

КГУ «КУЧКОВСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА»

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

«ОТКУДА ПРИШЁЛ ХЛЕБ»

РАБОТУ ВЫПОЛНИЛИ:

УЧЕНИЦА 4 КЛАССА

РУКОВОДИТЕЛЬ:

УДОД НАТАЛЬЯ ВИКТОРОВНА,

УЧИТЕЛЬ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ

Содержание

Оглавление

1. Введение	2
2. Теоретическая часть.....	6
3. Практическая часть.....	11
4. Заключение.....	20
5. Используемая литература.....	21
6. Приложение	22

Введение

Золотые слова

Забывать мы не вправе:

"Хлеб - всему голова!" -

В поле, в доме, в державе!

Я заметила, когда мы завтракаем, обедаем или ужинаем, мама очень бережно нарезает хлеб. Собирает все крошечки со стола, а если остается кусочек никогда не выбрасывает. Я спросила у мамы: «Почему она так обращается с хлебом»? Мама мне ответила, что ее к этому приучила еще в детстве бабушка. Мне стало интересно, и я попросила маму рассказать о хлебе. Мы узнали много интересного.

«Хлеб каждый день на нашем столе. Без него не обходится ни завтрак, ни обед, ни ужин. Он питает нас на протяжении всей нашей жизни. Хлеб наш верный друг, его имя надо произносить с любовью и теплотой. Хлеб на столе - это богатство в доме, так считалось испокон веков. Но очень редко кто задумывается, когда берет хлеб в руки, о том, сколько, же людей приложили свой труд, чтобы хлеб появился на нашем столе?»

В своём послании наш президент Н.А. Назарбаев уделяет много внимания возрождению и развитию села. Без уважения к людям выращивающим хлеб, гордости за своё село невозможно восстановление сельского хозяйства. Село Кучковка славится в нашем районе. Что может быть почётнее выращивания хлеба? И мы это понимаем, понимаем цену хлеба и хотим, чтобы все относились к нему бережно.

Данный проект позволит расширить знания детей о пользе хлеба, о его ценности, о тяжелом труде людей, выращивающих хлеб.

Совместное творчество педагога, ученицы, и родителей, а также её самостоятельная работа дает возможность развивать поисковую деятельность и раскрытию у неё творческих способностей.

Участники: ученица 4 класса, педагог, родители.

Методы исследования:

- сбор информации;
- анкетирование;
- работа с интернет-ресурсами
- опытно-экспериментальная деятельность;
- анализ.

Тип проекта: познавательный - исследовательский.

Сроки реализации проекта: краткосрочный (10 дней) с 19.11.17 - 28.11.17.

1. **Цель:** изучить историю изобретения хлеба, проследить путь от зерна до буханки хлеба
2. **Задачи исследования:** 1. Выяснить роль хлеба в жизни человека. 2. Ознакомиться с историей происхождения хлеба. 3. Уточнить представления о последовательности этапов получения хлеба. 4. Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

3. Объект исследования: зёрна пшеницы.

4. Предмет исследования: процесс превращения зерен в булку хлеба.

5. Гипотеза: Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

6. Актуальность проекта

По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб. Мы выбрали эту тему потому, что чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им. Быть с хлебом - это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. Каждый по-своему воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. В жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилom нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрестанный труд.

II. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Хлеб – еда, появившаяся в рационе человека свыше 15 тысяч лет назад. Тогда похож он был скорее на кашу, чем на хлеб.



В древнем Египте 5-6 тысяч лет назад научились разрыхлять тесто, способом брожения. Так появился хлеб на закваске.

Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемые «клибанос».

С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным.

