

МБОУ «Остерская средняя школа»

Исследовательская работа на тему «Какой бывает хлеб»

Работу выполнила обучающаяся 4класса
Кузьменкова Полина
Руководитель Климова И.В.
учитель начальных классов



2018год

Цель: узнать о значении хлеба в жизни человека.

Цель работы обусловила постановку следующих задач:

Задачи:

- 1) обнаружить интересные факты о хлебе;
- 2) найти пословицы и поговорки о хлебе;
- 3) узнать рецепт приготовления белого и черного хлебов;
- 4) испечь хлеб;
- 5) создать электронную презентацию.

Методы исследования:

1. знакомство с литературой по теме проекта;
2. обращение к сети Интернет;
3. анкетирование;
4. анализ полученной информации;
5. проектный. Вид проекта: исследовательский

Оглавление

Введение

Глава 1. История

1.1. История появления хлеба

1.2. Пословицы и поговорки о хлебе

Глава 2. Исследовательская часть

2.1. Приготовление хлеба

Глава 3. Анкетирование и его результат

Заключение

Список исследуемой литературы

Приложение

Введение

Вот он, хлебушко душистый, с хрупкой корочкой витой,

Вот он теплый, золотистый, словно солнцем налитой.

В нем – здоровье наше, сила, в нем – чудесное тепло.

В нем – земли родимой соки, солнца свет веселый в нем.

Уплетай за обе щеки! Вырастай богатырем!

Хлебушко, хлебушек – так ласково называли наши предки главный продукт на столе – хлеб. Доставался он тяжело, пекли его с любовью, берегли и относились с уважением. И в современное время хлеб по-прежнему является необходимым продуктом питания. Но часто ли мы задумываемся о том, какой хлеб мы едим? Каким на вкус должен быть настоящий хлеб? Как приготовить в домашних условиях хлеб? Чтобы ответить на эти вопросы, я предлагаю вам принять участие в моем проекте.

Я решила реализовать проект под названием “Какой бывает хлеб”. Мною была поставлена цель и задачи, гипотеза, которую необходимо было доказать. В проекте представлены вопросы для социологического опроса, а также их результаты, итоги наблюдения за отношением современных школьников к хлебу. Представлен материал, собранный при работе над проектом, создана презентация, иллюстрирующая все этапы и результат работы.

Глава 1. История появления хлеба

Свыше 15 тысяч лет назад наши предки начали употреблять в пищу пшеницу. Хлеб изобрели египтяне. Изначально, греки стали называть свой хлеб, который они выпекали в горшках «клибанос», однако когда искусство выпекания хлеба перешло к другим народам, название трансформировалось в «хлайфс». А в древнем немецком языке и сегодня присутствует слово «хлайб», созвучное с нашим словом хлеб.

Искусство выпекания хлеба быстро распространялось по разным народам, и уже во II веке до нашей эры в Риме были построены первые пекарни.

Хлеб - лекарство:

Впервые хлеб появился на Руси свыше 15000 лет назад в виде жидкой каши. В давние времена люди лечились хлебом. Если подышать над горячим свежим хлебом, можно вылечить насморк, а чёрствый хлеб помогает при болях в желудке.

Во все времена хлеб очень высоко ценился и стоял в одном ряду с золотом и солнцем.

В России желанных гостей встречают «хлебом – солью». Гости должны поцеловать хлеб. Издавна на Руси существует обычай: на свадьбу мать жениха встречает молодых караваем – символом богатства и благополучия.

Почему человек не может обойтись без хлеба?

Оказывается, хлеб богат витаминами, необходимыми для жизни и роста человека. Хлебные изделия не только вкусны, но и питательны. Хлеб мы едим каждый день, и он не приедается. Хлебными растениями были не рожь и пшеница, а рис и дуб.

Для начала надо вспомнить наиболее интересные факты о хлебе. Думаю, что ни для кого не секрет, что по закону Мэрфи хлеб всегда будет падать маслом вниз. Многие, наверное, пробовали поэкспериментировать, и результат всегда получается положительный.

