



Хлеб –
гениальное
изобретение
человечества



Хлеб на нашем столе



Цель исследования:

*изучение значения хлеба
в жизни человека*



Задачи исследования:

- **Изучить историю возникновения хлеба, узнать, как хлеб приходит на наш стол.**
- **Исследовать пищевую ценность хлеба, испечь хлеб самостоятельно.**
- **Составить буклет рецептов блюд из черствого хлеба.**

Методы исследования:

- анализ
- опрос
- наблюдение
- сбор информации из различных источников
- экскурсия



Свыше пятнадцати тысяч лет назад

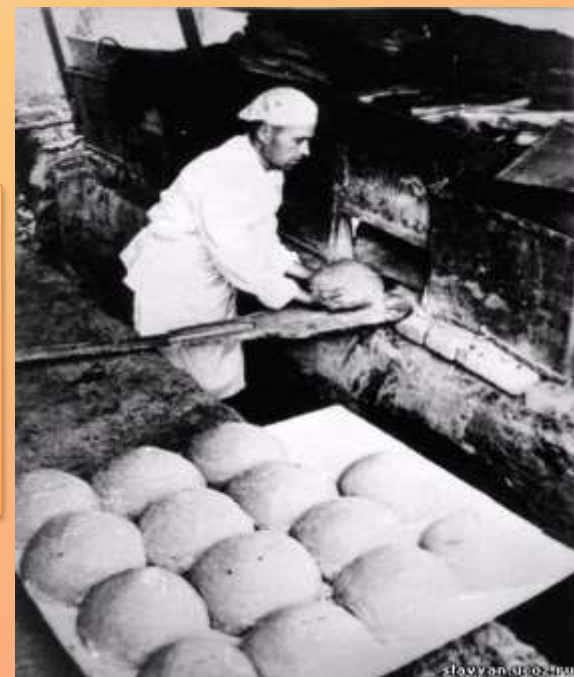


У древних славян зёрна пшеницы были символом богатства и жизни, предохраняли человека от порчи.





Изба - пекарня



Военный хлеб



Рецепты военного хлеба:

1. Хлеб из овса и лузги ячменя.