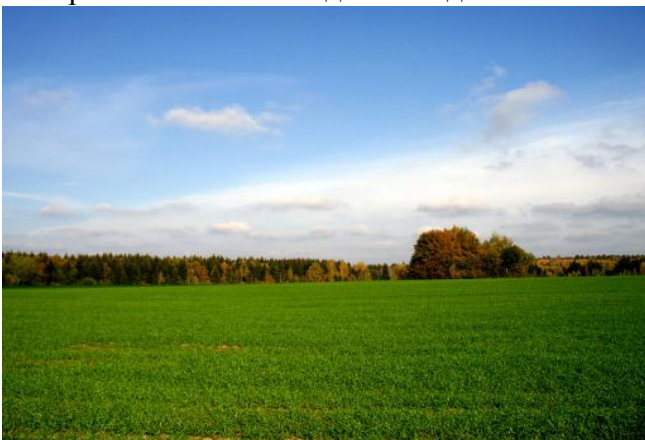
Производство ржаного хлеба было большим искусством, оно основывалось на применении специальных заквасок, или квасов, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение.

Для того, чтобы хлеб попал к нам на стол, требуется много времени и сил, поэтому выращивать и убирать хлеб людям помогают умные машины. Весной, лишь только оттаяет и подсохнет земля в поле выходит трактор. Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. А ведёт его тракторист.

Вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы.



Вскоре появились молодые всходы.



Вот колосья созрели и на поля выходят зерноуборочные комбайны. А ведёт эту машину - комбайнёр. Рядом с комбайном едет машина, в кузов которой сыпется зерно. Ведёт машину - шофёр.



Машины увозят зерно на элеватор, где оно хранится. С элеватора зерно везут на мукомольный комбинат, где мукомолы превращают его в муку.

Потом муку привозят на хлебозавод или в пекарню, пекари там уже замешивают тесто и пекут хлеб, батоны, булочки.

ХЛЕБ – ИСТОЧНИК ЭНЕРГИИ!

Зерно хлебных культур богато на углеводы (70—80% на сухое вещество), белки (17—20% на сухое вещество), ферменты, витамины комплекса В (В1, В2, В6), РР, провитамины А (каротин) и К, чем обусловлена высокая питательность для человека. Хлеб богат клетчаткой – пищевыми волокнами. Клетчатка выходит из организма в неизменном виде, она не усваивается. Клетчатку называют «метлой», она выметает вместе с собой все лишнее, очищает организм. Пока мы жуём хлеб – клетчатка чистит зубы, к тому же, образуется химическая среда, убивающая вредные бактерии.

Вот какой долгий путь проходит хлеб, прежде чем попадает на наш стол? Но, к сожалению, иногда можно увидеть, как люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусочками хлеба, топчут его ногами. Люди, которые знают, как трудно растить хлеб, понимают его истинную цену и поэтому берегут его.

Хлеб почитали как главную еду, он был важнее любой другой пищи. Доказательством этому факту служат многочисленные пословицы, поговорки, скороговорки, песни, загадки о хлебе.

ПОСЛОВИЦЫ, ПОГОВОРКИ И ЗАГАДКИ

Плох обед, коли хлеба нет.
Без соли, без хлеба — половина обеда.
Тем хлеб всегда вкусней казался,
Чем он трудней нам доставался.
Хлеб – батюшка, водица – матушка.
Хочешь есть калачи, так не сиди на печи.

Отрывок из песни:

«Ты запомни сынок золотые слова –
Хлеб всему голова, хлеб всему голова».

Скороговорки:

Радо солнцу небушко,
Полюшко – подсолнушку.
Рада скатерть хлебушку:
Он на ней как солнышко. Г. Виеру.
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют. Я. Аким

Загадки:



Отгадай легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый. (хлеб)
На подбор все эти братцы,
Жалко с ними расставаться,
Все с начинкою дружки —
Ароматны... (Пирожки.)

III. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3.1 Экскурсия на ток.

На первом этапе практической части мы посетили ток по переработке зерна. За одни сутки на ток поступает в среднем от 20 до 40 тонн зерна. В зависимости от погодных условий и работы техники. Здесь зерно взвешивают и веют. Часть закладывают на хранение, а часть увозят на элеватор в Киялы.



3.2 Выпечка хлеба.

Для приготовления хлеба мне были нужны: мука, вода, подсолнечное масло, соль, сахар, сухие дрожжи.



