

The background of the image is a wide, green field of grain, likely wheat or barley, stretching towards a distant horizon. The sky above is filled with dark, heavy clouds, with some lighter patches where the sun might be breaking through, creating a dramatic and somewhat somber atmosphere. The overall color palette is dominated by the vibrant green of the grass and the deep blues and greys of the sky.

РОЛЬ ХЛЕБА В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА

И ПЛЕСЕНЬ

Актуальность исследования:

Есть в мире понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это воздух, земля, вода, солнце. К ним можно отнести и хлеб, древний и вечно молодой продукт человеческого труда. «Хлеб – всему голова» - гласит народная мудрость. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничные обед, ни праздничный стол. Вырастая, дети, помнят запах родного очага всю свою жизнь и впоследствии, создавая уже свои семьи, интуитивно хранят в них те же традиции, которые они вобрали в себя в родительском доме. Ведь хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой.



Проблема исследования:

Нам стало очень интересно, почему же люди с большим уважением относятся к хлебу, почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

Цель исследования:

узнать о значении хлеба в жизни человека, изучить болезни хлеба путём исследования и их влияние на организм человека

Задачи исследования:

- 1. Изучить историю возникновения хлеба.**
- 2. Узнать, почему хлеб называют хлебом.**
- 3. Собрать сведения о мифологическом значении слова «хлеб»**
- 4. Понять и оценить роль хлеба в годы Великой Отечественной войны.**
- 5. Узнать, как хлеб приходит на наш стол.**
- 6. Изучить пищевую ценность хлеба.**
- 7. Посетить хлебозавод (п.г.т. Богатые Сабы.)**
- 8. Опасны ли споры плесневых грибов для человека?**
- 9. Разработать рекомендации для населения по хранению и защите хлебобулочных изделий от спор плесневых грибов**
- 10. Провести анкетирование среди учащихся класса, доказать практическим путем, какой вид упаковки лучше защищает хлебобулочные изделия от спор плесневых грибов.**

Гипотеза исследования:

Если мы узнаем, почему взрослые так ценят хлеб, то будет бережнее относиться к нему. В работе использовались как теоретическое исследование так и практическая работа.

Объект исследования: хлеб

Предмет исследования:

отношение людей к хлебу, болезни хлеба.

Методы исследования:

анализ, опрос, наблюдение, сбор информации из разных источников, экскурсия.

«Путь от зерна до буханки хлеба»



Экскурсия в хлебозавод (п.г.т. Богатые Сабы)







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

анкеты:

1. Все учащиеся любят хлеб.
2. Употребляют его несколько раз в день.
3. Белый хлеб является наиболее любимым у ребят.
4. Больше половины ребят считает, что хлеб является полезным продуктом.
5. Половина опрошенных признались в том, что они не доедают кусочки хлеба.
6. На вопрос о том, кто, по их мнению, участвует в процессе изготовления хлеба, большинство ребят ответили, что это повара и кондитеры.

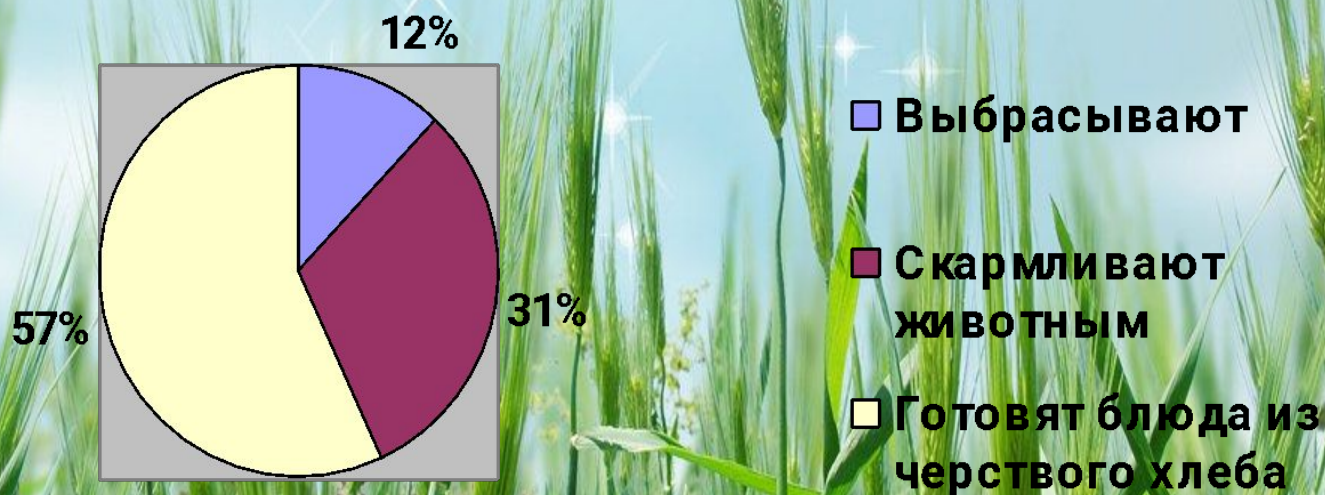
Выясняя отношение к черствому хлебу, мы провели

