

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение детский сад «Аленький цветочек»

Нетрадиционное родительское собрание на тему: «Хлеб всему голова»



*подготовили воспитатели:
Меденцова О.В.*

Хлеб - растения, из которых делают хлеб

ячмень



рожь



пшеница

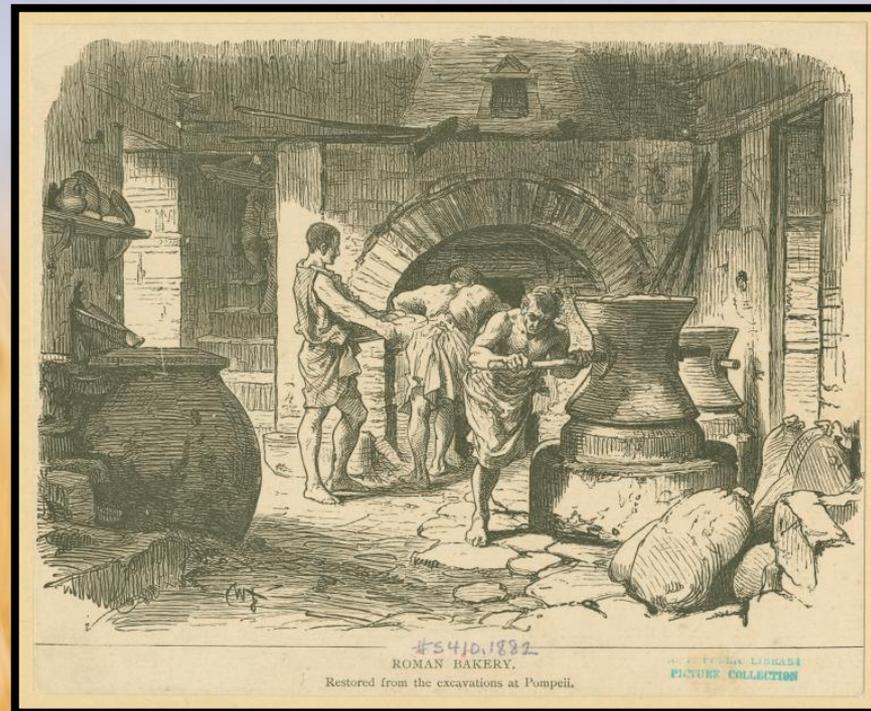


История возникновения хлеба



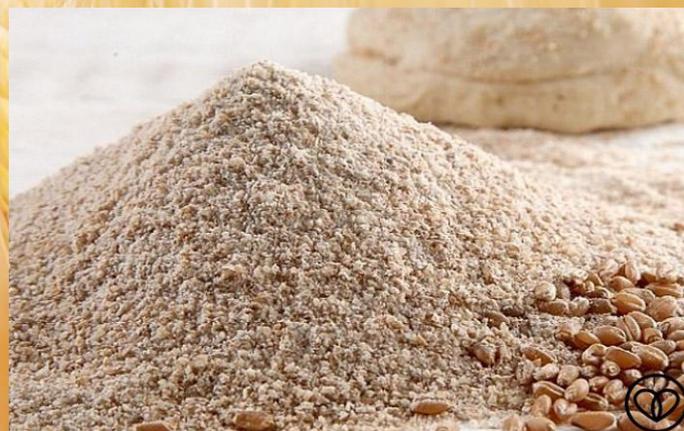
«Жернова»

Слово «хлеб» напоминает название горшочков «клибанос», в которых древние греки выпекали свой хлеб





Рожь



Пшеница



Сравним колоски пшеницы и ржи

Зерна созревшей пшеницы продолговатые, желтовато-золотистого цвета, окружены плотной оболочкой, защищающей их от высыхания.

У ржи высокий плотный и жесткий стебель, на котором после отцветания появляется колос, полный твердых желтоватых зерен.



ОТЛИЧИЕ



Пшеничный хлеб



Ржаной хлеб



Блокадный хлеб



Рецепт блокадного хлеба:

- мука ржаная дефектная 45%,
- жмых 10%,
- соевая мука 5%,
- отруби 10%,
- целлюлоза 15%,
- обойная пыль 5%,
- солод 10%.



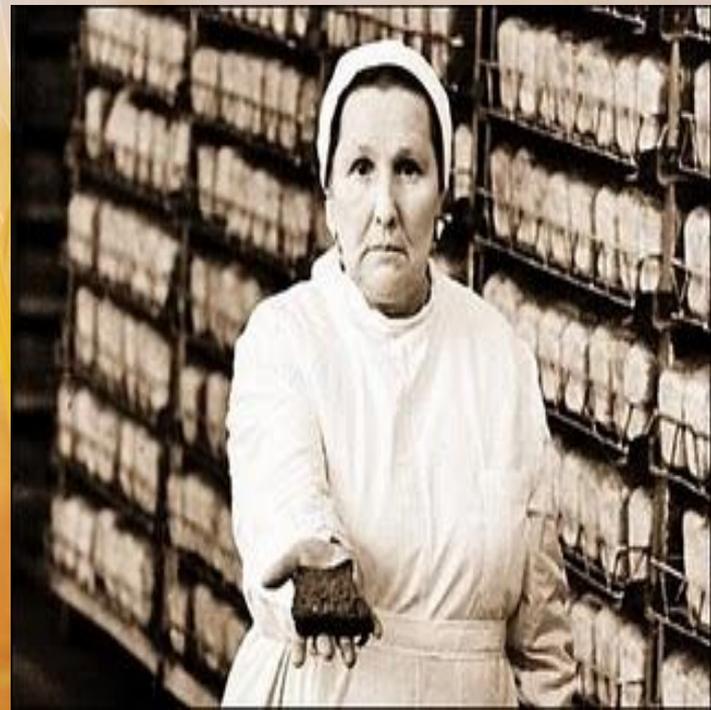


Дети блокадного Ленинграда





**С 18 июля 1941 года
вводятся карточки.
Первоначальная дневная
норма хлеба - составляла
800 г.
В ноябре 1941 года - норма
хлеба 125 грамм**



Путь от зерна до буханки хлеба



сем

я



росто



КОЛО

С



зерн

о



к

хле

б



мука



тест

о



Правила обращения с хлебом

- **Бери хлеба только, сколько сможешь съесть.**
- **Черствый хлеб не выбрасывай,
из него можно приготовить
различные блюда.**



**Хлебом-солью встречают
дорогих гостей.**

