

От зернышка к хлебу

Выполнила работу Халтобина Дарья,
ученица 3а класса, МБОУ «СОШ №37»
Руководитель проекта: Подорожная О.
А.

Бережное отношение к хлебу

• Познакомиться с историей возникновения хлеба

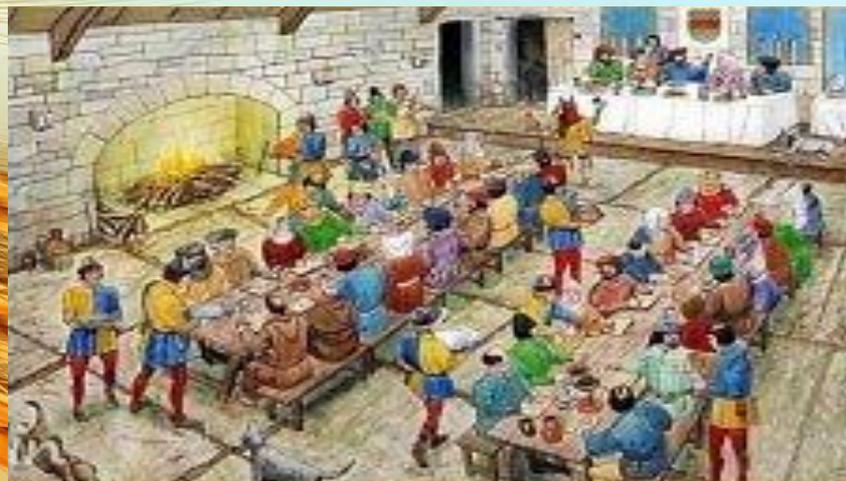
• Провести анкетирование в классе с целью выявления уровня знаний о пользе хлеба, об отношении к хлебу

Узнать о профессиях людей, которые помогают попасть хлебу на стол

• Понять и оценить роль хлеба в годы войны

• Посетить музей хлеба в г. Санкт-Петербурга

История возникновения хлеба



Санкт-Петербургский Музей Хлеба



Как хлеб на стол пришел? (рисунки)



От зерна до буханки хлеба



исследование



Блокада Ленинграда 1941 - 1943



125 блокадных граммов

Рецепт блокадного хлеба

Пищевая целлюлоза – 10%

Хлопковый жмых – 2%

Обойная пыль – 2%

Мучная сметка и вытряска из мешков – 2%

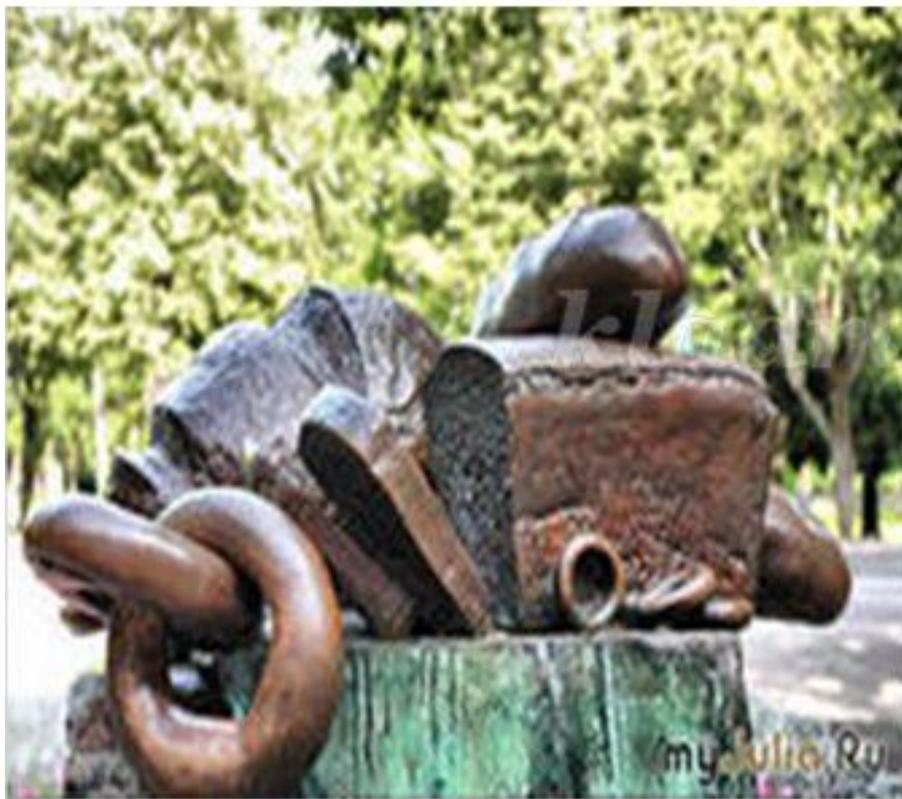
Кукурузная мука – 3%

Ржаная мука – 73%

*Блокадный хлеб со слезой пополам.
Кто ел его, о нем не забывает.*



В городе Зеленогорске Ленинградской области стоит памятник Хлебу.



Вывод



Хлеб-драгоценность!

Им не сори.

Хлеба к обеду в меру бери!