блиц-опрос:

-Что вы делаете с черствым хлебом?

Диаграмма № 1.

Можно сделать вывод, что большинство семей бережно относятся к хлебу, готовят из черствого хлеба различные блюда: запеканки, сухарики, котлеты, гренки и т.д.



Рецепты блюд из черствого хлеба

Омлет из яиц и черствого хлеба

Пшеничный хлеб (2 куска) - 2 шт., яйцо - 2 шт., молоко - 1 стакан, морковь - 1 шт., лук репчатый - 1 шт., соль.

Черствый пшеничный хлеб нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на крупной терке, лук измельчить.

Яйцо взбить с молоком, вылить в подготовленную смесь, посолить и довести до кипения. Подавать омлет к столу можно как в горячем, так и в холодном виде.

Гренки с сыром и яблоками

200 г пшеничного хлеба, 50 г любого сыра, 2 кисло-сладких яблока, 50 г сливочного масла или маргарина, очищенные грецкие орехи, измельченные фисташки или фундук по вкусу. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, намазать маслом или маргарином. Положить на каждый кусочек хлеба по 1 - 2 ломтика очищенных от кожицы и семян яблок, а сверху - полоски сыра. Положить подготовленные гренки на противень, поставить в разогретую духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Готовые гренки сразу же посыпать толчеными орехами.

Сладкие сухари

200 г черствого пшеничного хлеба, яйцо - 1 шт., молоко - 150 г, сливочное масло или маргарин - 40 г, сахарный песок - 40 г. Хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, пропитать смесью из яиц и молока и обжарить на сливочном масле или маргарине с обеих сторон. Затем сухари посыпать сахарным песком. Подать к чаю или кофе.

Мы провели исследование на тему:” Какой вид упаковки лучше защищает хлебобулочные изделия от спор плесени”.



Через 3 дня.

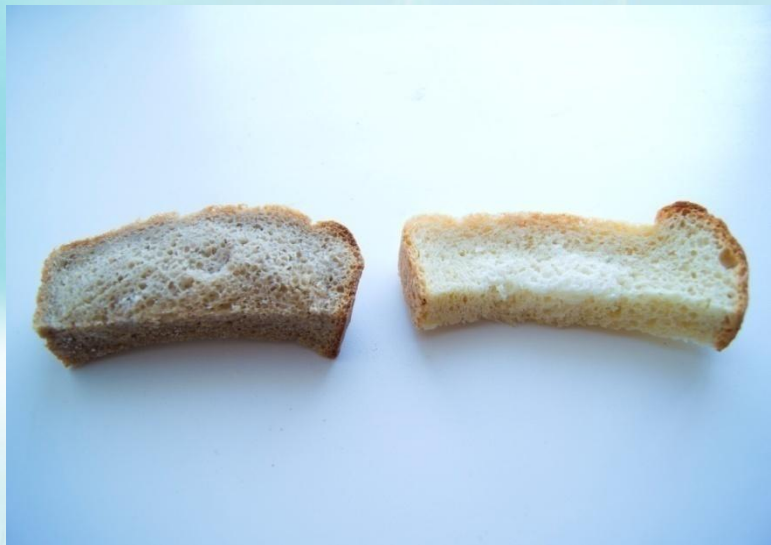


Получили следующие результаты:

Из полученных результатов можно сделать вывод, что все – таки лучший вид упаковки, защищающий хлебобулочные изделия от спор плесневых грибов – это полиэтиленовая упаковка, обеспечивающая максимальную герметичность продукта.

