

«От зернышка к хлебушку»



Проект подготовили учащиеся
2 класса
МОУ-СОШ с. Калининское
Марксовского района
Саратовской области



Наталья





Пословиц ы

Хлеб – батюшка, земля – матушка.

**Хлеб ногами топтать – народу
голодать.**

Горька работа, зато сладок хлеб.

Почему так говорят?

Что такое ХЛЕБ?

Как люди выращивают хлеб?

**Почему люди с большим уважением
относятся к хлебу?**



исследовательская работа на тему:

«От зернышка к хлебushку»

Цель работы:

**Проследить весь путь хлеба:
от хлебного зернышка до обеденного стола.**

Задачи:

- изучить различные источники информации по данной теме
- поставить практический эксперимент «как из муки появляется хлеб»
- сравнить полученные практические и теоретические данные

Объект исследования: хлеб.

Предмет исследования: процесс превращения зерен в булку хлеба.

Методы исследования:

- анализ источников информации
- наблюдения
- беседа
- экскурсии
- эксперимент

у нас возникло несколько гипотез:

- 1) Я думаю ,что хлеб это не только те батоны , которые мы покупаем в магазине, наверное – это и мука, из которой пекут хлеб.
- 2) А может быть это и поле, засеянное пшеницей или рожью.
- 3) А что, если это другие изделия, выпеченные из муки.
- 4) Я предполагаю, что путь хлеба от зернышка до обеденного стола - путь сложный, длительный и трудоемкий.





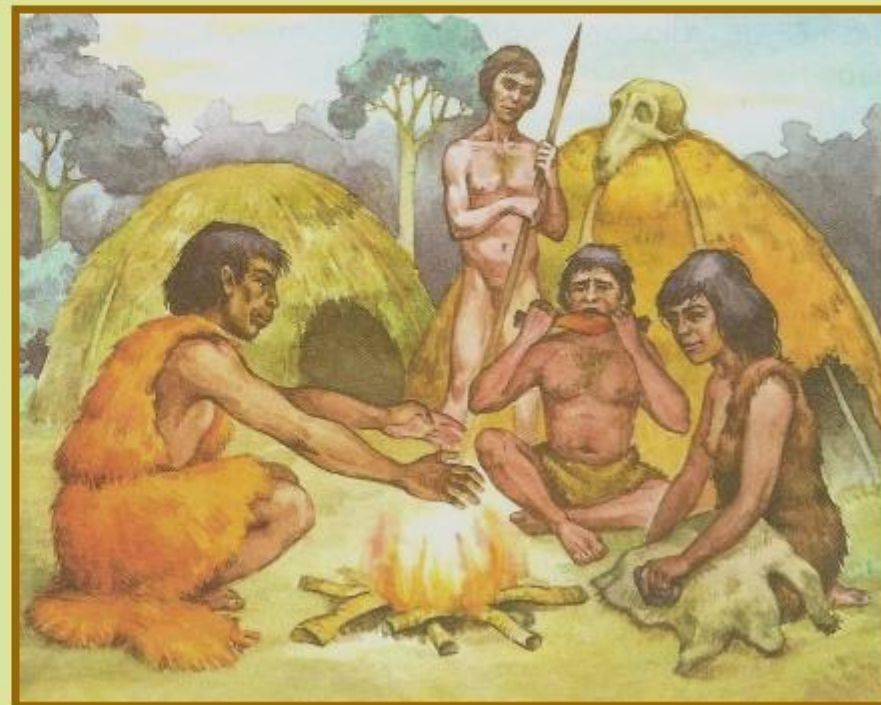
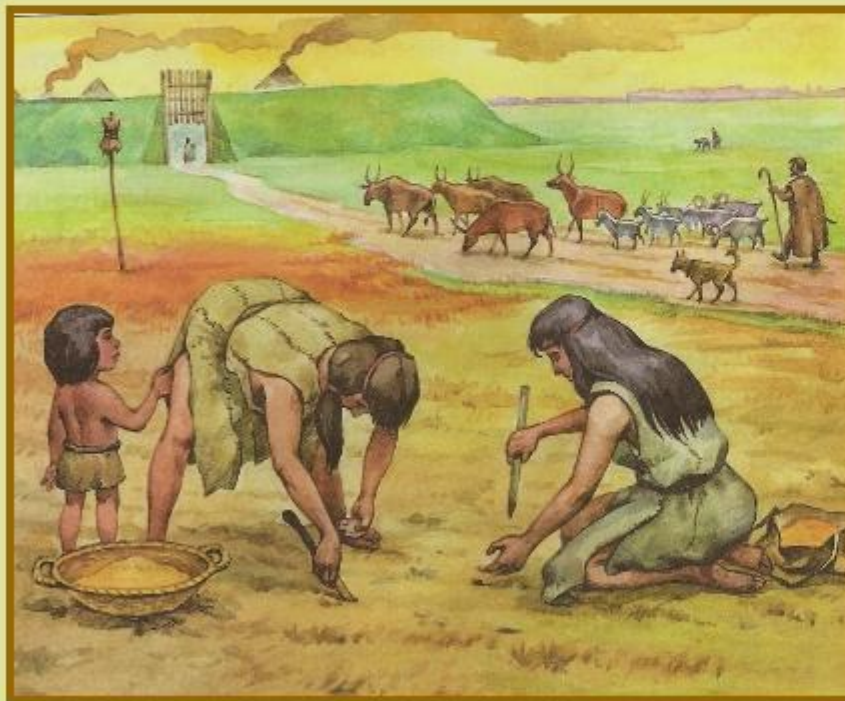
Хлеб-

- *колосовые растения с мучнистыми зёрнами;*
- *пищевой продукт, выпекаемый из муки;*
- *плоды, семена злаков, перемолотые в муку.*

Наш хлеб имеет очень длинную историю.



Еще 15 тысяч лет назад первобытные люди начали собирать и выращивать хлебные злаки.



ЭКСКУРСИЯ «Сельскохозяйственная техника»



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. Появляются росточки. Пшеница взошла.
Всё лето созревают зёрна в колосьях.**



6. Начинается жатва. На поля выходят комбайны.



7. Везут зерно на ток, чтобы просушить на солнышке.



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



9. Муку отправляют на хлебозавод, где и выпекают хлеб.



ЭКСПЕРИМЕНТ

«Что можно испечь из



МЫ ПЕЧЕМ ПИРОЖКИ



ЭКСПЕРИМЕНТ

«Сколько хлеба не доедают в школьной столовой?»

$200 \text{ гр} * 170 \text{ дней} = 34000 \text{ гр}$

Перевели граммы в килограммы.

У нас получилось 34 кг.

Это примерно 68 буханок хлеба в год мы не доедаем, а выбрасываем!!!



**В результате проделанных нами
исследований наши предположения
оказались
НЕ ошибочными.**

**Хлеб – это наше богатство!
Основа питания, всей нашей жизни.**

ПОМНИТЕ!!!

*Хлеб – не просто дар природы,
Хлеб – наш труд, не забывай!*

*Береги же наш народный
Драгоценный каравай!*

*У хлеба долгая память,
он не прощает неряшливости
и безответственного к себе
отношения.*



Спасибо за внимание!
До новых встреч!

