

Научно-исследовательский проект

**Тема: «Хлеб – всему
голова»**

**Выполнила: ученица 2 класса МОБУ СО школы им.С.М.
Чугункина
Нелюбина Виктория**



Содержание

- 1. Введение
- 2. Основная часть
 - 2.1 История возникновения хлеба
 - 2.2 Путь от зернышка до буханки хлеба
 - 2.3 По рецептам бабушки готовим хлеб
 - 2.4 Пословицы и поговорки о хлебе
 - 2.5 Проведение анкетного опроса
- 3. Заключение
- 4. Список использованной литературы и других источников

1. Введение

- Есть в мире понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это воздух, земля, вода, солнце. К ним можно отнести и хлеб, древний и вечно молодой продукт человеческого труда. «Хлеб – всему голова» - гласит народная мудрость. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничная обед, ни праздничный стол. Вырастая, дети, помнят запах родного очага всю свою жизнь и впоследствии, создавая уже свои семьи, интуитивно хранят в них те же традиции, которые они вобрали в себя в родительском доме. Ведь хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой.
- Цель исследования: узнать о значении хлеба в жизни человека.
- Задачи исследования: 1. Изучить историю возникновения хлеба. 2. Узнать, почему хлеб называют хлебом. 3. Собрать сведения о мифологическом значении слова «хлеб» 4. Понять и оценить роль хлеба в годы Великой Отечественной войны. 5. Узнать, как хлеб приходит на наш стол. 6. Изучить пищевую ценность хлеба. 7. Провести анкетирование среди учащихся класса.
- Гипотеза исследования: Если мы узнаем, почему взрослые так ценят хлеб, то будет бережнее относиться к нему.
- Планируемый конечный результат:
- Рассказать своим сверстникам о ценности труда, приложенного для приготовления хлеба.
- Изучить технологию производства.
-
- Актуальность моей работы в том, что все дети любят хлеб. Я предполагаю, что, изучив историю появления хлеба и технологию приготовления хлеба, привлеку внимание своих сверстников к одной из главных ценностей нашей жизни, которая стала так обыденна - хлебу на нашем столе!

2. Основная часть

2.1. История возникновения хлеба.

- Хлеб мы едим каждый день на завтрак, обед, ужин и не можем обойтись без него ни дня.
- Очень часто мы слышим слова - «Хлеб всему голова!» Почему так говорят? Многие из нас не задумывались: « Что такое хлеб? » У меня возникло несколько гипотез:
- - Я думаю, хлеб это не только те батоны, которые мы покупаем в магазине.
- - Наверное - это и мука, из которой пекут хлеб.
- - А может быть это и поле, засеянное пшеницей или рожью.
- - А что, если это другие изделия, выпеченные из муки.
- Чтобы разобраться со всеми моими предположениями, мне пришлось потрудиться и исследовать данный вопрос.
- Из словаря Ожегова я узнала, что хлеб – 1) колосовые растения с мучнистыми зернами;
- 2) пищевой продукт, выпекаемый из муки;
- 3) плоды, семена злаков, перемолотые в муку.
- В энциклопедии я прочитала, 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.



- По мнению учёных, открытие хлеба состоялось 16 тыс. лет назад и изобрели его египтяне. Именно тогда человек начал собирать и культивировать хлебные злаки. Правда, вначале, он ел зёрна в натуральном виде. Лишь позднее кулинары каменного века научились растирать и смешивать зерно с водой. Появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Конечно, он нисколько не походил на тот, который мы едим: хлеб был жидким.
- В богатых городах Греции пекари начали появляться в пятом веке до нашей эры. По всей Европе секрет хлебопечения распространился в IX-XI вв., и пекари пользовались большим почётом. В Древней Греции хлебопеки занимали самые высокие посты в государстве. По древним германским законам преступник, убивший лекаря, булочника, наказывался строже, чем за убийство человека другой профессии.
- Хлеб, испечённый шесть тысяч лет назад – в каменном веке, хранится сегодня в музее г. Цюриха. В музее искусства г. Нью-Йорка хранится круглый хлебец, выпеченный 3400 лет назад. Эллины были убеждены, что человек, поедающий пищу без хлеба, совершает большой грех и будет непременно наказан богами, в Индии преступников в начале нашей эры карали тем, что запрещали есть хлеб... Продолжительность такого наказания зависела от тяжести проступка. При этом индусы были уверены, что тот, кто не ест хлеба, будет несчастлив.

