

Информационный проект по теме:

«От зерна до каравая.»

Работу выполнил
ученик МАОУ СШ № 12

4 класса Б

Жданов Игорь

Научный руководитель:

Подлекарева Юлия Андреевна,
учитель начальных классов

Красноярск 2022

Оглавление

Введение.....	4
1. История хлеба.....	4
2. Как выращивают хлеб	4
3. Как выпекают хлеб специалисты	5
4. Приготовление хлеба в домашних условиях.....	5
5. Результаты анкетирования одноклассников.....	5
6.Заключение.....	7
7.Список литературы.....	7
8.Приложение 1... ..	7
9.Приложение 2... ..	7

Тема проекта: «От зерна до каравая.»

Цель проекта: рассказать одноклассникам о ценности хлеба.

Задачи проекта:

- Познакомиться с историей возникновения хлеба.
- Выяснить как пекли хлеб в старину.
- Найти способ приготовления хлеба в домашних условиях.
- Познакомить одноклассников с технологией приготовления хлеба
- Оценить отношение к хлебу моих одноклассников.
- Рассказать о бережном отношении к хлебу.

Актуальность проекта:

Я предполагаю, если мы узнаем сколько затрачено труда, чтобы хлеб пришел на стол к нам, мы будем бережнее относиться к нему.

Гипотеза:

Есть и более интересные варианты использования черствого хлеба

В работе был использован метод систематизаций знаний.

1. Введение

Отношение человека к хлебу — важный показатель его культуры. Кусок в помойном ведре — это издевательство над трудом вообще, и особенно над самым древним и благородным трудом хлебороба, мукомола и хлебопека.

Многие это понимают, и все же не секрет, что большое количество хлебных остатков и черствого хлеба ежедневно попадает в отходы. Вряд ли это происходит из-за неуважительного отношения к труду, который в него вложен, скорее — из-за незнания, как использовать зачерствевший батон или буханку. Самое простое — собрать все неиспользованные кусочки и угостить птиц во дворе или в парке. Но есть и более интересные варианты использования черствого хлеба. Панировочные сухари, пикантные гренки и сухарики.

2. История хлеба

Как установили историки, хлеб в России появился около 15 тыс. лет назад.

Первоначально наши пращуры ели зёрна сырыми. Затем их стали растирать с помощью камней, получая муку. Её варили, и получалось что-то вроде каши. Так зерновые начали включаться в повседневный рацион. Такая вот первобытная обработка зерна стала предтечей появления муки и выпечки хлеба.

Своим необычным ароматом и вкусом она привлекла наших предков, поэтому в дальнейшем хлеб решили не варить, а печь. Получались жестковатые поджаристые кусочки, источавшие приятный запах и имевшие насыщенный вкус. Так на Руси зародилось хлебопечение.

3. Как выращивают хлеб.

Мне было интересно, узнать, как выращивают хлеб. И об этом я спросил у своего дедушки, который мне и рассказал, что:

1. Сначала землю нужно подкормить удобрениями и вспахать, перемешивая удобрения с землей
2. Затем землю нужно пробороновать, чтобы не было комков
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.
6. Но вот зерна созрели. Начинается жатва. И на поле выходят большие машины — комбайны.
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.

4.Как выпекают хлеб специалисты.

Чтобы узнать, как выпекают хлеб и булочки специалисты, я отправился в хлебозавод на экскурсию. Технолог Михаил Иванович поэтапно рассказал мне процесс выпечки хлебных изделий, поделился рецептом приготовления хлеба на производстве.

Для приготовления хлеба сначала надо сделать опару и выдержать её шесть часов. Когда опара увеличится в два раза, можно заводить тесто.

Продукты: Мука пшеничная – 700г, закваска- 5–7 ст., сахар- 1 ст. л., соль- 2ч.л., масло подсолнечное – 1 ст. л., вода – 300мл.

Когда тесто подойдёт, поставить в разогретую духовку, предварительно сбрызнуть хлеб водой. Выпекать первые 20 минут при температуре 200 градусов. Ещё раз сбрызнуть водой и убавить температуру до 180 градусов. Выпекать ещё 40 минут. Дать хлебу остыть. Также рассказал о том, как хлеб беречь. Дал мне возможность разложить готовую продукцию. Хлеб – это не только пища человека, но и его духовная пища.

4.Приготовление хлеба в домашних условиях

Впечатливший походом на хлебозавод я решил найти свой рецепт приготовления хлеба в домашних условиях и поделиться с вами:

Берем щепотку соли, 1 яйцо, 30 г клетчатки. Все хорошо перемешиваем, выливаем в форму и отправляем в микроволновку на 5 минут. Наш вкусный, полезный, легкий, воздушный хлеб готов.

Затем я провел наблюдение за одноклассниками. Во время школьных обедов в столовой я отметил, что ребята любят хлеб. К концу обеда хлебные корзинки были почти пустыми. Многие не доели хлеб и оставили на столе или в тарелке. Я сделала выводы, что ребята относятся к хлебу как к чему-то привычному.