Овёс – 4 столовых ложки

Лузга ячменя – 2 столовых ложки

Вода – 100 грамм

2. Ржаной хлеб

Рожь – 200 грамм

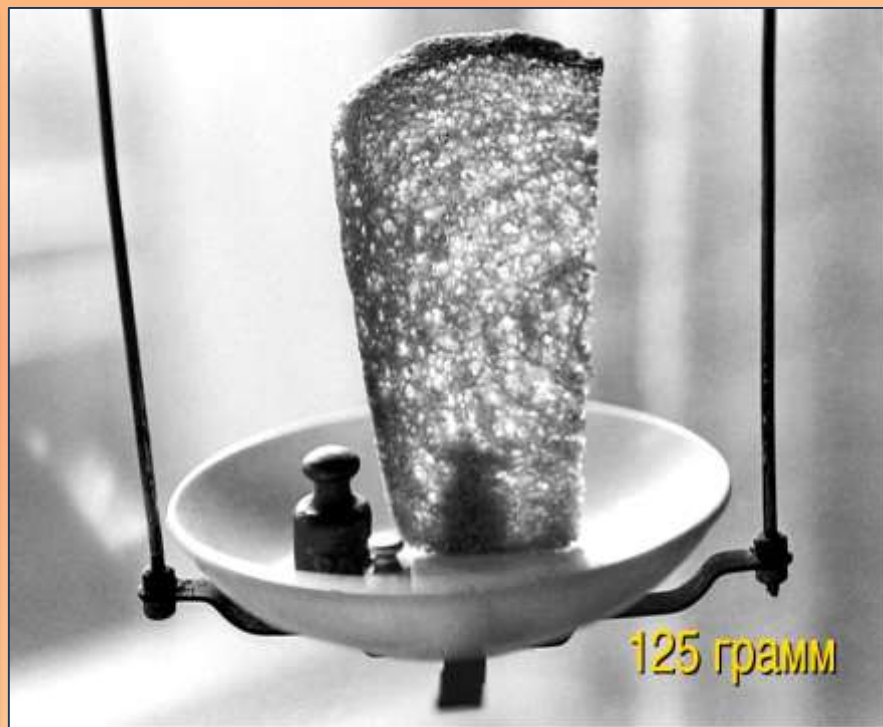
Вода – 100 грамм

3. Хлеб из лебеды и отрубей

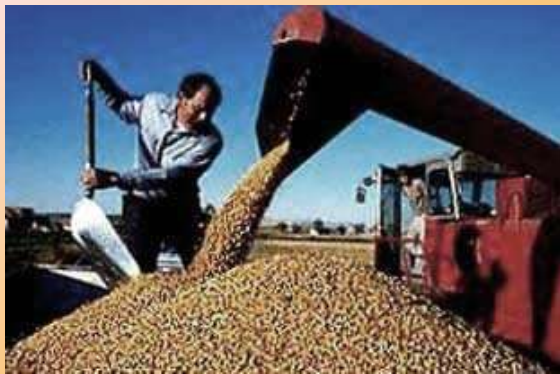
Лебеда – 150 грамм

Отруби – 150 грамм

Вода – 100 грамм



120 профессий



Проращивание семян пшеницы



Через 3-4 дня



Через 5-6 дней



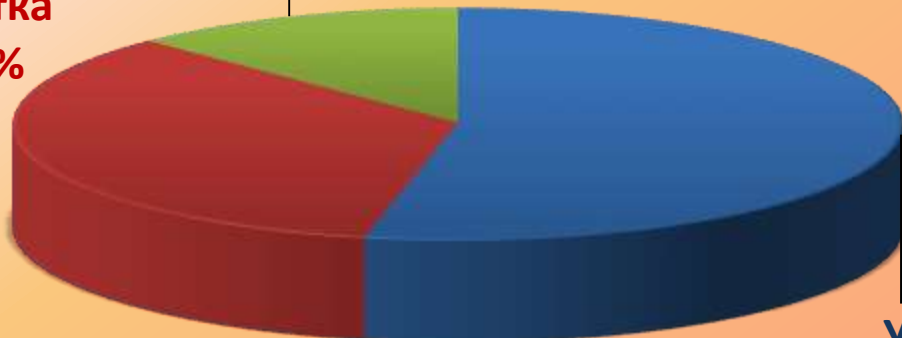
Через 10 дней



Содержание в хлебе полезных веществ

Минераль
ные
вещества,
клетчатка
36-39%

Белки
5-8%



Углеводы
56%

- белки
- углеводы
- жиры
- витамины
- минеральные соединения

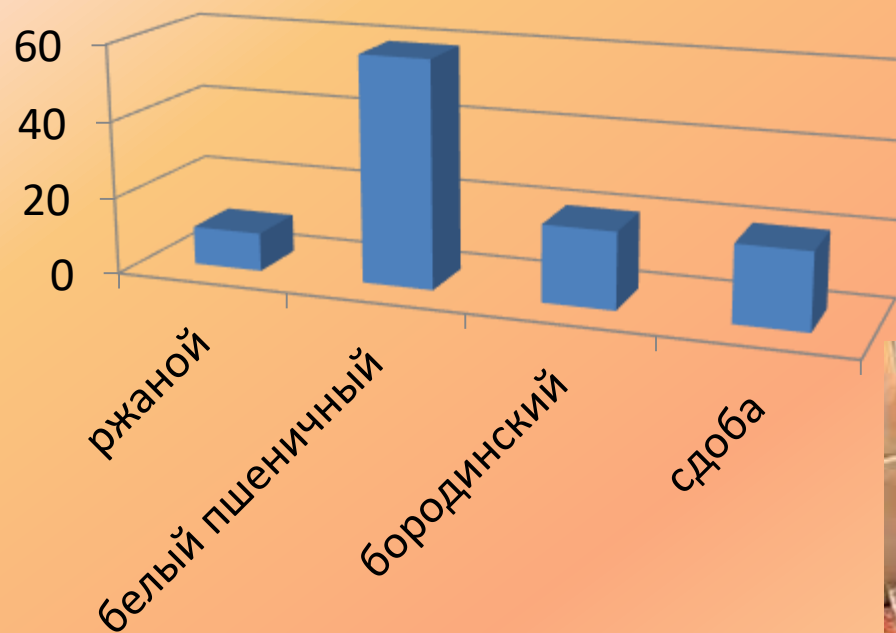
Витамины:

- В₁
- В₂
- В₃

- В₆
- В₉
- РР

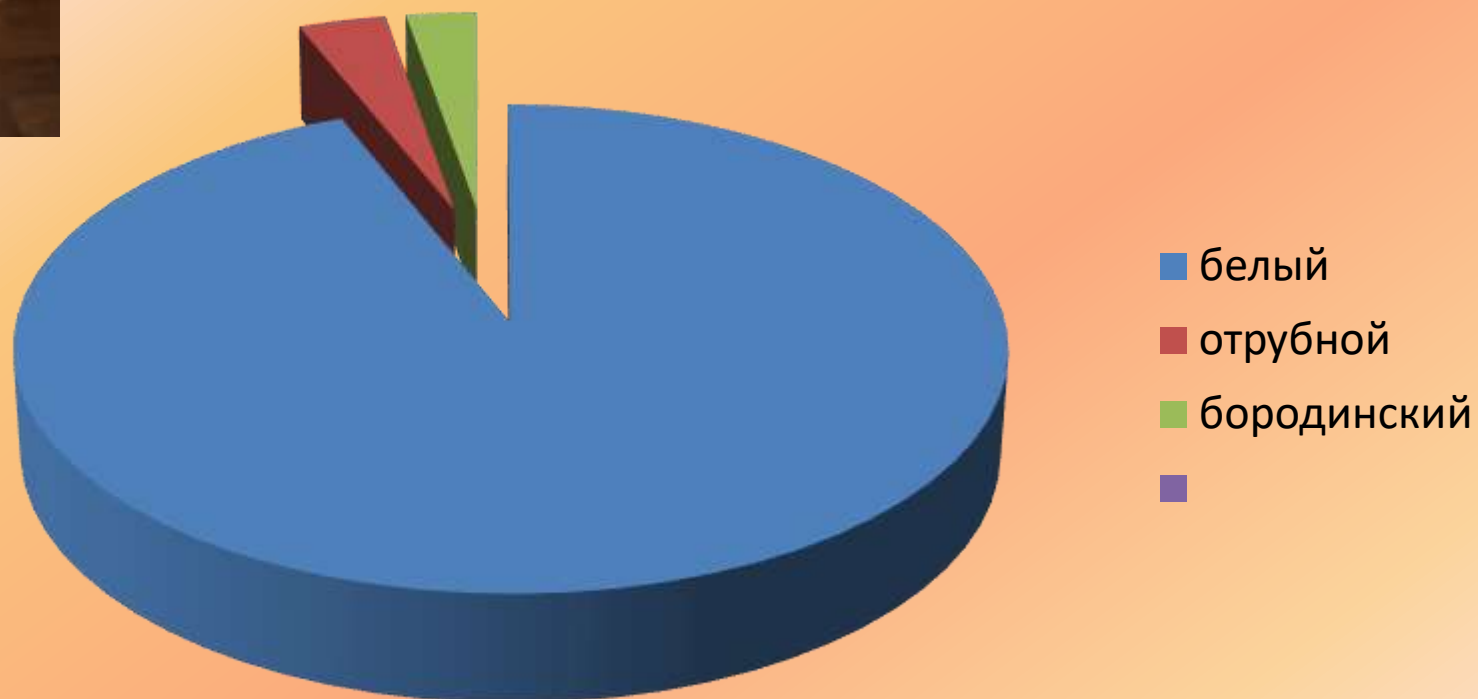
Виды хлеба

Какой хлеб вы предпочитаете?





Продажи хлеба в магазинах нашего села





В нашей пекарне
ежедневно
выпекают и
продают более
1000 булок
хлеба.



Квас из черного хлеба

Подсушить ломтики черствого ржаного хлеба. Сложить в не окисляющуюся посуду, залить кипятком и, когда остынет до температуры 35 °С, ввести растворенные в хлебном настое дрожжи. Накрыть крышкой, поставить на два дня в теплое место, процедить через марлю. Добавить сахар, изюм и настоять еще 12 часов. Разлить в бутылки, плотно закупорить и поставить на холод.

Хлеб ржаной — 1 булка, вода — 5 л, изюм — 0,5 стакана, сахар — 1 стакан.

Гренки «лето»

200 г пшеничного хлеба, 1 плавленный сыр, 250 г моркови, 100 г зеленого лука, 100 г растительного масла, соль по вкусу

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, подсушить их до золотистого цвета на разогретой сухой сковороде. Теплые гренки намазать плавленным сыром. Морковь натереть, лук мелко нашинковать и обжарить вместе с морковью, посолить и разложить приготовленную массу на гренки.



Шарлотка с яблоками

Черствый белый хлеб (без корки) нарезать ломтиками толщиной в один сантиметр; яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать ломтиками и пересыпать сахаром. В смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму положить слой белого хлеба, залить смесью яиц с молоком, уложить слой яблок, посыпать корицей, сверху уложить ломтики белого хлеба, снова залить смесью яиц с молоком и запечь в духовом шкафу.

