

Средняя общеобразовательная школа №10 им.М Гади



Презентацию выполнила
преподаватель начальных классов :
АХМЕДОВА А.Г.

Стандарты: 1.1.1.Разъясняет в простой форме связи между существами и явлениями;
1.3.2.Объясняет роль растений в жизни человека.

Цель урока:

- имеет представление о том, как делают хлеб;
- бережно относится к хлебу;
- излагает свои знания о том, что хлеб является очень важным продуктом питания.





От руки повара тесто пришло в замешательство



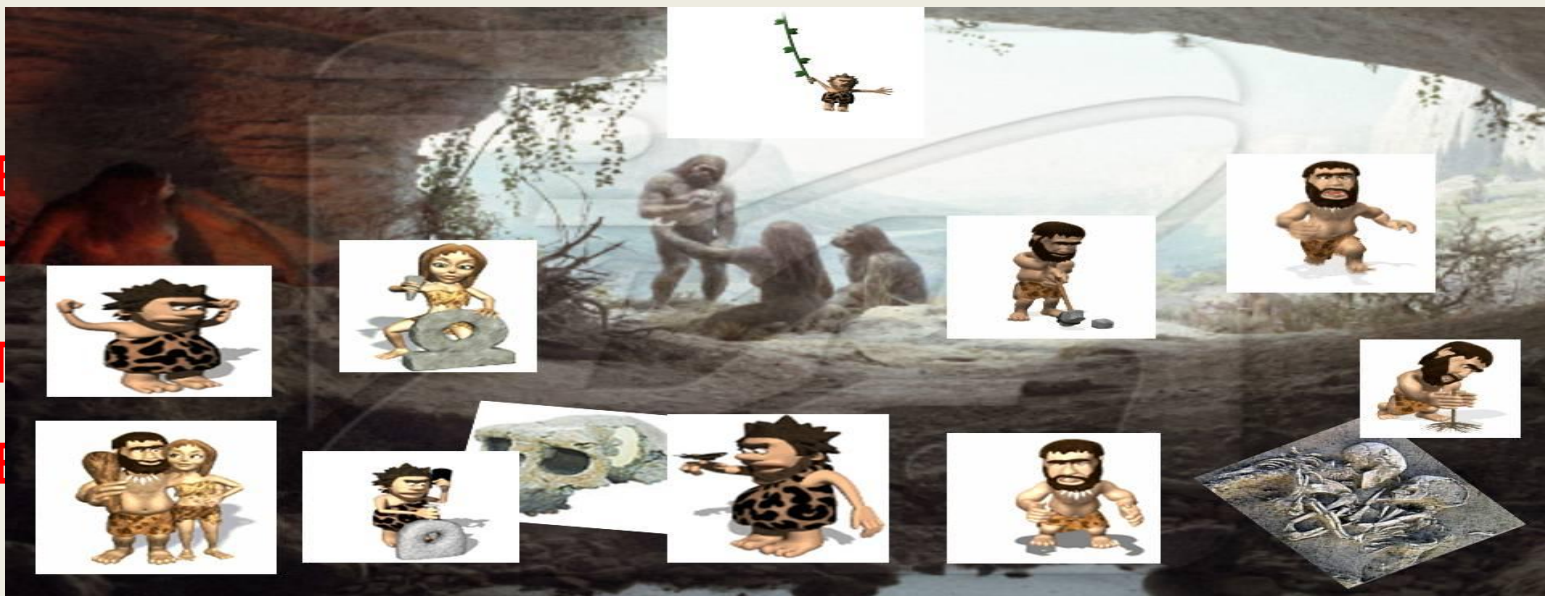
Superpuzkov

(c) doberhorbi.org.ua



Світлина
Шеф Понар







**«Пусть бюджет
больше хлеба»**

- *Каждый день на нашем столе, что бы мы не ели всегда бывает хлеб.*
- *Любое блюдо, даже самое любимое надоеет, если мы будем есть его каждый день. Но хлеб никогда не надоедает. Невозможно представить нашу жизнь без хлеба.*

Хлеб очень полезный продукт питания.