Или вот еще факт о хлебе. Знали ли Вы, что из хлеба можно сделать мозаику. И я не знала. Оказывается, что 27-летняя англичанка Лаура Хендлен стала

знаменита на всю страну, благодаря своему необычному увлечению:
сотрудница британского музея создала хлебную репродукцию «Джоконда»
размером 9 на 11 метров.

1.2 Пословицы и поговорки о хлебе.

Не зря в народе говорят:

Хлеб – всему голова!

Пот на спине – так и хлеб на столе.

Хлеба ни куска и стол доска.

Горька работа, за то сладок хлеб.

Чей хлеб ешь, того и обычай тешь.

Без соли, без хлеба – половина обеда.

Но не у всех людей такой хлеб, как у нас. На островах Новая Гвинея в Тихом океане растет хлебное дерево. Плоды его едят и жареными, и варёными.

Жареный плод похож на свежий хлеб. Хлебное дерево приносит до 200 плодов за сезон. И является одним из самых урожайных деревьев, тем более , что каждая булка хлеба весит 3-4 килограмма

Исследовательская часть

Сколько весит булка хлеба?

Одна булка хлеба весит: 500 ± 10 г.

Сколько цехов на хлебопекарне и какие?

Цехов на хлебопекарне 6: 2 цеха для хранения готовой продукции, 1 холодный цех, который служит для приготовления тортов, 1 цех для хранения и просеивания муки, 1 для приготовления изделий, требующих обжарки в масле, таких как пирожки, чебуреки и т.д.; 1 для приготовления хлеба - это где тесто замешивают, взвешивают и выпекают.

Каков ассортимент продукции?

На изготовление одной партии хлеба уходит: 12 часов.

Работники на хлебопекарне работают в 2 смены: одна смена – 11,12 человек.

Всего же задействованы –24 человека разных профессий. Виды и сорта хлеба бывают : 1 сорт – белый хлеб , второй сорт – чёрный хлеб , а также есть ещё

бородинский хлеб - с добавлением солода, хлеб с добавлением кураги, чернослива и изюма. Ржаной хлеб. Также в ассортименте есть: булочки, рулеты, торты, печенье, пирожные, сухари, калачи, пирожки, чебуреки, пиццы и многое другое

Приготовление хлеба.

Теперь очередь непосредственно самого эксперимента. Для того, чтобы подтвердить или опровергнуть гипотезу о цвете хлеба потребовались рецепты:

Приготовления белого хлеба

- дрожжи – 2 ст. л.
- вода – 1.5 стакан
- сахар – 1 ст. л.
- соль – 1 ч. л.
- растительное масло – 1/2 стакана
- пшеничная мука – 3 стакана

Приготовления черного хлеба

- дрожжи – 2 ст. л.
- вода – 1.5 стакан
- сахар – 1 ст. л.
- соль – 1 ч. л.
- растительное масло – 1/2 стакана
- ржаная мука – 3 стакана

*отличия минимальны, секрет в муке. Именно мука задает цвет хлебу.

Глава 3. Анкетирование и его результаты.

Наблюдение

В нашей школе было проведено наблюдение, с целью выявления бережного отношения к хлебу. На обед ученикам начальной школы было предложено по кусочку хлеба.

Из 15 человек:

полностью съели хлеб 10 учеников,
по половинке хлеба – 3 учащихся,
2 ребят не притронулись к хлебу.

Исходя из данного наблюдения, можно сделать **следующий вывод**, что основная часть ребят бережно относятся к хлебу, съедают его, не оставляя.

Анкетирование «Хлеб в жизни человека».

Я провела анкетирование среди взрослых людей и учеников нашего класса. Всего опрошено 21 человек. Цель анкетирования: проанализировать использование, применение, отношение к хлебу.

