовательская работа

«Хлеб - всему голова»

Авторы: ученики 3 класса

Винник Илона,

Громов Богдан,

Золотарев Иван

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

Руководитель:

учитель начальных классов

Бугаева Лилия Ивановна

Берёзовка 2014г.

Оглавление:

Введение ……..с
Глава первая. Из истории хлеба…….. с
1.1. История возникновения хлеба…….. с

Глава вторая. Хлеб верный спутник человека……..с
2.1.Хлеб в годы войны ..... с

2.2. Как хлеб приходит к нам на стол?……с

2.3. Экскурсия на хлебокомбинат ООО «Каравай»……. с

2.4. Чем полезен хлеб?.....с.
3. Эксперимент «Испеки хлеб»……..с
4. Заключение……..с
5. Список литературы…….с
6. Приложение…….с

Введение.

Есть в мире понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это воздух,
земля, вода, солнце. К ним можно отнести и хлеб.

Если мы хотим кого-то
Встретить с честью и почетом

Встретить щедро от души

С уважением большим

То гостей таких встречаем

Круглым пышным караваем

Он на блюде расписном

С белоснежным рушником

С караваем соль подносим

Поклонясь отведать просим

Дорогой наш гость и друг

Принимай хлеб соль из рук

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.

Очень часто мы слышим слова - «Хлеб всему голова!» Почему так говорят? У нас возникло несколько гипотез:

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

Чтобы разобраться со всеми моими предположениями, нам пришлось потрудиться и исследовать данный вопрос.

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 словаря Ожегова мы узнали, что хлеб – это

1) колосовые растения с мучнистыми зернами;

2) плоды, семена злаков, перемолотые в муку;

3) пищевой продукт, выпекаемый из муки.

ГЛАВА I. Из истории хлеба

1.1. История возникновения хлеба.

(*Выступление Золотарева Ивана)*

В энциклопедии я прочитал, что более 15 тыс. лет тому назад человек впервые стал собирать и выращивать хлебные злаки. В каменном веке люди ели злаки в сыром виде, а затем они научились смешивать их с водой. С помощью камней зерна растирались в муку, из которой пекли пресные лепешки на раскаленных в огне камнях.

Почему хлеб стал называться хлебом.

Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемые «клибанос». Отсюда произошло готское слово «хлайфс», которое затем переняли древние германцы, славяне и другие народы.

Каким был хлеб на Руси?

С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. Во многих поселениях были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих примитивных пекарнях готовили хлеб мастера, которых называли хлебниками. Кроме хлебников, хлеб выпекали в каждом доме, и выполняли эту работу обычно женщины.

Национальным хлебом в России всегда считался черный хлеб, т.е. хлеб из ржаной муки. Белый же хлеб появился в России только во второй половине 19 века. В монастырских пекарнях на Руси выпекали просфоры и хлеб из пшеничной муки, сайки, калачи и другие хлебные изделия. Старейшим видом белого хлеба являлся московский калач по форме и размеру напоминающий большой висячий замок.

Также издавна известны такие названия хлеба как «каравай», «калач», «кулич».

Хлебу поклонялись, его приносили в жертву богам, его всегда считали святым. С ним связаны многочисленные обряды и верования. Таков древний обычай приветствовать гостей хлебом – солью. Каравай означает богатство и достаток, а соль древний символ охраны дома от пожара.

С давних времен хлебом и солью встречают и провожают дорогих гостей. Каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

В старину считалось тяжким грехом выбросить хоть маленький кусочек хлеба. Неуважение к хлебу считалось грехом, оскорблением. С малолетства детей учили ценить и беречь кусок хлеба, как самое дорогое богатство. « Хлеб - наше богатство!» - так часто говорит моя бабушка.

Много народ сложил пословиц и загадок о хлебе, которые мы собрали в альбом «Хлебная азбука». [Приложение 1]

ГЛАВА II Хлеб верный спутник человека.

2.1. Хлеб в годы войны

Я помню хлеб, военный, горький.
Он весь почти из лебеды.
В нем в каждой корке, в каждой крошке
Был горький вкус людской беды.
И горе было частым гостем
Им были детства дни полны
Особо помним мы, что счастью
Был равен горький хлеб войны.

В наши дни, к сожалению, многие стали забывать истинную цену хлеба. Наше поколение живет в мирное время. Но рядом с нами живут люди, которые испытали все ужасы Великой Отечественной войны. Настоящую цену хлеба знают наши прабабушки и прадедушки. Люди, пережившие войну помнят, как тяжело было раздобыть хлеб в войну.

Они помнят сколько людей погибло от голода! Мы с вами не знаем что такое голод, хлебные карточки, вкус хлеба с примесью сена, соломы, семян лебеды.

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

2.2. Как хлеб приходит к нам на стол?

Ведь это только в сказках булки и пряники растут на дереве, а на самом деле путь от зернышка до хлеба очень длинный.

Я живу в селе и знаю, что многие мои односельчане трудятся от зари до темна, чтобы в наши дома пришёл хлеб. Путь этот очень трудный и долгий. О нём мне рассказали мои дедушка и папа.

Хлеб бывает пшеничный, ржаной и пшенично-ржаной. Его получают из пшеницы и ржи. И рожь и пшеница бывают яровые и озимые. Яровые сорта высевают весной, а осенью собирают урожай, а озимые - высевают осенью, а собирают чуть раньше яровых. Озимые сорта дают более высокий урожай.

Мы пронаблюдали весь путь хлеба на стол

Перед этой пашнею шапку скинь, сынок,
Видишь, пробивается хлебный стебелек.
Сколько в это зёрнышко вложено труда,
Знает только солнышко, ветер да вода! ...

Мы встретились со специалистом фермерского хозяйства Винник Юрием Ивановичем и спросили:

Как выращивают хлеб?

Оказывается! Сначала нужно землю подкормить удобрениями. Вспахать. В поле выходят тракторы. Они тянут за собой плуги,

которые пашут землю. Делается это для того, чтобы взрыхлить землю, освободить ее от сорняков.

Затем 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.

Это современный американский трактор «Джондир». Управление этим трактором идёт через спутниковую систему. Задается программа на определенный вид работ и трактор движется по заданной траектории.

Я вместе с трактористом поехал сеять пшеницу. Это поле находится рядом со школой.

Пройдет немного времени и над землей появятся маленькие зеленые всходы .

И потянутся молодые всходы к солнышку.

Через 6 недель на каждом стебельке появится колосок наполненный зернами.

Все лето созревают зерна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Но вот зерна созрели.

Начинается **жатва**. На поле выходят комбайны.

Комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера.

Машины везут зерно на ток – это большая открытая площадка, где зерно очищают, просушивают.

Потом зерно везут на элеватор.

Там его перерабатывают в муку и отправляют её на хлебозаводы.

Далее путь хлеба мы проследим на хлебокомбинате.

(Справка. Из одного зёрнышка получаются всего около 20мг муки, для выпечки одного батона надо вырастить, собрать и размолоть 10 000 зёрен. Это обязывает каждого из нас бережно относиться к хлебу, чтобы даже маленький кусочек его не пропал даром).

2.3. Экскурсия на хлебокомбинат ООО «Каравай»

(*Выступление ученика 3-го класса Громова Богдана*)

Чтобы узнать, как выпекают хлеб специалисты, я отправился на хлебозавод на экскурсию. Моя мама Громова Юлия Григорьевна работает мастером – технологом на хлебозаводе.

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 формуется. Делится на определенные куски и выкладывается в формы.

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

Затем идет процесс расстойки. 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.

Слайд 11

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

Слайд 12

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

Слайд 13

100 штук ромашки, 15-25 кг сухарей

Слайд 14

50 штук рогаликов, 50 штук гребешков, 200 штук кексов

Слайд 15

60 штук пирогов с капустой, 50 штук пирогов с повидлом, 50 штук со сгущёнкой

Слайд 16

80 штук рулетов с маком,

150 штук батонов

Слайд 17

- Из сырья замешивают тесто в тестомесительной машине.
- тесто делится на определенные массы куски.
- Затем происходит процесс округления тестовых заготовок - закатка - формовка - расстойка (в расстойке тестовая заготовка увеличивается в объеме и получается форма готового изделия).
- Перед выпечкой происходит отделка продукта (например. смазка, нарезы на батонах, делаются для того, чтобы вышел углекислый газ, чтобы корка была мягкой).
- И, наконец, процесс выпечки в огромных печах, где батоны выпекаются в течение – 23 минут, а дарницкий хлеб – 58 минут.
- Затем по конвейеру хлеб поступает на участок упаковки, где каждое изделие в специальной машине заворачивается в пакет, но

можно обойтись и без упаковки, тогда хлеб укладывают на поддоны и отправляют на прилавки в магазины, где мы его и покупаем.