- Интересно, что в средневековой Европе существовала прямая зависимость между свежестью хлеба и социальным положением тех, кто его потреблял. Свежеиспечённый хлеб ела только королевская семья, вчерашней выпечки – ближайшая камарилья. Хлебными изделиями, выпеченными два дня назад, лакомились представители мелкопоместного дворянства, большей давности – монахи и школьники. Самым чёрствым хлебом кормились ремесленники и крестьяне.
- С древних времён выпечка хлеба считалась ответственным и почётным занятием. Особого искусства требовало производство ржаного хлеба, которое основывалось на применении специальных квасов. Секрет их приготовления держался в тайне и передавался из поколения в поколение. Кроме ржаного хлеба в монастырских пекарнях выпекали просфоры, калачи и сайки из пшеничной муки. Из монастырских пекарен хлеб выходил с надписями: «Хлеб святой», «Хлеб всемогущий», «Хлеб вечный». Во все времена отношение к хлебу было особенным. Недаром у многих народов в древности хлеб, как солнце и золото, обозначался одним символом – кругом с точкой посередине. Так же как к хлебу, испокон веков относился народ и к труду тех, кто его создавал, кто помогал хлебу на стол прийти. Таких людей называют хлеборобами.
- Говорят: белый хлеб чёрные руки любит. Чёрные от работы на земле, от пыли и пота. Не в уютном помещении под крышей создаётся хлеб. Всем ветрам и ливням, всем капризам природы открыто хлебное поле. Святое дело – вырастить хлеб.

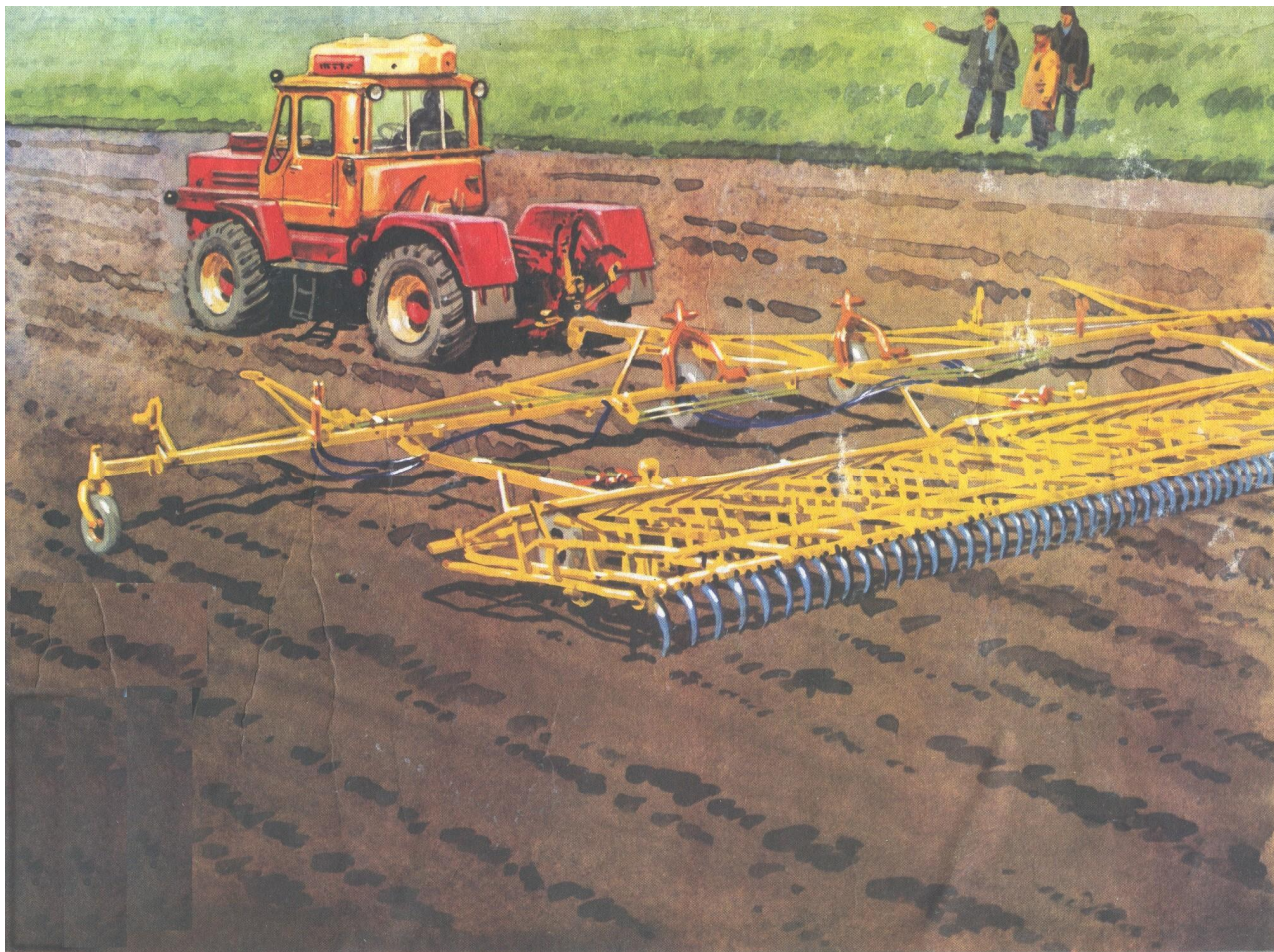
2.2. Путь от зернышка до буханки хлеба.