Вопросы для анкетирования:

1. Выпекаете ли вы сами хлеб?
2. Какие другие мучные изделия вы делаете?
3. Как вы используете черствый хлеб?
4. По вашему мнению, сколько стоит хлеб?
5. Как вы думаете, от чего зависит цвет хлеба?
6. Какие сорта хлеба вы знаете?
7. Как часто вы употребляете хлеб?

Результаты анкетирования.

Анкетирование показало, что:

Вопросы

результат

1. Выпекаете ли вы сами хлеб?

Да-9ч., нет-12 ч.

2. Какие другие мучные изделия вы делаете?

Пироги, рогалики и т.д. -14 ч., не пекут-7 ч.

3.Как вы используете черствый хлеб?

Сушат сухари-4 ч., покупают столько, чтобы съесть-6 ч., отдают жив.-2 ч., выкидывают-2 ч.

4По вашему мнению, сколько стоит хлеб?

Выразили в деньгах-20 ч., бесценен-2 ч.

5.Как вы думаете, от чего зависит цвет хлеба?

От муки-4ч., от пшеницы-1 ч., от дрожжей-3 ч., от выпекания-2 ч., не знают-7 ч., от теста-1 ч.

6.Какие сорта хлеба вы знаете?

Белый-14 ч., черный-13 ч., борода.-6 ч., горчичный-3 ч., зерновой-2ч., не знают-2 ч.

7.Как часто вы употребляете хлеб?

В небольшом количестве-2 ч., ежедневно-5 ч., несколько раз в день-7 ч., редко-4 ч., не едят 2 ч.

Результаты проведенного анкетирования показали, что ребята не знают процесс приготовления хлеба, различают сорта хлеба, рационально используют хлеб, но о бесценности хлеба указали только взрослые, ребята указали стоимость в деньгах.

Заключение

При разработке проекта и его реализации, я экспериментально доказала, что цвет хлеба действительно зависит от сорта муки. Презентация проектной деятельности включала в себя: продукт совместной деятельности. В процессе данной работы, я узнала, откуда пришел хлеб, какое значение имеет в жизни человека. Через чтение художественной литературы, можно воспитывать бережное и уважительное отношение к хлебу. Как показали результаты исследования, поставленную задачу я выполнила. Я считаю, что собранный мною материал будет полезен многим ребятам. Какой громадный труд проделали многие поколения в течение веков, чтобы получить такой хлеб, какой мы едим ежедневно! Хлеб – полезный продукт, недаром его ставят в

центре стола. Нужно не забывать относиться к хлебу бережно, с большим уважением!

Мои впечатления от работы над проектом:

Мне было очень интересно узнать о приготовлении хлеба. Изучив материалы и немало литературы о происхождении хлеба, я задумалась, о том, что иногда мы недооцениваем важность и значимость хлеба. Увидев своими глазами, как получают данный продукт, я теперь точно не когда не буду оставлять недоеденный кусок хлеба, и буду брать столько, сколько действительно мне необходимо.

Вот несколько советов о том, как хранить хлеб и как надолго сохранить его свежим. Не рекомендуется покупать сразу много хлеба, от долгого хранения он черствеет, теряет вкус. Хлеб легко воспринимает влагу и другие запахи, поэтому держать его надо отдельно от других продуктов. Для хранения хлеба удобны специальные деревянные или пластмассовые хлебницы, можно хранить хлеб в эмалированной посуде с крышкой. Хлеб будет черстветь медленнее, если в хлебницу положить кусочек очищенного картофеля, нарезанное яблоко или немного соли. Черствый хлеб, кстати, более полезен, кроме того, его можно использовать для приготовления различных блюд, сухариков, кваса.

Список литературы.

1. Бертине Ришар. Свой хлеб. Удивительное искусство и простое удовольствие. - Издательство: Астрель, 2011 г.
2. Русские народные загадки, пословицы. Поговорки. - Москва: Просвещение, 2011.
3. Технология по приготовлению хлеба.
4. Круглов Н.А. Педагогический журнал. Внеклассная работа в школе. - Москва, 2006.

Интернет источники.

<http://storyof.ru/eda-i-napitki/istoriya-poyavleniya-xleba/>