Видите, насколько долог и труден путь хлеба к нашему столу.

2.4. Чем полезен хлеб?

По телевизору из программы «Здоровье» я узнал, что хлеб полезен для здоровья и детей и взрослых. В нем нет консервантов, он натуральный на 100% продукт. Хлеб содержит в себе практически все питательные вещества необходимые человеку: до 56% угдеводов, 5-8 % белков, 36-39 % минеральных веществ, клетчатки. Хлеб содержит витамины В1, В2, В3, В6, В9 и витамин РР. Из минеральных веществ – фосфор, магний, железо, цинк и др. Чем больше в хлебе отрубей, тем больше в нем полезных веществ.

Хлеб сочетается практически с любой пищей, закусками, напитками. И что еще важно, хлеб обладает одним редким свойством – он никогда не приедается, никогда не может надоесть людям.

Анкетирование.

В результате проведённого анкетирования «Хлеб – всему голова», мы выяснили следующую информацию из сорока опрошенных учеников, учителей и работников школы тридцать человек - 75% употребляют в пищу хлеб каждый день.

Пшеничный хлеб - 13 человек – 32,5%

Ржаной хлеб – 17 человек - 42,5%

Пшенично-ржаной – 9 человек - 22,5%

Все опрошенные респонденты знают, что к хлебу нужно относиться бережно. Несвежий, чёрствый хлеб люди скармливают домашним животным.

Вывод: проведённое анкетирование доказало, что хлеб был и остаётся одним из главных продуктов питания человека, и что к хлебу люди относятся очень бережно.

3.Эксперимент «Испеки хлеб». (*Работа Винник Илоны).*

Бабушка мне рассказывала, что раньше хлеб пекли сами, а в магазинах его не продавали.

Мне стало интересно: Как это сами?

Мы решили испечь хлеб в домашних условиях. Бабушка сказала, что печь хлеб нужно всегда с хорошим настроением. Тогда и хлеб получится хороший, так учили старые люди.

В книге «Энциклопедия православной обрядовой кухни» я прочитала, что в старину, приступая к хлебопечению, женщина должна была находиться в хорошем настроении, чисто умыться, перекреститься и благословить удачу. Во время хлебопечения не разрешалось громко разговаривать, ссориться; нежелательным было и присутствие в доме чужих людей.

И вот я с подсказкой бабушки провела эксперимент.

План эксперимента «Испеки хлеб»:

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

Бабушка предложила испечь пирожки с капустой. Пирожки тоже относятся к хлебобулочной продукции. Процесс приготовления пирожков такой же, как и хлеба.

Мы приступили к работе.

Вместе с бабушкой мы приготовили продукты: муку, яйца, дрожжи, сахар, соль, масло, маргарин, молоко. Бабушка мне сказала, что для приготовления хлеба используют воду, а для приготовления пирожков мы возьмем молоко, чтобы пирожки были сдобными, добавим ещё масло и маргарин.

В подогретое молоко добавили дрожжи и немного сахара. Через 15 минут добавили остальные продукты.

Муку просеяли через сито, высыпали маленькими порциями, перемешивая.

Замесили тесто.

Поставили тесто в теплое место, чтобы оно подошло.

Бабушка в это время приготовила начинку. Протушила квашеную капусту.

Слайд 8

Когда тесто подошло, мы стали разминать и лепить из него шарики, размером примерно с крупное куриное яйцо и выкладывать на столе.

Слайд 9

Потом из этих шариков делали лепёшки и укладывали на них тёплую начинку

Слайд 10

Защипнули краешки пирога.

Слайд 11

Уложили пирожки на противень. Смазали пирожки болтушкой из яиц

Слайд 12

. И поставили в духовку выпекаться.

Слайд 13

Через 20 минут пирожки были готовы. Румяные да еще какие вкусные!!

Слайд 14

Оказывается это целое искусство испечь хлеб!

Слайд 15

И я с огромной гордостью и радостью угощала пирожками собственного приготовления свою большую дружную семью: прабабушку, дедушку, маму, папу и двух младших братишек.

Оказывается это целое искусство испечь хлеб.

4. Заключение

Таким образом, проведенное исследование открыло для нас много нового.