	Полиэтиленовый пакет	Бумажный пакет	Деревянный короб	Эмалированная кастрюля
На какой день появились колонии грибов	4	3	3	2

Какой хлеб (белый или чёрный) хранится дольше.



Через 3 дня



Через 7 дней

Я знаю, что плесень должна была появиться на белом хлебе, но почему-то она у меня появилась на черном. Придется ещё раз провести опыт.

Рекомендации по хранению хлеба.

- *Хлеб – продукт кратковременного хранения.*
- *Лучшие потребительские свойства хлеба сохраняются при температуре 20-25°С*
 - *Относительная влажность воздуха 75%.*
- *Нельзя хранить хлеб в холодильнике, так как наиболее интенсивно процесс испарения влаги*
 - *будет при температуре 0-2 °С.*
 - *Хранить в плотно закрытой упаковке.*
- *Мягким и свежим хлеб остается в полиэтиленовых пакетах.*
- *С хрустящей корочкой сохраняется в бумажном пакете.*
 - *Ржаной хлеб храниться отдельно от пшеничного.*
- *Если хлеб хранить в хлебнице, 1 раз в неделю ухаживать, мыть, сушить ее.*
- *Срок хранения 72 часа в упаковке и 24 часа без упаковки.*

Проведенное исследование открыло для нас много нового. 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. Узнали, что благодаря хлебу смогли выжить многие люди в годы Великой Отечественной войны. Мы поняли, почему люди с давних времен свято почитают и ценят хлеб. Проведенное анкетирование доказало, что хлеб был и остается одним из главных продуктов питания человека.



Хлеб не просто еда. Это тяжёлый труд тысяч людей, которые вложили в него свою душу, любовь, желая, чтобы плоды их труда приносили в каждый дом радость и благополучие.

Многие в наши дни стали забывать истинную цену хлеба. Но есть люди, которые ещё помнят о том, как тяжело было раздобыть хлеб в войну. А сколько людей погибло от голода! Во имя их памяти мы должны дорожить хлебом, беречь то, что у нас есть.

Золотые слова

***Забывать мы не
вправе:***

«Хлеб всему голова!»

В поле, в доме, в

Список литературы

- М. Ивин «Хлеб сегодня, хлеб завтра». Детская литература, 1980г.
- А. Митяев «Ржаной хлебушко – калачу дедушка», Москва «Детская литература», 1990г.
- Хлеб всему голова. Журнал «Воспитание школьников» №9, 2004. – 7-8
- Езушина Е.В. Азбука правильного питания / Волгоград.: Изд-во «Учитель», 2008. – 171 с.
- Увлекательные опыты и развлечения / Б.Боннет, Д.Кин. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 127 с.
- Багрова Л.А., Хинн О.Г. Я познаю мир. Растения // Энциклопедия для детей. - М.: ООО «Издательство АСТ - ЛТД». - 1997г.
- Я познаю мир. Экология// Энциклопедия для детей. - Москва.: ООО «Издательство АСТ ЛТД». - 1997г.
- 8. Буянов. Н.Ю. Я познаю мир. Медицина// Энциклопедия для детей. - Москва.: ООО «Издательство АСТ ЛТД». - 1997г.
- 9. Плешаков В.В. Зеленые страницы./ /Книга для учащихся начальных классов.- М.: «Просвещение» .-2000г.
- 10. Плешаков В.В. Мир вокруг нас. 3 класс. 1 часть./Учебник для 3 класса начальной школы.- М.: «Просвещение». -2006г.