5.Результаты анкетирования одноклассников

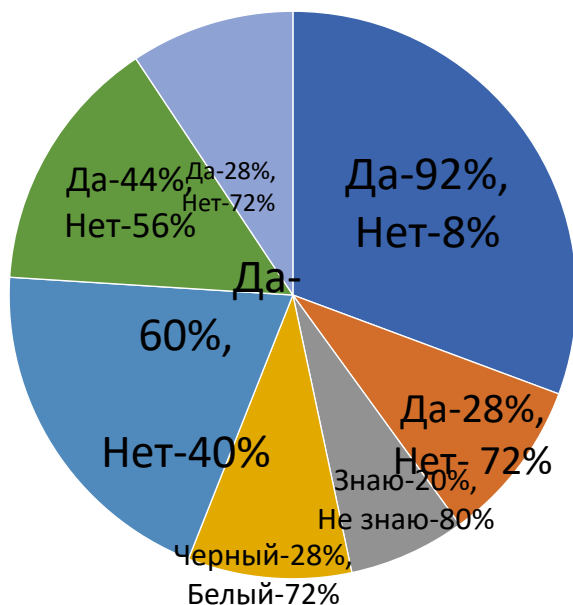
Мне захотелось узнать, что знают мои сверстники о хлебе. Вместе с Юлией Андреевной мы составили анкету (Табл. 5.1. «Что мои сверстники знают о хлебе»).

В опросе участвовали 25 человек. Получили следующие результаты:

Таблица 5.1. «Что мои сверстники знают о хлебе»

вопрос	результат опроса (%)	
	да	нет
Любишь ли ты хлеб?	92	8
Видел ли ты, как производят хлеб?	28	72
Знаешь ли ты, кто потруился, чтоб каравай на свет явился?	20	80
Какой хлеб Вы предпочитаете: черный или белый?	28	72
Вы каждый день едите хлеб?	60	40

Умеете ли Вы готовить блюда с подсохшим хлебом?	44	56
Выбрасывал ли ты когда-либо хлеб?	28	72

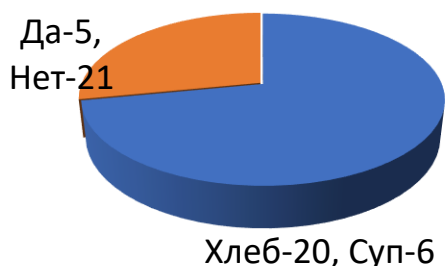


- 1. Любишь ли ты хлеб? Да-92%, Нет-8 %
- 2. Видел ли ты, как производят хлеб? Да-28%, Нет-72%
- 3. Знаешь ли ты, кто потрудился, чтоб каравай на свет явился? Знаю-20%, Не знаю- 80%
- 4. Какой хлеб Вы предпочитаете: черный или белый? Черный-28%, Белый- 72%
- 5. Вы каждый день едите хлеб? Да-60%, Нет-40%
- 6. Умеете ли Вы готовить блюда с подсохшим хлебом? Да- 44%, Нет-56%

Анкета помогла выяснить, что мои одноклассники мало знают о полезных свойствах хлеба, о том, как хлеб пекли в старину, о современном производстве этого ценного продукта.

Я познакомил своих одноклассников со своим проектом и провёл повторное анкетирование (приложение 2). В опросе участвовали 26 человек.

вопрос	Результат
Назови самый главный продукт на обеденном столе.	Хлеб-20 чел. (77 %) Суп-6 чел. (23 %)
Можно ли выбрасывать хлеб?	Можно-5 чел. (19 %) Нельзя выбрасывать хлеб- 21 чел. (81 %) (в 1 исследовании- 72 %)



- 1. Самый главный продукт на обеденном столе? Хлеб-20, Суп-6
- 2. Можно ли выбрасывать хлеб? Да-5, Нет-21

6. Заключение:

Мы пришли к выводу, что 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.

В ходе работы я выяснил, что корни приготовления хлеба уходят в века. На своём опыте убедился, что процесс приготовления хлеба длительный, требующий знаний, усилий и упорства. Я не только узнал, как пекут хлеб в старину, но и вовлек в свой проект одноклассников. Вместе с учителем нам удалось изменить отношение у ребят к такому ценному продукту как хлеб.

7. Список литературы:

- Барыкин, К.К. Хлеб, который мы едим / К.К. Барыкин.- М.: Госполитиздат, 2000. - 128 с.
- Ивин, М.Е. Хлеб сегодня, хлеб завтра / М.Е. Ивин. - Л.: Детская литература, 1980.- 96 с.
- Кармазин В. Наш хлеб / В. Кармазин. - М.:Правда, 1986. – 444 с.
- Кузьмин, Л. Заветное дело /Л. Кузьмин. – М.: Малыш, 1984.–32 с.
- Патт, В.А. Наш хлеб / В.А. Патт. - М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1999.- 56 с.
- Серова, Е. «Хлеб-убийца»: нас пугают, а нам не страшно! // Хлебопечение России. 2009. № 4 – с.24-26
- Славин, В. Хлеб королей и король хлеба! // Партнёр: кондитер, хлебопёк. 2010. № 26 – с.24-25
- Фит, Н. Ассортимент пекарни: традиционно или современно? // Пекарня. 2009. № 1 – с. 10-16-.
- Использовались личные фотографии из семейного архива ученика 3 класса Жданова Игоря.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Дорогой друг! Я провожу исследование на тему «От зерна до каравай». Прошу ответить на мои вопросы:

1. Любишь ли ты хлеб? (да нет)
2. Видел ли ты, как производят хлеб? (да нет)
3. Знаешь ли ты, кто потруился, чтоб каравай на свет явился? (знаю не знаю)

4. Какой хлеб Вы предпочитаете: черный или белый?
5. Вы каждый день едите хлеб?
6. Умеете ли Вы готовить блюда с подсухшим хлебом?
7. Выбрасывал ли ты когда-либо хлеб? (да нет)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Дорогой друг! Я провожу исследование на тему «От зерна до каравая».
Прошу ответить на мои вопросы:

1. Назови самый главный продукт на обеденном столе.
2. Можно ли выбрасывать хлеб?