- Из зёрнышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется более 10 тысяч зёрен. Сколько же надо, чтобы накормить народ? Разве можно найти профессию, более нужную, более почётную, чем профессия хлебороба? Никогда она не отомрёт, не устареет.
- Мы позвонили специалисту фермерского хозяйства и спросили :
- Как выращивают хлеб?
- Оказывается!

1. Сначала землю нужно подкормить удобрениями и вспахать, перемешивая удобрения с землей



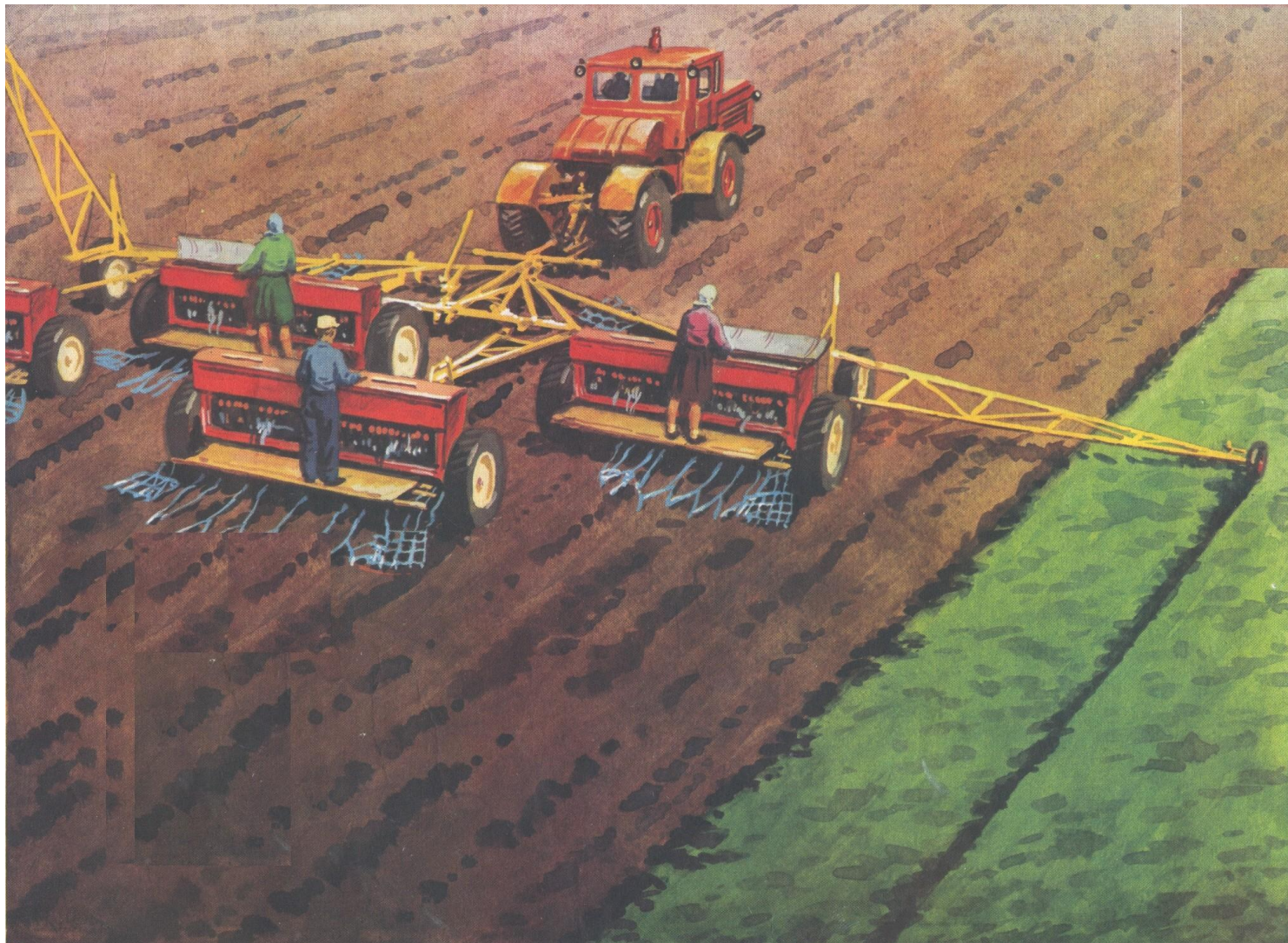
2. Затем землю нужно пробороновать, чтобы не было
КОМКОВ



(Борона – это такое приспособление, которое рыхлит землю, чтобы проходили воздух, влага и тепло.)

И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой.

3. Теперь можно начинать сеять!



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. Начинается жатва.
И на поле выходят большие машины – комбайны.



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

8. Потом зерно везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку.



- 9. Муку отправляют на хлебозавод, где и выпекают хлеб.
- Видите, насколько долог и труден путь хлеба к нашему столу.
- Заглянув в интернет я узнала, что выпекался хлеб обычно из традиционного сырья – ржаной муки (позже пшеничной, ячменной), воды и соли, а в качестве закваски применялось спелое (кислое) тесто, содержащее молочнокислые бактерии.
- Национальным хлебом всегда считался черный хлеб, т.е. хлеб из ржаной муки.
- Белый же хлеб появился только во второй половине 19 века.

Старейшим видом белого хлеба являлся калач по форме и размеру напоминающий большой висячий замок



Также издавна известны такие названия
хлеба как «каравай»,



«калач»,



«кулич».

