

Исследовательская работа



"Как растёт хле"

**Работу выполнила
ученица 2 "а" класса
МБОУ "Яльчикская СОШ"**



**Петрова
Ирина**



Руководитель:

Васильева Татьяна Николаевна,

учитель начальных классов

1 этап -

Экскурсия в поле Экскурсия в поле



Зимой поле отдыхает под снегом,
готовится к долгой работе

Это зерно - пшеница



оно маленькое, твердое, золотистое

2 этап -

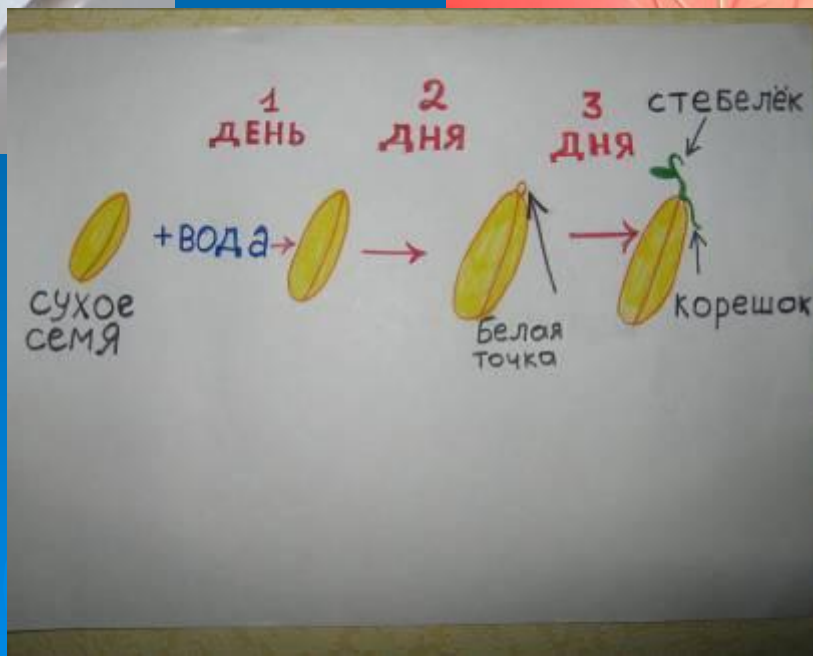
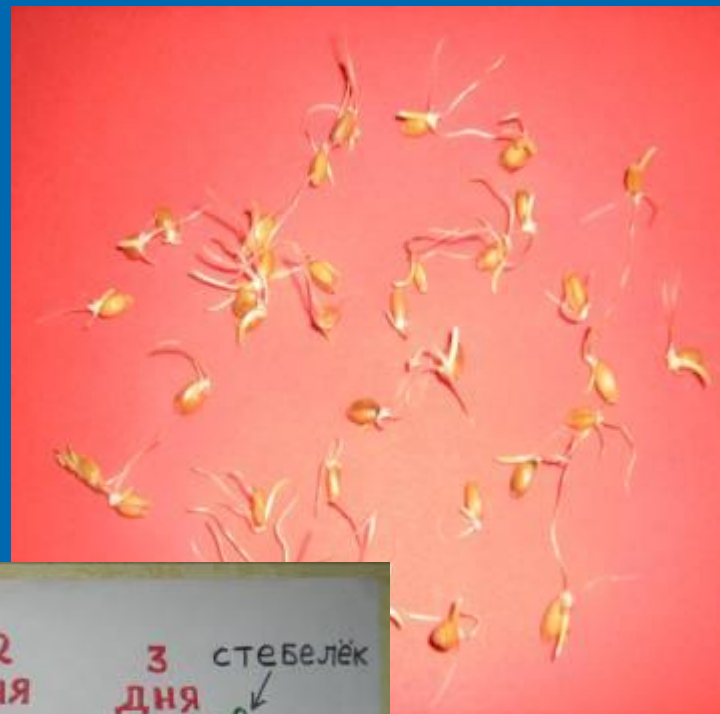
вспашка земли
вспашка земли



Весной тракторы
пашут землю
и сеют пшеницу

3 этап -

рост посевов
рост посевов



Маленькая
домашняя

лаборатория

Опыт №1



Для дружного всхода и роста пшеницы необходима
вода

Опыт № 2



Для здорового роста пшеницы необходимо
СОЛНЦЕ

Опыт № 3



Пшеница получает питательные вещества из
земли

Маленькое, а зернышко



В ОДНОМ
КОЛОСКЕ
СПРЯТАНО
43 зерен

4 этап -



сбор урожая
сбор урожая

Колоски убирают специальные
большие машины - комбайны

Зерно - на элеватор на элеватор



Вот сколько много здесь зерна!



Затем зерно мелят и получают



МУКУ

5 этап -

зерно на хлебопекарне
зерно на хлебопекарне



В муку
добавляют
воду, соль,
дрожжи
и получается
тесто

Из теста лепят



булочки, пирожки, ватрушки

А еще тесто кладут в специальные формы



и выпекают в печи



Вот он.

Хлебушек душистый,

С хрупкой
корочкой витой.

Вот он,

Теплый, золотис
Словно
солнцем налитой.

Золотые колосья – на флаге нашего села Дышны



БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ !