

МБОУ «Северская средняя общеобразовательная школа »

ЦЕНА ХЛЕБА

**Автор: Токаев Сергей 3класс
Руководитель: учитель начальных классов
Бондарева Марина Викторовна**

**Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!**





Цель работы: узнать о значении хлеба в жизни человека.

Задачи работы:

- 1. Познакомиться с историей возникновения и способами приготовления хлеба.**
- 2. Выяснить, чем полезен хлеб для здоровья человека.**
- 3. Исследовать отношение ребят нашего класса к хлебу и узнать, какова же она цена хлеба.**

Методы исследования:

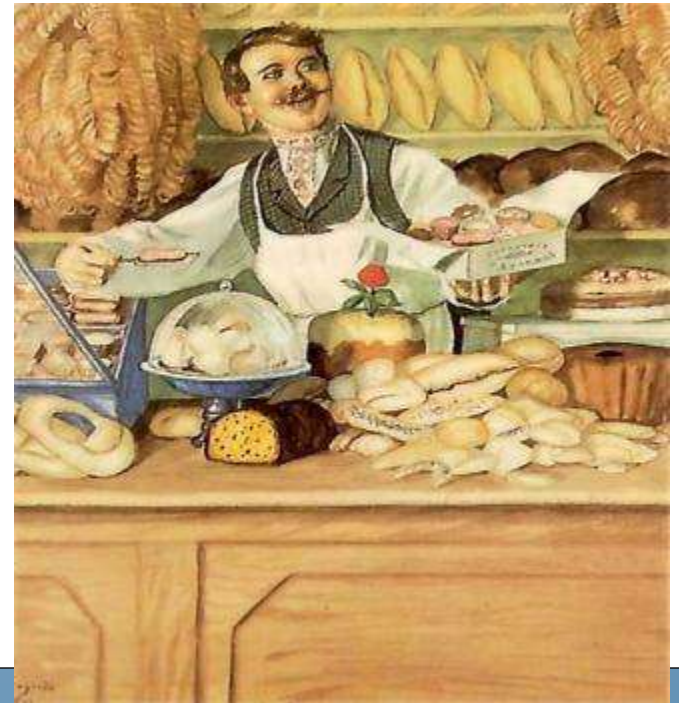
- изучить информацию из разных источников**
- опрос учащихся**
- наблюдения в столовой**
- анализ результатов опроса и наблюдений**



**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.



Хлеб – наиболее сакральный (божественный) вид пищи, символ достатка, изобилия и материального благополучия. Осмысляется как живое существо или даже образ самого божества.



1941 - 1945



**Я помню хлеб, военный, горький.
Он весь почти из лебеды.
В нем в каждой корке, в каждой
крошке
Был горький вкус людской беды.
И горе было частым гостем
Им были детства дни полны
Особо помним мы, что счастьем
Был равен горький хлеб войны.**