Самая главная составляющая любого хлеба – мука.

У меня дома было два вида пшеничной муки.

Мама рассказала, что для пшеничного хлеба лучше брать муку высшего сорта. Она белая, мелкого помола и выпечка из нее получается пышной.

Хлеб дрожжевой. 15

Дрожжи смешать с водой, сахаром, солью и маслом.



Добавить муку, хорошо вымесить.



Поместить тесто в форму, смазать маслом, накрыть полотенцем и убрать в теплое место на час.



Через час поставить форму с тестом в духовку и выпекать хлеб 45 минут при температуре 180 градусов.



Готовый хлеб завернуть в полотенце, сверху немного сбрызнув водой. Дать остыть.

Я попросила маму порезать хлеб на кусочки, сложить в два пакета, поставить цифры, так чтобы я не знала, где какой хлеб.

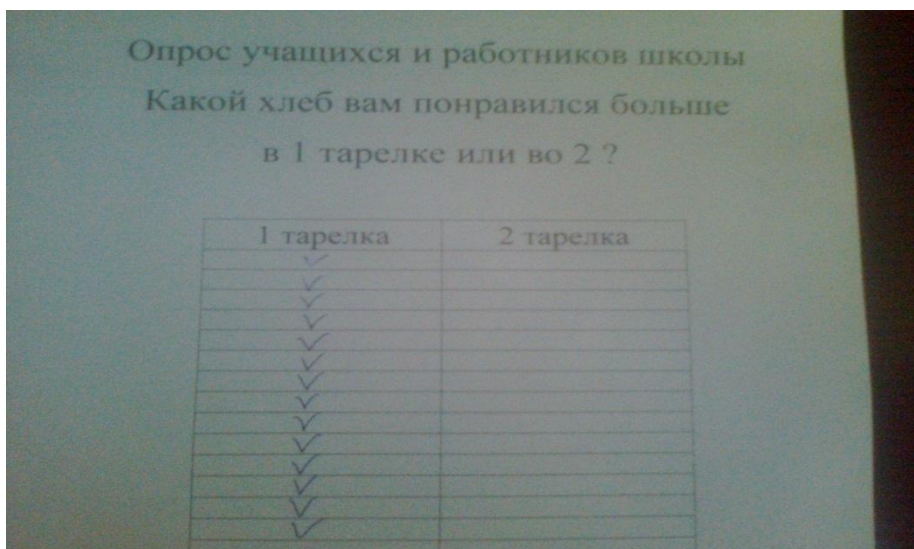
Так было интереснее проводить эксперимент.

На следующий день хлеб я отнесла в школу, чтобы мои одноклассники – независимые эксперты, оценили вкусовые качества хлеба.

На тарелке под № 1 был домашний хлеб, на тарелке под № 2 – магазинный дрожжевой. Когда я принесла в школу хлеб, я еще сама не знала какой где, чтобы никому не подсказывать.



Мы опросили 14 человек. Какой хлеб вам понравился больше? В первой тарелке или во второй. По результатам опроса лидировал хлеб, в тарелке № 1. Это хлеб, который мы испекли дома. Ни одного голоса не получил хлеб в тарелке под № 2. Это оказался магазинный хлеб.