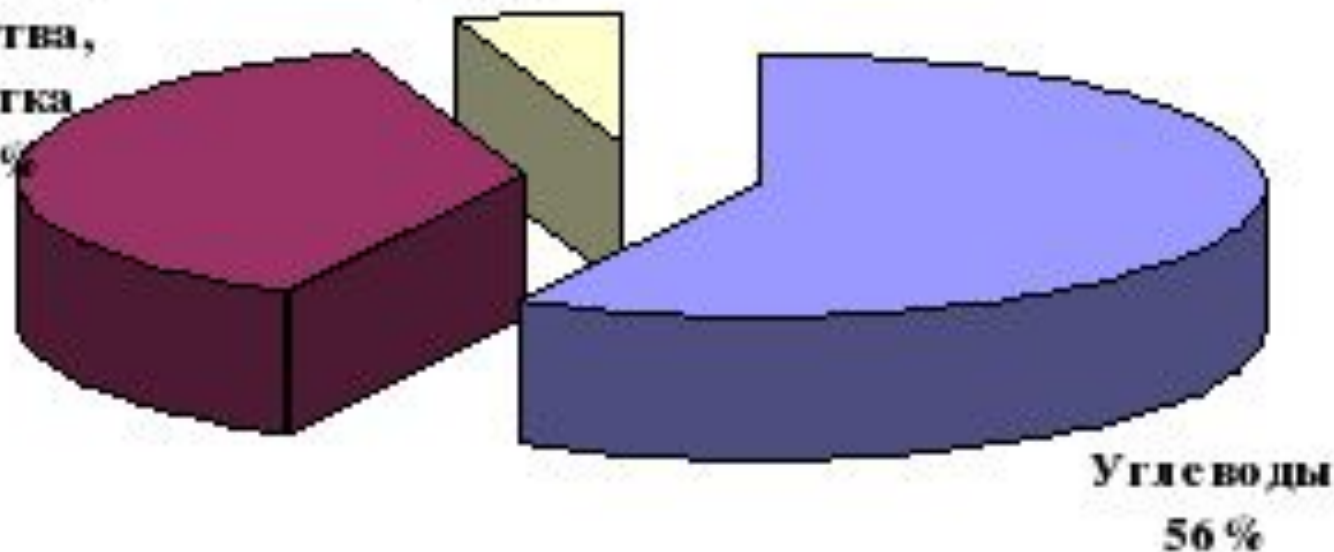


- По телевизору из программы «Здоровье» я узнала, что хлеб полезен для
- здоровья детей и взрослых. В нем нет консервантов, он натуральный на 100%
- продукт.

Хлеб натуральный на 100% продукт.

Минеральные
вещества,
клетчатка
36-39%

Белки
5-8%



Углеводы
56%

- Хлеб сочетается практически с любой пищей, закусками, напитками. Он
-
- содержит в себе все питательные вещества необходимые человеку: до 56%
-
- углеводов, 5-8 % белков, минеральные вещества клетчатка.
-
- Хлеб – это не только пища человека, но и его духовная пища. 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.

2.3. По рецепту бабушки готовим хлеб.

- Бабушка мне рассказала, что раньше хлеб пекли сами, а в магазинах его не продавали.
- Мне стало интересно: Как это сами?
- И вот с подсказкой бабушки мы решили испечь хлеб в домашних условиях.
- Приготовили муку, просеяли ее через сито и положили в кастрюлю, добавили подогретую воду, растительное масло, дрожжи и замесили тесто. Поставили тесто в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто приготовилось, мы выложили его в специальную форму для выпечки хлеба и поставили в духовку выпекаться. Через 45 минут хлеб готов, да еще какой вкусный!!!
- Таким образом, мы экспериментально доказали, что цвет хлеба действительно зависит от сорта муки. Я поняла, что приготовление хлеба совсем нелегкий труд. А если еще учесть, что его нужно вырастить из маленького зернышка, поухаживать за посевом. Вот поэтому надо ценить каждую крошку хлеба и понимать, почему наши предки складывали так много пословиц и поговорок о хлебе. .

2.4. Пословицы, поговорки о хлебе.

- Факты фактами, а дальше надо было найти пословицы и поговорки о хлебе. Сразу же на ум пришли такие пословицы как –
- Каков у хлеба, таков и у дела.
- Пот на спине – так и хлеб на столе.
- Доплясались, что без хлеба остались.
- Где хлеб, тут и мыши.
- Чей хлеб ешь, того и обычай тешь.
- Без соли, без хлеба – половина обеда.
- Дальше что-то ничего не вспоминалось, решили воспользоваться помощью друга – Google, помощник во всех вопросах. Нашли очень много интересных пословиц и поговорок, загадок.
- Поговорки и пословицы. 1.Хлеба край, так и под елью рай.
- 2.Худ обед, когда хлеба нет.
- 3.Что посеешь, то и пожнешь.
- 4.Одно зерно горсть дает.
- 5.Зернышко к зернышку – будет мешок.
- 6.Не всяк пашню пашет, а всяк хлеб ест.
-
- Загадки1. Я загадку загадаю, В огороде закопаю; Как год пройдет, Калач взойдет.2. В поле метелкой, В мешке жемчугом.
- 3. Золотист он и усат, В ста карманах – 100 ребят.
- 4. Мнут и катают, В печи закаляют, А потом за столом Нарезают ножом.
- 5. В поле тычинка – Золотая вершинка.