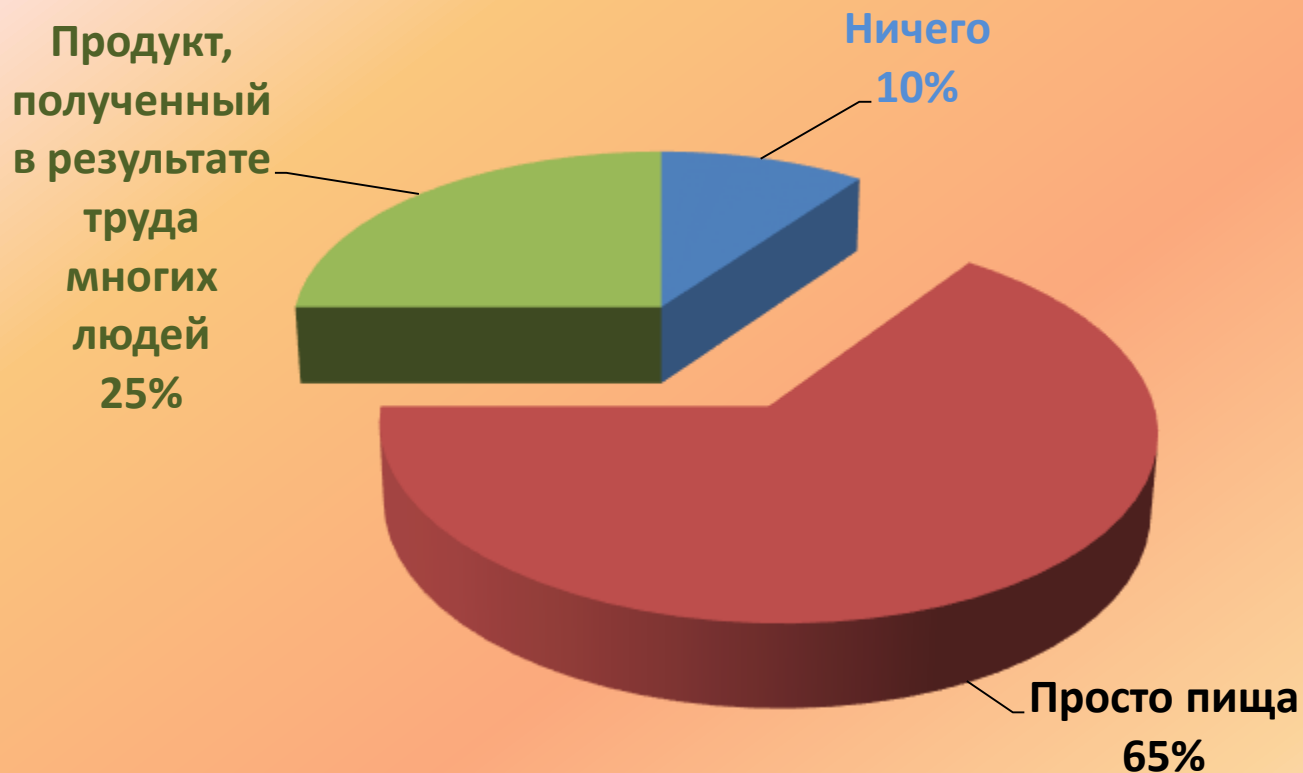
Батон — 1 шт., яблоки — 4 шт., сахар — 0,5 стакана, яйца — 2 шт., молоко — 1 стакан, масло сливочное — 1 ст. ложка, сухари молотые — 1 ст. ложка, корица.



Печём хлеб!

Анкетирование

Что для тебя кусочек хлеба?