В результате проделанных нами исследований наши предположения оказались не ошибочными**.**

Хлеб - это основа нашего питания, нашей жизни.

Чтобы хлеб попал к нам на стол, необходим труд очень многих людей, поэтому мы должны бережно относиться к хлебу и ценить труд людей создавших его.

Результаты:

- 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 человек;
- испекли свой первый хлеб.

Выводы:

- таким образом, мы сумели достичь цели нашего исследования и смогли узнать о большом значении хлеба в жизни человека;
- выдвинутые нами в начале исследования гипотезы подтвердились;
- чтобы хлеб попал к нам на стол, необходим труд очень многих людей, поэтому мы должны бережно относиться к хлебу и ценить труд людей, создавших его.
- данная работа помогла нам понять всю ценность хлеба, теперь мы будем еще больше дорожить хлебом и будем учить этому своих друзей.

(Богдан) Я от всей души хочу всем пожелать мира в ваших домах, тепла, уюта.

(Ваня) И пусть в каждом доме, на каждом столе пахнет свежим ароматным хлебом. Ведь недаром говорят: «Хлеб – всему голова»

Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!

5. Список литературы:

1. Даль В.И. Толковый словарь русского языка. Москва. ЭКСМО – ПРЕСС,2000

2. Я познаю мир: Детская энциклопедия. Растения/ Автор – составитель Л.А. Багрова, Москва, ООО «Издательство АСТ», 2001
3. Детская энциклопедия. Всё обо всем. М. Слово, 1993
4. Митяев А. Ржаной хлебушко, калачу дедушка. М. Детская литература, 1990
5. Хлеб – всему голова». Воспитание школьников № 9, 2004
6. Ашукин Н.С. Крылатые слова. Литературные цитаты. Москва, 1986
7. Жизнь растений в шести томах. Том пятый. Цветковые растения. Под редакцией академика АН СССР Тахтаджяна А.Л. Москва. Просвещение, 1980, с. 90
8. Интернет – ресурсы.

6. Приложение

Приложение 1

Альбом половиц и поговорок о хлебе «Хлебная азбука»

Август без тепла - хлеб втридорога.
Без хлеба не обедают.
Береги хлеб в углу, а деньги-в узлу.
Будет хлеб - будет и обед.
В поле-по хлеб, в лес - по дрова.
Всяк на себя хлеб добывает.
Где ковыль, там и хлеб.
Где хозяин ходит, там земля хлеб родит.
Горька работа, да хлеб сладок.
До завтра оставляют только хлеба, а не дела.
Доплясались, что без хлеба остались.
Едят хлеб не в одном вашем дворе.
Ешь пироги, хлеб береги.
И собака на того не лает, чей хлеб ест.
И хлеб по своей стороне скучает.
Калач приестся, а хлеб никогда.
Каша – мать наша, а хлеб – кормилец.
Легко за готовым хлебом на полатях спать.
Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.
Много снега – много хлеба.
Мужик работает плачучи, а собирает хлеб скачучи.
Не впору обед. Как хлеба дома нет.
Не гляди в небо – там нет хлеба, а к земле ниже – к хлебу ближе.
От хлеба – соли не отказываются.
Отрезанный ломоть к хлебу не приставишь.
Плох обед, коли хлеба нет.
Поезжай на день, а бери хлеба на неделю.
Работай до поту, ешь хлеба в охоту.

Ржаной хлеб - всему голова.
Рыба не хлеб, ею сыт не будешь.
Сытый считает звёзды в небе, а голодный думает о хлебе.
Только ангелы с неба не просят хлеба.
У кого хлеб родится, тот всегда веселится.
У хлеба не без крох.
Хлеб – батюшка, водица – матушка.
Хлеб в пути не в тягость.
Хлеб – всему голова.
Чья земля, того и хлеб, чей хлеб ешь, того и обычай тешь.

Приложение 2

Анкета

1. Как часто вы едите хлеб?
а) каждый день
б) редко
в) вообще не едите

2. Какой хлеб вы больше любите?
а) пшеничный
б) ржаной
в) пшенично-ржаной
г) никакой не любите

3. Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?
а) да
б) нет

4. Часто ли вы недоедаете кусок хлеба?
а) да
б) нет

5. Куда девают в вашей семье несвежий, чёрствый хлеб?
а) выбрасывают
б) скармливают домашним животным
в) сушат сухари