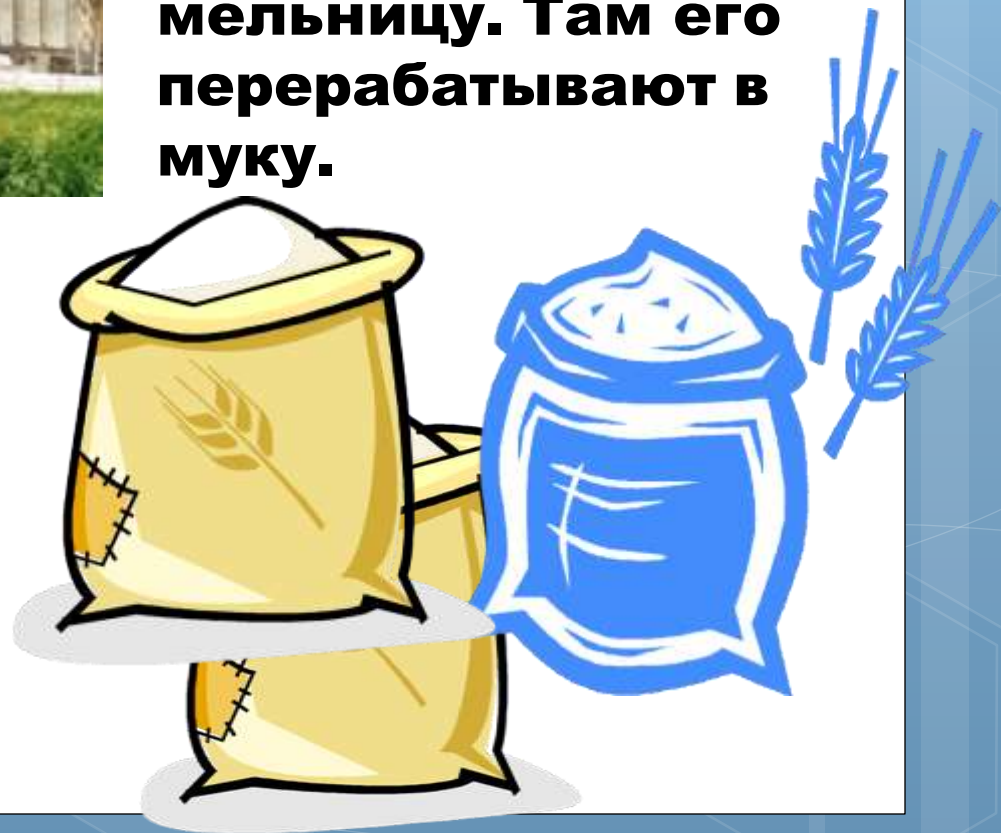


От зёрнышка до хлебушка



После этого зерно везут на элеватор. Элеватор - это место для хранения зерна. По транспортной ленте зерно отправляется на мельницу. Там его перерабатывают в муку.

С элеватора мука отправляется на хлебозаводы и пекарни, где из нее выпекают различные хлебобулочные изделия.





В 2001 г начала свою работу хлебопекарня А.Н.Швагера. Заведует пекарней пекарь Виктор Вадимович Смирнов.

В сутки выпекается почти 1000 булок хлеба и множество других хлебобулочных изделий. Радует покупателей не только вкус свежеспечённого хлеба, но и его цена: 9 рублей стоит булка пшеничного хлеба 1 сорта.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА**

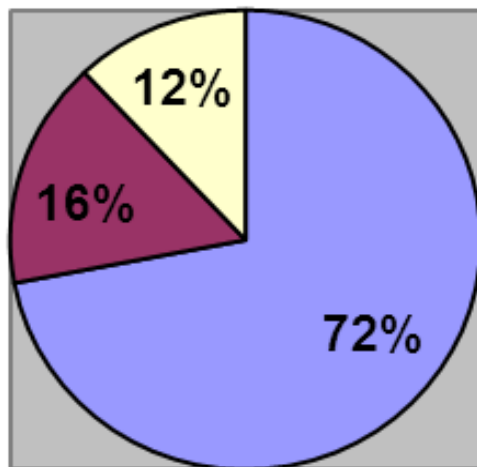


**В нём – здоровье наше, сила,
В нём- чудесное тепло.**

**Обычный хлеб содержит в себе
практически все питательные вещества,
необходимые человеку. И что еще важно,
хлеб обладает одним редким свойством – он
никогда не приедается, никогда не может
надоесть людям.**



Результаты анкетирования учащихся

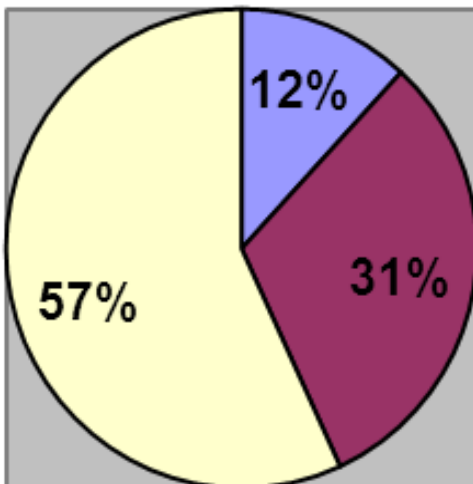


■ пекарь

■ повар

■ все участники процесса

Результаты блиц-опроса



■ Подкармливают птиц

■ Скармливают животным

■ Готовят блюда из черствого хлеба

Эксперимент в столовой




**Хлеб - драгоценность. Им не сори.
Хлеба к обеду в меру бери.**

Подсчитано:

- **учениками начальных классов за школьным завтраком было не съедено 206 граммов хлеба;**
- **учениками старших классов 824 грамма – целая булка!**

Если каждый день будем выбрасывать такое количество несъеденных кусочков, то за месяц в школьной столовой выбросят 25 буханок хлеба!



**Перед этой пашнею шапку скинь, сынок,
Видишь, пробивается хлебный стебелек.
Сколько в это зёрнышко вложено труда,
Знает только солнышко, ветер да вода! ...**

ЦЕНА ХЛЕБА – ЖИЗНЬ!!!

Так будем же беречь хлеб!

