

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

*ученицы 3 «В» класса
Тоншаевской школы*



*Путиковой
Анны*

Хлеб - всему голова!



Мы часто слышим «нужно купить хлеба», «ешь с хлебом», но еще слышим - "в поле колосится хлеб", "началась уборка хлеба«, ну и , конечно, «хлеб – всему голова».

Не бывает так, чтобы дома никогда не было хлеба.

Пирожки, печенье, макароны, торты, сухарики...- без всего этого невозможно представить нашу жизнь.



Но откуда же берется хлеб?

Может быть, хлеб растет на дереве?

Это крупное, до 20-26 м в высоту, и быстро растущее дерево. Если плод хлебного дерева нарезать и запечь на сковороде, то его вкус напоминает пресную пшеничную лепешку.



Это хлебное дерево очень интересное и необычное, но все же это не тот хлеб, который лежит у нас на столе.



Я очень люблю рисовать. И у меня получилось вот такое дерево с вкусными булочками и пирожками.

А что, если хлеб и правда растёт на деревьях, как в сказке.

Может быть, хлеб
растет на земле, как
арбуз или дыня?

Или, может, он растет
под землей, как
картошка?



Я стала приставать к
взрослым с этими
вопросами, и мне показали
колоски, которые собрали
летом в поле, и сказали
"Вот хлеб".



**Вопросов
у меня
стало еще
больше...**

Я читала книги, рассматривала Детскую энциклопедию. И Интернет мне тоже помог. Я окунулась в прошлое благодаря этим источникам.



Пот на спине – так и хлеб на столе.

Доплясались, что без хлеба остались.

Приготовление хлеба совсем нелегкий труд. Поэтому надо ценить каждую крошку хлеба и вот почему наши предки складывали так много пословиц и поговорок о хлебе. Это только некоторые из них.

Каков у хлеба, таков и у дела.

Без соли, без хлеба – половина обеда.

Чей хлеб ешь, того и обычай тещь.

Ведь не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.

*«Земля – матушка, а Хлеб - батюшка».
Так говорили в старину и говорят сейчас.*



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

**Теперь можно
начинать сеять!
После посева
надо постоянно
обрабатывать
почву, защищать
посев от
вредителей**





Машины везут зерно на ток – это площадка, где зерно очищают, просушивают под солнцем.

Потом зерно везут на мукомольные заводы или мельницы.

Муку отправляют на хлебозавод, где и выпекают хлеб.

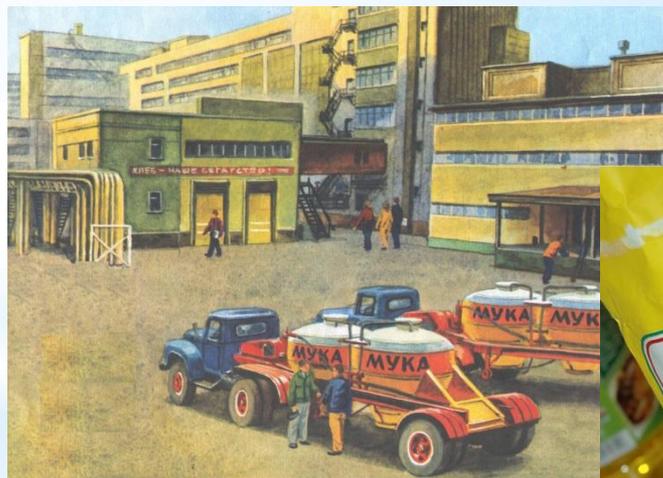
Вот пшеница взошла. Все лето созревают зерна в колосьях.

Но вот зерна созрели.

Начинается жатва.

И на поле выходят большие машины – комбайны.

Комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна.



*В декабре наш класс ходил на Хлебозавод на экскурсию.
И вот, что мы увидели на Тоншаевском Хлебозаводе.*



Вот столько муки необходимо, чтобы обеспечить весь район хлебом.

А ещё на нашем хлебозаводе пекут вкусное печенье и бублики в больших электрических печах



Муку превращают в тесто, а потом раскладывают по порциям, чтобы испечь хлеб и булочки.



Готовый хлеб попадает на лотки. А потом хлебешек увозят в магазин, где можно его купить.



Мой кулинарный опыт.

Рецепт 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



В посуду положили дрожжи, соль, сахар, растительное масло и воду, немного подогрела на плите.

Дальше добавили пшеничную муку. После чего тесто оставили подниматься на 2 часа в теплое место.



Включили духовку на 180 градусов, а пока она нагревалась, подготовили противень для выпечки: смазывали растительным маслом, чтобы готовый хлеб в дальнейшем легко можно взять с противня.



Выложили тесто на противень и оставили еще ненадолго для того, чтобы оно поднялось.

После того, как тесто поднялось, поставила противень в духовку.



По истечении 40 минут достали хлеб из духовки.



Подождали, пока он немного остынет, разрезали его, попробовали.

Практическая значимость

Во время работы я сама сеяла зёрнышки, ухаживала за ними.



А мой кот Барсик очень полюбил зелёную травку, и каждый день приходит «повитаминиться».



Спасибо за внимание!



**Спасибо Тоншаевскому Хлебозаводу за
помощь в создании презентации.**