

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Крапивинская средняя общеобразовательная школа»

# ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНАЯ СЕКЦИЯ

## ОТКУДА ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЁЛ?

*Автор:* Ельцова Алина Александровна

*Класс:* 4

МБОУ «Крапивинская средняя  
общеобразовательная школа»

*Научный руководитель:*

Кузнецова Елизавета Владимировна  
учитель географии

Крапивинский муниципальный округ  
2020 г.

***Цель исследования:***

- узнать откуда берётся хлеб;
- рассказать о ценности хлеба;
- воспитать у детей бережное отношение к хлебу и труду людей, благодаря которым хлеб каждый день появляется у нас на столе.

***Задачи исследования :***

- познакомиться с историей возникновения хлеба;
- проследить процесс изготовления хлеба;
- узнать о сортах хлеба;
- познакомиться с профессиями людей, производящих хлеб;
- посетить пекарню и принять участие в изготовлении хлеба;
- провести анкетирование среди учащихся 3 класса;
- обобщить результаты своей работы.

***Объект исследования:*** хлеб.

***Предмет исследования:*** этапы производства хлеба.

***Методы:***

Изучение, исследование, анализ, анкетирование, практика.

### ***Актуальность:***

«Хлеб – всему голова!» – гласит народная мудрость. Я взяла эту тему, потому что хлеб – один из главных продуктов в жизни каждого человека. Нередко видишь, как на улице, в столовой валяются недоеденные куски хлеба, брошенные людьми. В нашей семье так не относятся к хлебу. И я подумала, что важно проследить весь путь изготовления хлеба: от зёрнышка до буханки, чтобы ценить традиции своей семьи и хлеб, а также познакомить и научить бережному отношению к хлебу своих одноклассников.

### ***Гипотеза:***

Я предполагаю, что путь хлеба от зёрнышка до обеденного стола – путь сложный, длительный и трудоёмкий. Если дети будут знать сколько труда затрачено для того, чтобы хлеб пришёл к нам на стол, его историю, то будут бережнее относиться к хлебу.

### **Важнейший продукт в мире**

Хлеб – один из важнейших продуктов в мире, содержащий практически все питательные вещества, необходимые для жизни. С хлебом мы встречаемся каждый день. Человек употребляет хлеб в будни и в праздник, утром и вечером. У хлеба есть еще одна особенность – он никогда не приедается, его употребляют все, ежедневно, в течение всей жизни. Он не надоедает и не перестает быть полезным даже будучи черствым. Такое уважение хлеб заслужил благодаря своим качествам. Хлеб включает в себя почти все нужные человеку питательные вещества. В нем содержится

много жизненно необходимых пищевых веществ, таких как: белки, углеводы, жиры, витамины, пищевые волокна.

В ходе работы я принимала участие в выпечке хлеба, прочитала книги, провела анкетирование в своём классе. «Хлеб – всему голова» – гласит народная мудрость. Очень часто видишь, как на улице или в столовой валяются недоеденные куски хлеба, брошенные людьми. В нашей семье так не относятся к хлебу. И я подумала, что важно проследить весь путь изготовления хлеба от зёрнышка до буханки, рассказать одноклассникам о бережном отношении к нему.

Если дети будут знать сколько труда затрачено для того, чтобы хлеб пришёл к нам на стол, его историю, то будут бережнее относиться к хлебу.

### **История возникновения хлеба**

А как же возник хлеб? Первый хлеб появился 15 тысяч лет назад. В поисках пищи древние люди нашли растущие колосья пшеницы и ржи. Они заметили, что из одного брошенного в рыхлую и влажную землю зёрнышка вырастает несколько зёрен. Долгое время зёрна ели в сыром виде. Со временем зёрна научились растирать между камнями, смешивали их с водой. Первый хлеб имел вид жидкой каши.

### **Путь от зёрнышка до буханки**

С тех пор прошло много лет и техника выращивания и приготовления хлеба изменилась. С наступлением весны в поле выходят трактора. Трактористы пахут и удобряют землю, сеют зерно (пшеницу, рожь). На поле зёрна прорастают и появляются всходы. Когда приходит осень,

колосья созревают и в поле выходят комбайны собирать урожай. Потом зерно на машинах везут на элеватор(там хранят зерно), а дальше отправляют на мукомольные заводы. Затем муку везут на хлебозаводы и пекарни, где пекут вкусный хлеб. Из пекарни в магазины. А из магазина он попадает к нам на стол.

### **Профессии людей, которые изготавливают хлеб**

Таким образом хлеб на нашем столе появляется благодаря людям самых разных профессий: агроном, комбайнёр, тракторист, мукомол, водитель, пекарь, технолог, продавец и др.