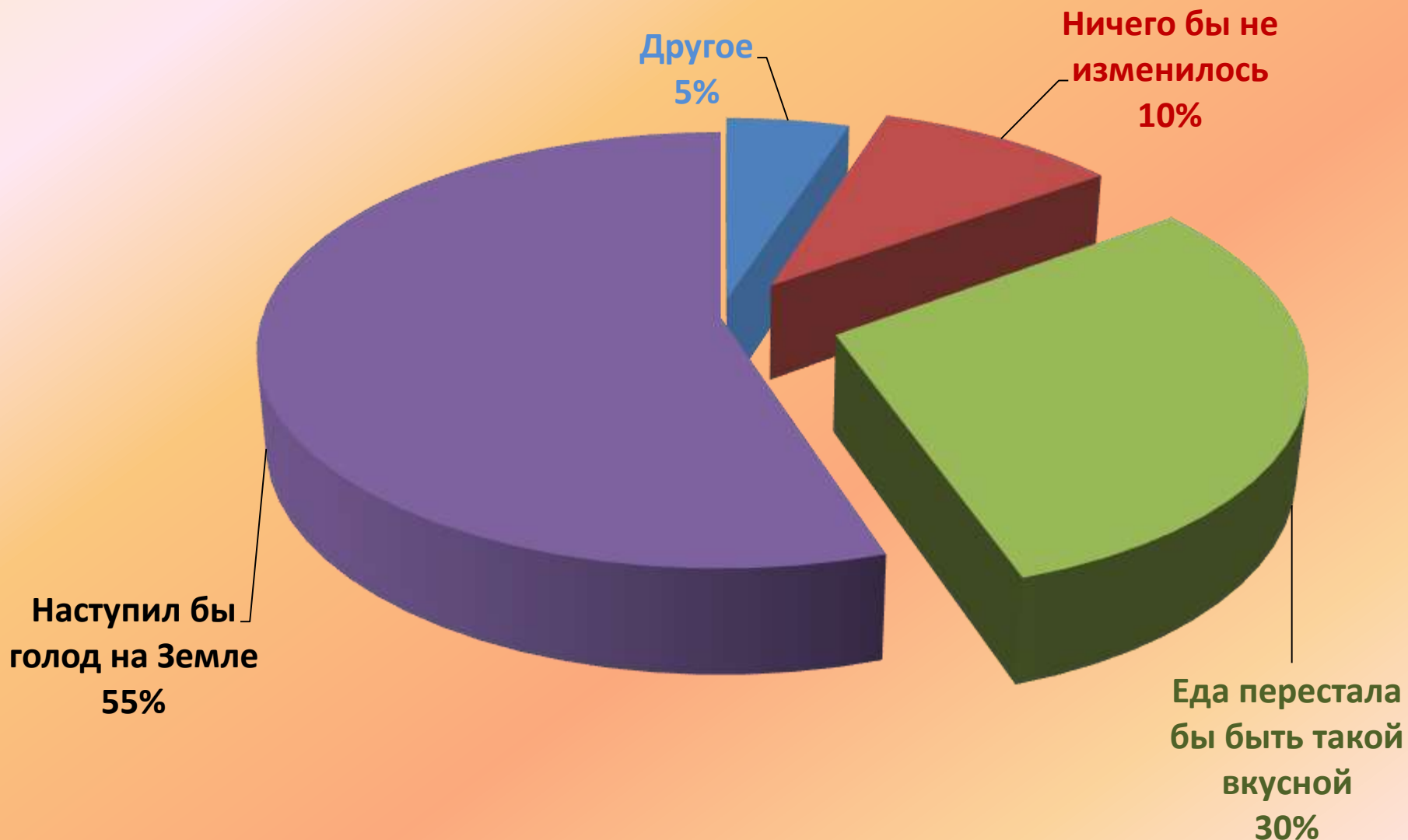
Рассказывали ли тебе о роли хлеба?



Где ты узнал о значении хлеба?



**Представьте себе, что хлеб исчез с
лица Земли, что бы ты почувствовал?**



Заключение

Хлеб – один из важнейших продуктов питания. Природа заложила в пшеничное и ржаное зерно комплекс жизненно необходимых пищевых веществ: белков, углеводов, жиров, витаминов, минеральных соединений. У хлеба есть еще одна особенность – он никогда не приедается, его употребляют все, ежедневно, в течение всей жизни. Хлеб хорошо усваивается организмом человека. Хлеб - это основа нашего питания, нашей жизни.

Приложения



[Памятники Хлебу](#)



[Картинная галерея](#)



[Загадки, стихи, пословицы и
поговорки о хлебе](#)



[ПРИТЧИ, СКАЗКИ И РАССКАЗЫ О
ХЛЕБЕ](#)



[Приметы о хлебе](#)



[Хлебный словарь](#)



[Лекарственное значение пшеницы](#)

Спасибо за внимание!





Источник: <http://www.ekulinar.ru/topic19065.html>

http://go.mail.ru/search_

<http://ledi.belki.info/xcleb-vsemu-golova/>

<http://correctschool9.3dn.ru/>

http://go.mail.ru/search_images?q=хлебоб

<http://prostyerecepty.ru/category/blyuda-iz-cherstvogo-xleba>

<http://www.liveinternet.ru/community/3855778/post160383050/#>