

Патланова Дарья Яковлевна

учащаяся 2 «В» класс

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №4 имени Героя Советского Союза

Д.П.Левина городского округа Сызрань Самарской области

Самарская область, г. Сызрань

УЧЕБНЫЙ ПРОЕКТ «ЗЕМЛЯ НА СОЛНЫШКЕ СТОИТ»

Еще с древних времен хлеб называли кормильцем и отцом. Ему посвящали песни, гимны. Хлеб хранили и уважали. Детям с малых лет говорили, как бережно следует относиться даже к самому маленькому кусочку хлебушка. При обозначении этого продукта на письме древние люди использовали тот же символ, что и для солнца и золота – круг с точкой посередине. Представить себе обед без хлеба уже невозможно.

Все дети знают пословицы «Без хлеба куска – везде тоска», «Хлеб – всему голова», но ежедневно во время обеда в школьной столовой можно увидеть, как кто-то крошит и ломает хлеб, и не доедает хлеб.

Цель: узнать, как из зёрен появляется хлеб.

Задачи:

- уточнить представления о последовательности этапов получения хлеба;
- познакомиться с профессиями людей, связанных с получением хлеба;
- изучить, как производят хлеб в моем родном городе;
- попробовать испечь рулетики;
- узнать, какие хлебобулочные изделия любят и едят школьники.

Гипотеза: предполагаю, что из зёрен получают хлеб, а это – результат труда людей разных профессий.

Объект исследования – хлеб.

Предмет исследования – этапы производства хлеба

А как хлеб на стол приходит? Как его делают и кто? Я стала искать ответы на поставленные вопросы. Материал искала в Интернете и справочной литературе, беседовала с родителями.

Хлеб появился на земле несколько тысяч лет назад. Первыми придумали выпекать хлеб древние египтяне. Чтобы получить хлеб, нужно иметь зерно. Чтобы колоски с зерном хорошо росли, землю люди хорошо вспахивают. Эту работу выполняет трактор. К нему прикрепляют большой плуг, который поднимает и переворачивает верхний слой почвы. Потом землю боронят.

Поля засевают с помощью машин – сеялок. Сеялки сажают семена в землю и засыпают их землёй. Когда колоски вырастают, их скашивают и обмолачивают. Это всё делает мощная машина – комбайн.

Зерно с поля отвозят на мельницы и делают из него муку. А с мельниц мука поступает в хлебопекарни.

Мы должны бережно и уважительно относиться к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Месяц назад я посеяла пшеницу в горшочке. Поливала, поставила на самое светлое, тёплое место. Думала, что вырастет пшеница, появятся колосья, а в них зёрна. Но вот уже почти два месяца, а пшеница моя ещё маленькая. Чего же ей не хватает? А зима в этом году холодная, пасмурная. Значит, не хватило солнца.

Хлеб – это исключительно ценный и полезный продукт.

В нашем городе основной производитель хлеба это – хлебокомбинат, который я посетила вместе со своей учительницей. На хлебокомбинате выпускается хлеб белый, формовой, бородинский, батон нарезной, а также разные булочки, бублики, рулеты и пряники.

А как же пекут хлеб? На хлебокомбинате мне об этом рассказали, что приготовление хлеба состоит из следующих этапов: замес теста, деление теста, выпечка. И вот хлеб готов.

А какие хлебобулочные изделия любят дети? Какие изделия они едят дома и в школе? Чтобы ответить на эти вопросы, я решила провести исследование в своей школе. В анкетировании приняли участие 27 мальчиков и 32 девочки. Оказалось, что в основном школьники едят белый хлеб и батон. Большая часть опрошенных школьников едят дома хлебобулочные изделия Сызранского Хлебокомбината. Это хлеб, булочки, пряники.

Итак, дети дома едят в основном белый хлеб и батоны. Более полезный хлеб (зерновой) совсем не популярен среди учеников.

Мама предложила мне самой попробовать испечь рулетики. Я решила провести эксперимент и выяснить, сколько времени мне понадобится, чтобы испечь рулетики, какие продукты мне потребуются и вкусные ли рулетики получатся у меня. Мы начали работу в 14 часов. Сначала надо было замесить тесто. Для этого мы налили воды, положили половину столовой ложки соли и 2 столовых ложки сахара, добавили 3 ложки растительного масла, взбили 2 яйца. Затем мы добавили муки и дрожжи и стали ждать, когда тесто поднимется. Продолжили мы работу в 15 часов. Из теста я раскатала лепешку, посыпала ее сахаром и свернула рулетики. Я смазала противень маслом и уложила на него мои рулетики. Поставила в духовку запекаться. Опять ждать! И вот рулетики готовы! Времени – 16 часов. Итак, на приготовление рулетиков потребовалось 2 часа. Вкусно! А вдвойне вкуснее – когда рулетики сделаны своими руками!

Выполняя свою работу, я узнала, что из зёрен получается мука. А из муки пекут хлеб. Я сходила на Хлебокомбинат. Узнала, как пекут хлеб, попробовала сама испечь рулетики, и поняла, что приготовление хлеба требует немало времени и немало усилий. В производстве хлеба принимают участие люди разных профессий. Я обязательно расскажу своим одноклассникам о хлебе и об отношении людей к хлебу в разные времена. Недаром говорят: «Земля на зёрнышке стоит». Я уверена, что мой рассказ поможет моим одноклассникам уважать и ценить то, что мы имеем.