

Марданян Наира Ерджаниковна

ОШ № 90 им. Вагана Затикяна

Исследовательская работа

Хлеб – всему голова

2023 г.

Содержание

I. Введение	1
1. Цели и задачи	1
2.Актуальность темы	1
II. Основная часть	2-3
1. История появления хлеба	2
2. Как хлеб появился на нашем столе?	2
3. Как выращивали хлеб в старину и сейчас?	2
4. Роль хлеба в годы ВОВ	3
5. Анкетирование.....	3
6. Опыт: В каких условиях лучше хранить хлеб ..	3
III. Заключение	4
VI. Литература	4

ВВЕДЕНИЕ

Особое отношение к хлебу доказывают пословицы, сложенные народом о нем :

„Не будет хлеба, не будет и обеда,,

„Хлеб ни куска, как и в тереме тоска, а хлеба каравай, так и под елью рай,,

„Хлеб да вода – здоровая еда,,

Тема: Хлеб – всему голова

Актуальность

Хлеб - один из важнейших продуктов в мире, основной источник питания, содержащий практически все питательные вещества, необходимые для жизни, если ребенок будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы хлеб пришел к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Цели и задачи:

- Разузнать о хлебе, как об одном из величайших богатств на Земле;
- Выяснить, какова истинная ценность хлеба;
- Понять и оценить роль хлеба в годы ВОВ;
- Выявить отношение ребят моего класса к хлебу.

Гипотеза: Если определить роль хлеба в жизни людей, то можно узнать, как «дорого» он стоит.

Методы исследования

1. Наблюдение
2. Поисковый (сбор информации)
3. Анкетирование
4. Анализ собранной информации
5. Сравнение, обобщение материала.

Основная часть.

История появления хлеба

Впервые хлеб появился на земле около пятнадцати тысяч лет назад . Главной заботой наших предков была забота о пропитании.

И вот однажды они заметили, что из зерен, оброненных на землю, через некоторое время выросли новые колоски. И это стало одним из главных открытий в истории человечества. Постепенно многие племена обучились земледелию, перестали бродить в поисках пищи. Не сразу люди научились из зёрен пшеницы и ржи готовить мягкий пышный хлеб. Долгое время люди ели семена в сыром виде, затем научились растирать их между камнями. Получая крупу. Потом научились варить из них каши и похлебки.

Как хлеб появился на нашем столе?

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

Оказывается!

1. Сначала землю нужно подкормить удобрениями и вспахать, перемешивая удобрения с землей.
2. Затем нужно рыхлит землю, чтобы проходили воздух, влага и тепло.
3. Теперь можно начинать сеять!

Пройдет немного времени и над землей появятся маленькие зеленые всходы будущего хлеба.

4. После посева надо постоянно обрабатывать почву, защищать посев от вредителей.
5. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зерна в колосьях. Поле в это время очень красивое.
6. Но вот зерна созрели. И на поле выходят большие машины – комбайны.

Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыплются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. 7. Машины везут зерно на ток – это большая открытая площадка, где зерно очищают, просушивают под солнцем.

8. После этого зерно везут на элеватор.

Элеватор - это место для хранения зерна. По транспортерной ленте зерно отправляется на мельницу. Там его перерабатывают в муку.

С элеватора мука отправляется на хлебозаводы и пекарни, где из нее выпекают различные хлебобулочные изделия. Ну а дальше вся выпечка попадает на полки наших магазинов.

Вот какой долгий и трудный путь проделывает хлебушек до нашего стола. В каждую булку хлеба вложен труд людей 120 профессий. Каждый из нас должен об этом помнить!

Как выращивали хлеб в старину и сейчас?

1. Вспахивание поля 2. Посев пшеницы
1. Уборка урожая 4. Мельница. Мукомольный завод
5. Замес теста 6. Приготовление хлеба

Польза хлеба

- Содержит растительный белок и необходимые организму аминокислоты;
- В хлебе содержатся важные для организма минеральные вещества, которые способствуют регуляции жизнедеятельных функций организма;

- В состав продукта входят витамины группы В и растительная клетчатка, благодаря которым нормализуется нервная система и обеспечивается надежная защита от стресса;
- Наличие клетчатки благоприятно сказывается на работе кишечника;
- В хлебобулочных изделиях содержатся вещества (незаменимые аминокислоты и белок), препятствующие дряблости кожи, вялости мышц.

Состав хлеба

Хлеб выпекается из пшеничной, ржаной, овсяной, ячменной и кукурузной муки. Между тем не так-то просто испечь хлеб. Тесто замешивается из муки, воды, сахара, соли, дрожжей или других заквасок. В зависимости от рецепта тесто готовится в течение одного-трех и более часов. Его месят, подмешивают, следят, чтобы не вылезло из посуды.