### **Участие в производстве пшеничного хлеба**

Я решила узнать, как же выпекают хлеб. И вот я пришла на пекарню. Там мне рассказали, что для того чтобы изготовить хлеб нужно: приготовить опару и замесить тесто; поделить и сформовать тесто; выпечь хлеб. Вместе с пекарем мы завели опару (это жидкая закваска для теста из дрожжей и муки). В дежу налили тёплую воду, добавили дрожжи и всыпали муку. Всё перемешали в тестомесе и оставили бродить. Опара подходила 1.5 часа. Потом добавили ещё муки и воды, всё перемешали в тестомесе. Готовое тесто мы поделили на кусочки, взвешивая каждый на весах. Разложили в специальные хлебные формы и отправили в расстоечный шкаф, чтобы хлеб поднялся. Когда хлеб поднялся мы отправили его в печь. Через 30 минут хлеб испёкся. Мы выкатили каретку из печи и пошли выбивать хлеб из хлебных форм. Хлеб мы сложили в лотки. Дальше он отправится на прилавки магазинов.

### **Какие сорта хлеба бывают?**

На пекарне, я узнала, что здесь выпекают разные сорта хлеба:

**Пшеничный**- выпекают из всех сортов пшеничной муки без добавления каких-либо специй.

**Ржаной** - выпекают из ржаной муки и он считается более полезным сортом, чем белый.

**Пшенично-ржаной** и **ржано-пшеничный** - выпекают из ржаной и пшеничной муки. В пшенично-ржаном хлебе содержится больше пшеничной муки, а в ржано-пшеничном больше ржаной. Также в хлеб добавляют различные вкусовые добавки, семена, сухофрукты и др.

#### **Результаты анкетного опроса учащихся 4 класса**

В ходе работы мною было проведено анкетирование. Своим одноклассникам я задала вопрос:

**«Как часто вы едите хлеб?»**. Оказалось, что едят хлеб каждый день 86 % учащихся и 14 % едят редко. Также я спросила: **«Какой хлеб больше всего любите?»**

(пшеничный, ржаной, никакой не люблю) оказалось, что пшеничный хлеб любят больше. А **«Что делают в вашей семье с несвежим, чёрствым хлебом?»**. Большинство учащихся ответили, что скармливают хлеб домашним животным,

а остальные, что сушат сухари. Хлеб не выбрасывает никто.

Подводя итоги моего опроса, я задала последний вопрос:

**«Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?»**.

Оказалось, что 1 ученик из всех учащихся не знает, что хлеб нужно беречь.

Из анкет я сделала **вывод**, что большинство ребят любят и бережно относятся к хлебу.

#### **Заключение**

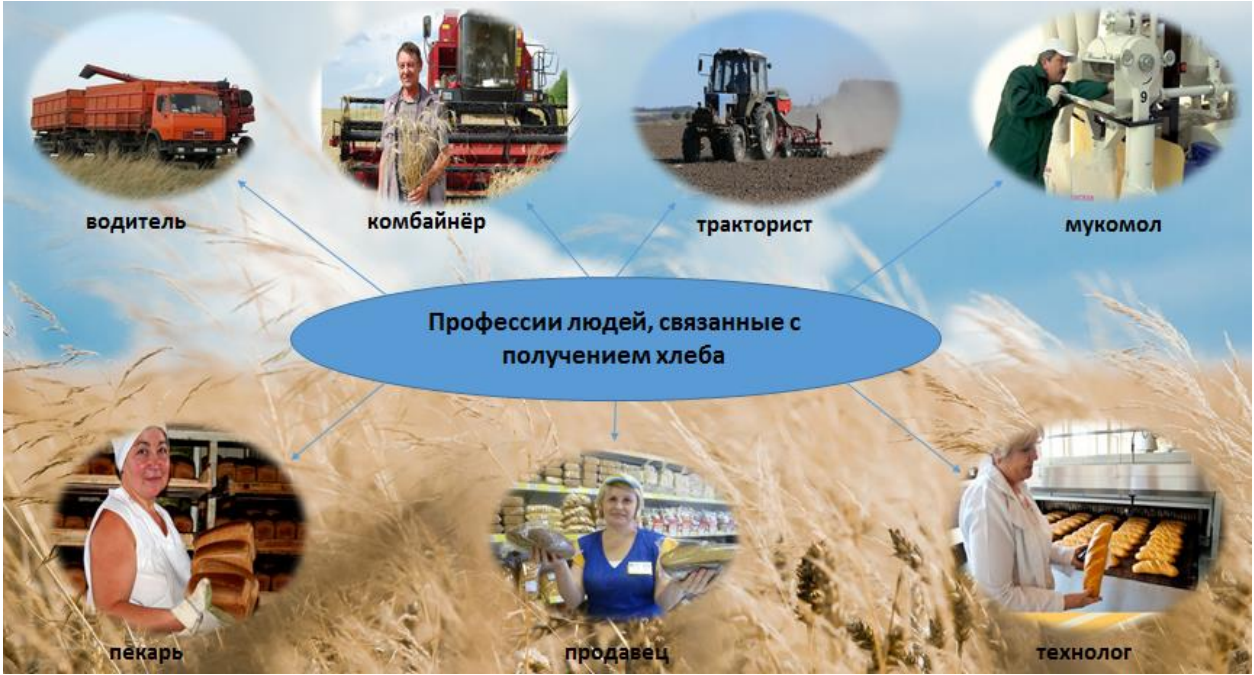
Работая над этой темой, я узнала очень многое о хлебе. Хлеб всегда был, есть и будет главным на столе. Теперь я знаю, почему хлеб ценят, а взрослые говорят, что хлеб – всему голова. Хлеб не просто еда. Это тяжёлый труд многих людей, которые трудятся каждый день, чтобы у нас на столе был свежий и вкусный хлеб. Ведь хлеб проделывает огромный путь, начиная с поля и заканчивая магазином.