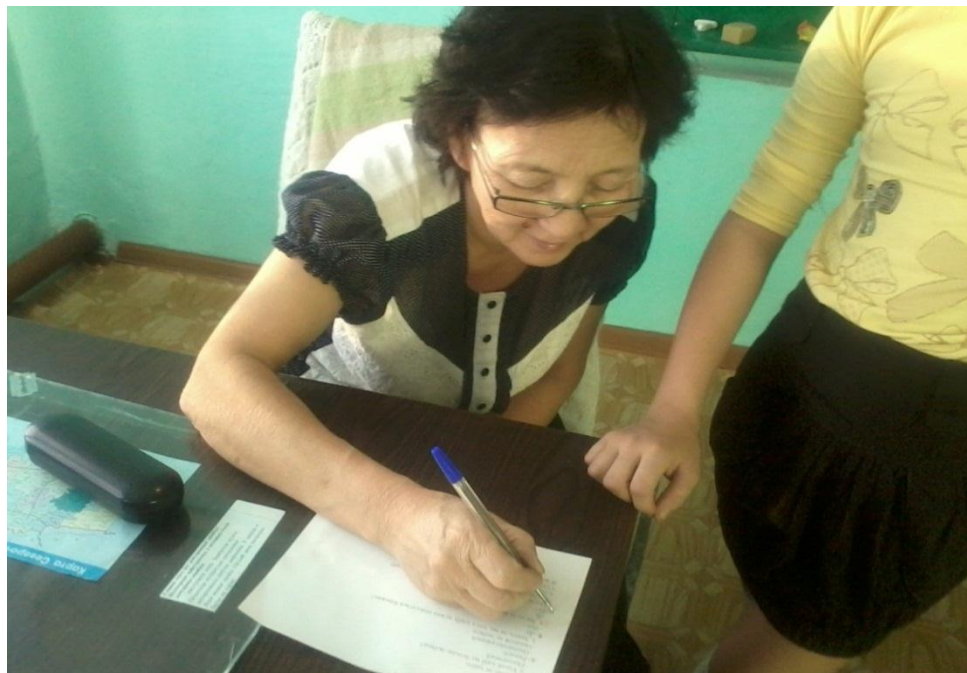
Результат дегустации:

1 тарелка домашний дрожжевой хлеб – 14 голосов

2 тарелка магазинный хлеб – 0 голосов

Самой интересной частью эксперимента была дегустация. Я очень рада, что мнение моих друзей совпало с моим и все выбрали домашний хлеб.

3.3 Мы провели анкетирование среди учащихся и работников школы.



В анкетировании приняли участие 10 человек.

Анкета:

1. Как часто вы едите хлеб?

-Каждый день

-Редко

-Вообще не едите.

2. Какой хлеб вы больше любите?

-Пшеничный

-Ржаной

-Пшенично-ржаной

-Никакой не любите

3. Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?

-Да

-Нет

4. Часто ли вы не доедаете кусок хлеба?

-Да

-Нет

5. Куда девают в вашей семье несвежий, черствый хлеб?

- Выбрасывают

-Скармливают домашним животным

-Сушат сухари

-В вашей семье не остается несвежего, черствого хлеба

Результаты анкетирования

Как часто вы едите хлеб?

Ежедневно - 10 человек

Какой хлеб предпочитают в вашей семье?

Пшеничный - 7 чел.

Ржаной - 3 чел.

Знаете ли вы о бережном отношении к хлебу?

Да - 10 чел.

Часто ли вы не доедаете куски хлеба?

Да - 2 чел. Нет - 8 чел.

Куда используется черствый хлеб?

Сушат сухари – 6 чел.

Не остается – 1 чел.

Отдают животным - 3 чел.

3.4 Творческие работы

Загадка.

Весной - травкой шелковистой

Летом - нивой золотой,

Ну, а зимнею порою –

Аппликацией - игрою

Сухая очень ломка.

Зовут ее (Соломка)

- что означает слово СОЛОМА?