С хлебом, как с ребенком, надо нянчиться, беречь от сквозняков, иначе тесто осядет. Только при такой постоянной заботе оно будет пышным, а хлеб — вкусным.

Что мы готовим из теста?

Рецепты изделий из теста очень многообразно: хлеб, пельмени, манты, хинкал, пироги, печенье и др.

Роль хлеба в годы ВОВ

Мы живём в мирное время. Мы не знаем что такое война, что такое голод. Но рядом с нами живут люди, которые испытали все ужасы Великой Отечественной войны. Эти люди помнят, что в блокадном Ленинграде от голода погибло почти в 40 раз больше людей, чем от бомб и снарядов. Мой дедушка часто говорит, что хлеб нужно беречь, хлеб всему голова, хлеб – наше богатство. Я задумалась, почему же он с большим уважением относится к хлебу, почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет? Эта ещё одна причина, почему я выбрала эту тему. Во время Отечественной войны хлеб выдавали по карточкам. Как дороги были эти карточки! Потерять их - остаться без хлеба на целый месяц. Нормы были маленькие, хлеб некачественный. Никогда никому не забыть блокаду Ленинграда. Люди страдали от непрерывных обстрелов врага и умирали от голода. Ленинградцы во время блокады получали хлеб на день: рабочие – 250г., служащие, дети по 125г. Зимой и того меньше - кусок с мизинец. Но людям нужно было работать, выжить назло фашистам.

Живой – Значит Победа!

Результаты анкетирования

Я решила провести опрос и узнать, что же ребята знают о хлебе. С помощью учителя я подготовила анкету.

Результаты анкетирования показали, что все учащиеся 6 классов любят хлеб, особенно белый. Все знают, что к хлебу нужно относиться бережно. Но, несмотря на это, многие не доедают взятый кусок хлеба. В семьях ребят часто остаются излишки хлеба, которыми вскармливают домашних животных.

Мой опыт

Как хлеб будет изменяться в разных условиях хранения?

1. В холодильнике
2. В хлебнице
3. В полиэтиленовом пакете

Через 3 дня (срок хранения, указанный на упаковке)

1. Изменений нет
2. Изменений нет, слегка зачерствел
3. Внешних изменений нет, появился запах

Заключение:

Проведенное исследование открыло для меня много нового.

Я выяснила:

1. Как долг и труден путь хлеба к нашему столу.
2. Узнала, что хлеб очень полезен, в нем находятся практически все питательные вещества необходимые человеку.
3. Узнала, какова же истинная ценность хлеба. Она бесценна. И вспоминать об этом надо не только в трудные годы, а помнить - всегда!
4. С помощью опыта, выяснила, в каких условиях нужно хранить хлеб . 5. Проведенное анкетирование доказало, что хлеб был и остается одним из главных продуктов питания человека. Таким образом, я сумела достичь цели моего исследования и смогла узнать о значении хлеба в жизни человека. Выдвинутая мною в начале исследования гипотеза подтвердилась. Данная работа помогла мне понять всю ценность хлеба. Теперь я буду еще больше дорожить хлебом и буду учить этому своих друзей и одноклассников.

Зёрна наших дней, светитесь

Позолотою резной!

Говорим мы: «Берегите.

Берегите Хлеб родной...

Не мечтали мы о чуде.

К нам с полей живая речь:

«Берегите хлеб, вы – люди!

Научитесь хлеб беречь».

В России по давнему обычаю дорогих гостей встречают хлебом-солью. А также существует ряд примет, считается, что люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Я хочу всем пожелать мира в ваших домах, тепла, уюта. И пусть в каждом доме, на каждом столе всегда пахнет свежим ароматным хлебом! Спасибо за внимание!

Литература:

1. Митяев А. „Ржаной хлебушко-калачу дедушка,, , Москва „ДЕТСКАЯ ЛИТЕРАТУРА,, , 1990 г.
2. Яшин А. „Свежий хлеб,, , 1961 г.
3. Ирина Рогалева „Хлеб всему голова,,
4. Пословицы и стихи о хлебе
- 5

Анкета

1. Что такое хлеб?

- А) Еда, продукт питания
- Б) Жизнь всему голова
- В) Ценность

2. Как часто вы едите хлеб?

- А) Каждый день
- Б) Редко

В) Вообще не едите.

3. Какой хлеб вы больше любите?

А) Пшеничный

Б) Ржаной

В) Пшенично-ржаной

4. Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?

А) Да

В) Нет

5. Часто ли вы не доедаете кусок хлеба?

А) Да

Б) Нет

6. Куда девают в вашей семье несвежий, черствый хлеб?

А) Выбрасывают

Б) Вскармливают домашних животных