# ПРИЛОЖЕНИЕ

## Изготовление первого хлеба







### Какие сорта хлеба бывают?

пшеничный



ржаной



пшенично-ржаной



ржано-пшеничный

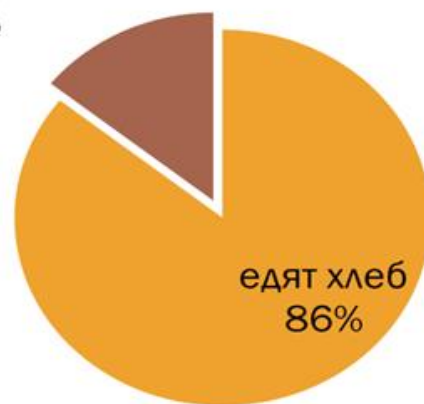


### Результаты анкетного опроса учеников 4 класса

#### Как часто вы едите хлеб?

из 21 учащегося

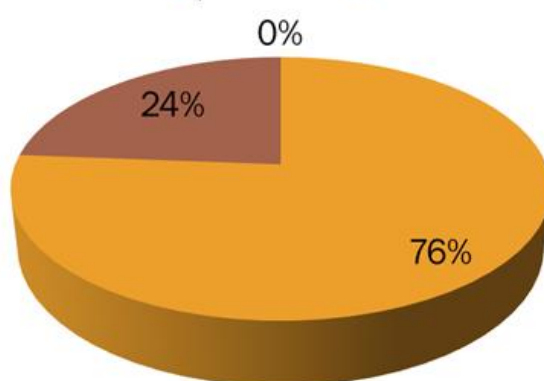
едят редко  
14%



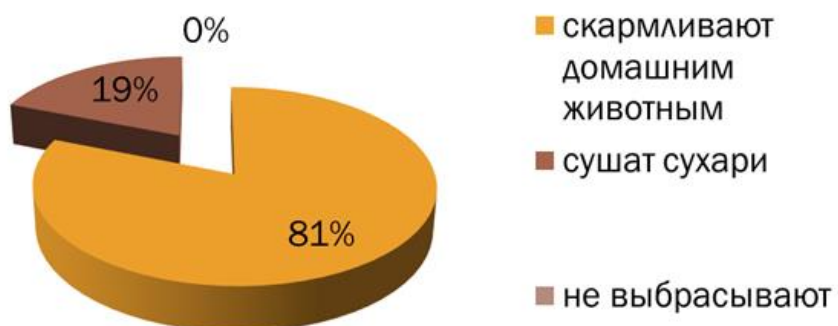
едят хлеб  
86%

### Какой хлеб больше всего любите?

■ пшеничный ■ ржаной ■ никакой не люблю

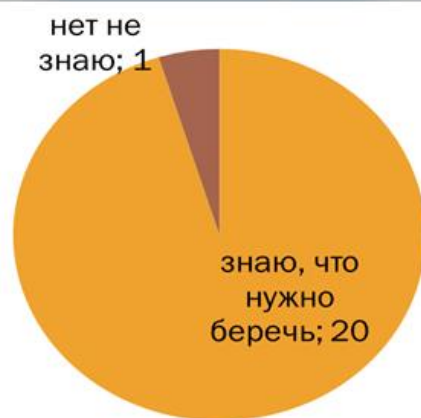


### Что делают в вашей семье с несвежим, чёрствым хлебом?





**Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?**



### ***Заключение***

Хлеб всегда был, есть и будет главным на столе.  
Хлеб не просто еда. Это тяжёлый труд многих людей,  
которые трудятся каждый день, чтобы у нас на столе  
был свежий и вкусный хлеб.  
С уважением я, Ельцова Алина.