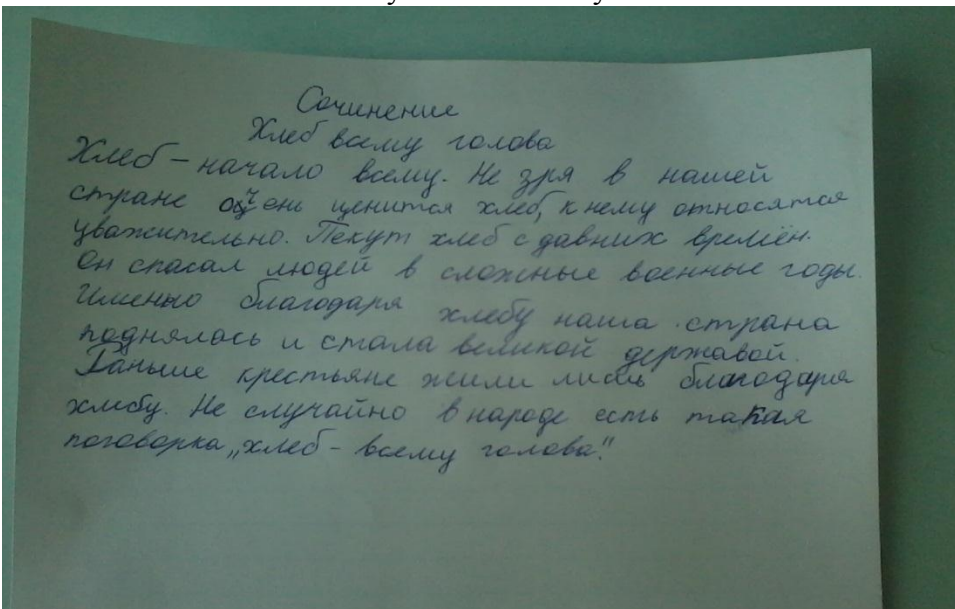
Стебли хлебных злаков, остающиеся после обмолота.

СОЛОМА- это универсальный поделочный материал, из которого на Руси издавна делались разнообразные изделия и игрушки. Из соломки делают: сумки, коврики, мебель, корзинки, бытовые предметы. Я сделала куклу. Нарисовала плакат «Колосья пшеницы»





Написала сочинение на тему «Хлеб – всему голова».



Разработали правила обращения с хлебом.

1. Береги хлеб, он дорого достается.
2. Не оставляй недоеденных кусков.
3. Никогда не бросай хлеб.

4. Продли жизнь хлебу.
5. Подними брошенный кусок, не втаптывай в грязь человеческий труд, отдай его птицам.

Заключение

В ходе выполнения проекта мы работали с дополнительной литературой: художественной и научно-познавательной, Интернет ресурсами. Составили правила обращения с хлебом, нарисовали иллюстрацию, написали сочинение, изготовили поделку.

Мы ознакомились с историей происхождения хлеба и уточнили последовательность этапов получения хлеба.

Таким образом, мы сумели достичь цели нашего исследования и смогли узнать о значении хлеба в жизни человека. Выдвинутая нами в начале исследования гипотеза подтвердилась.

Мы узнали, как долог и труден путь хлеба к нашему столу. Узнали, что хлеб очень полезен, в нем находятся практически все питательные вещества необходимые человеку. Проведенное анкетирование доказало, что хлеб был и остается одним из главных продуктов питания человека. Данная работа помогла нам понять всю ценность хлеба. Теперь мы будем еще больше дорожить хлебом и будем учить этому своих друзей.

Литература

1. Сценарии музыкальных календарных и фольклорных праздников/ М.А. Давыдова. – Москва: «Вако», 2007
2. «Красна изба ...»/ М.В. Тихонова, Н.С. Смирнова. – Санкт-Петербург: «Детство-пресс», 2000
3. <http://dolyna.kiev.ua/node/78/votesupdown>
4. <http://4curious-eyes.ru/detskie-prezentacii/prezentaciya-otkuda-k-nam-prihodit-bleb>
5. <http://yandex.ru>

Приложение 1

Анкета:

1. Как часто вы едите хлеб?

-Каждый день

-Редко

-Вообще не едите.

2. Какой хлеб вы больше любите?

-Пшеничный

-Ржаной

-Пшенично-ржаной

-Никакой не любите

3. Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?

-Да

-Нет

4. Часто ли вы не доедаете кусок хлеба?

-Да

-Нет

5. Куда девают в вашей семье несвежий, черствый хлеб?

- Выбрасывают

-Скармливают домашним животным

-Сушат сухари

-В вашей семье не остается несвежего, черствого хлеба

Сочинение «Хлеб - всему голова»

Приложение 2

Поделка из соломы



Плакат «Колосья хлеба»