2.5. Проведение анкетного опроса

- Чтобы провести исследование, выбран социологический метод, групповой анонимный анкетный опрос. Разработаны вопросы анкеты.
- Инструкция перед началом работы с бланком анкетного опроса. Я провела исследование, которое помогло бы определить, смысл слов «Хлеб – всему голова». В связи с этим, предложил ответить на вопросы анкеты (внимательно прочитайте вопрос, напишите нужный ответ. Анкета является анонимной, фамилию указывать не нужно, так как ответы будут использованы в обобщенном виде.

Вопросы анкеты

1. Как часто вы едите хлеб?
 - -Каждый день
 - -Редко
 - -Вообще не едите.
 2. Какой хлеб вы больше любите?
 - -Пшеничный
 - -Ржаной
 - -Пшенично-ржаной
 - -Никакой не любите
 3. Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?
 - -Да
 - -Нет
 4. Часто ли вы не доедаете кусок хлеба?
 - -Да
 - -Нет
 5. Куда девают в вашей семье несвежий, черствый хлеб?
 - - Выбрасывают
 - -Скармливают домашним животным
 - -Сушат сухари
 - -В вашей семье не остается несвежего, черствого хлеба
- Также мною были предложены правила.
1. Берегите хлеб, он дорого достается.
 2. Не оставляйте недоеденных кусков.
 3. Никогда не бросайте хлеб.
 4. Продлите жизнь черствому хлебу.
 5. Поднимите брошенный кусок, отдайте птицам, но не оставляйте на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

3. Заключение.

- В результате проделанной работы я:
- узнала, что хлеб – это результат тяжелого труда огромного количества людей самых разных профессий;
- подготовила презентацию с фотографиями по этой теме для своих одноклассников;
- я открыла для себя новый, до этого дня незнакомый мне мир – мир производства.
- Я подтвердила свою гипотезу, и выполнила поставленные задачи.

- Проведенное исследование открыло для нас много нового. Мы узнали, как долог и труден путь хлеба к нашему столу. 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. Мы поняли, почему люди с давних времен свято почитают и ценят хлеб. Проведенное анкетирование доказало, что хлеб был и остается одним из главных продуктов питания человека.
- Таким образом, мы сумели достичь цели нашего исследования и смогли узнать о значении хлеба в жизни человека. Выдвинутая нами в начале исследования гипотеза подтвердилась. Данная работа помогла нам понять всю ценность хлеба. Теперь мы будем еще больше дорожить хлебом и будем учить этому своих друзей.

4. Список используемой литературы

- http://nnm.ru/blogs/paradoksik/hleba_istoriya/#comment_12089677 Хлеб . История
- <http://www.prohleb.ru/index.php?page=17> История создания хлеба
- <http://ussr-forever.ru/hleb/57-hlebmira.html> Хлеб мира и войны
- <http://www.genialnee.net/poslovice-i-pogovorki/hleb/> Пословицы и поговорки про хлеб
- <http://www.hlebushek.info/posl.php> О хлебе
- Самые знаменитые и интересные пословицы о хлебе
- Словарь Ожегова.
-
- А.И. Ковтуненко Л.Я. Подъяблонская Л. Хлеб на обеденном столе.
-
- Алмазов Б.А. Наш хлеб [Текст]: Научно-художественная книга / Рис. и оформл.
-
- Д. Плаксина. – Л.: Дет. лит., 1985. – 207 с., ил.
-