В составе хлеба много витаминов.



**Азербайджанскими учёными
получены новые сорта
пшеницы**



**«ЗОГАЛ-
БУГДА»**



**«СЕВИНД
Ж»**



**«ГАРАГЫЛЧ
АГ»**



«АРЗУ»



• **Хлеб пекут из муки**



Для получения муки, надо промолоть пшеницу.



А чтобы иметь пшеницу, надо посеять зерно.



Сначала хлеборобы готовят почву к посеву. Осенью специальными машинами – разбрасывателями вносят на поля удобрения.



**Разбрасыватели удобрений
RCW**

Потом тракторами вспахивают землю, перемешивая удобрения с землёй и одновременно боронуют – это рыхлят землю, чтобы не



К трактору прикрепляют сеялки, и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зёрна пшеницы.



Но вот зёрна созрели. Начинается жатва. И на поле выходят другие машины – комбайны.

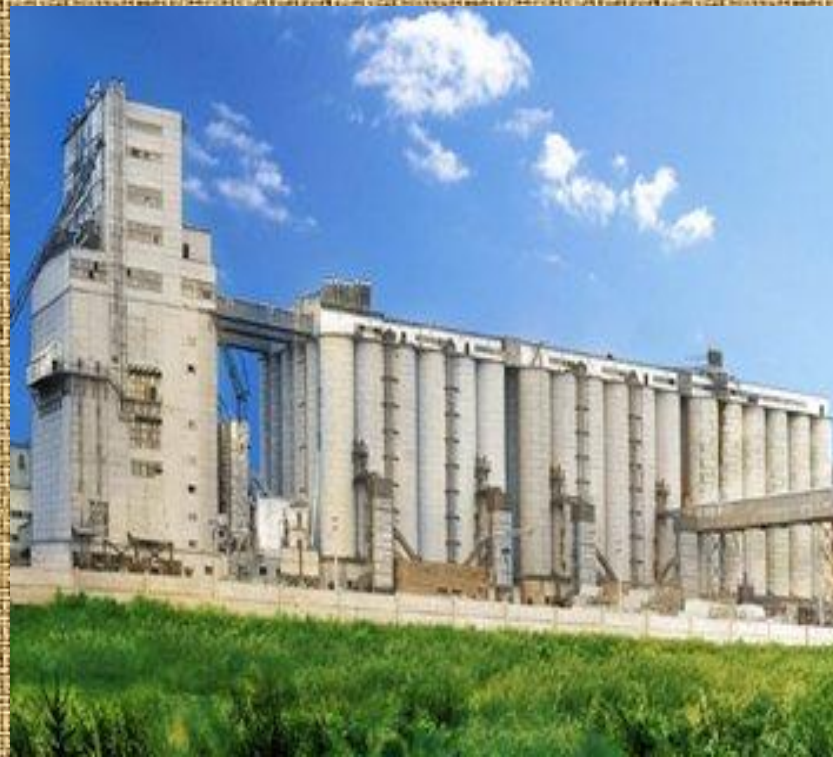


**Оставшуюся после жатвы
зерна солому собирают и
припасают на зиму. Всю зиму
скот кормится этой
соломой**



**Потом часть зерна
везут в амбары для
семян.**

**А остальное зерно
сдают государству.
Это зерно везут на
элеваторы –
специальные
сооружения для
хранения зерна.**



Зерно из элеваторов везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку.



Во время молотьбы вместе с мукой получают и отруби. Это измельчённые оболочки зерна.

Из отрубей производят полезный корм для ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ.



Чтобы получить хлеб и другие хлебные изделия

В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими “руками” вымешивают тесто для хлеба.



- Затем подают в большие печи для выпечки хлеба, батонов, булочек, баранок и всего того, что мы так любим, без чего не обходится ни один завтрак, обед



WADIA HIRAPUR



MySona



КАК ИСПЕЧЬ ХЛЕБ ?



- В годы Второй Мировой Войны (1941-1945гг.) основной пищей был хлеб.

В эти годы было тяжело с хлебом.

Наш народ терпел большие лишения

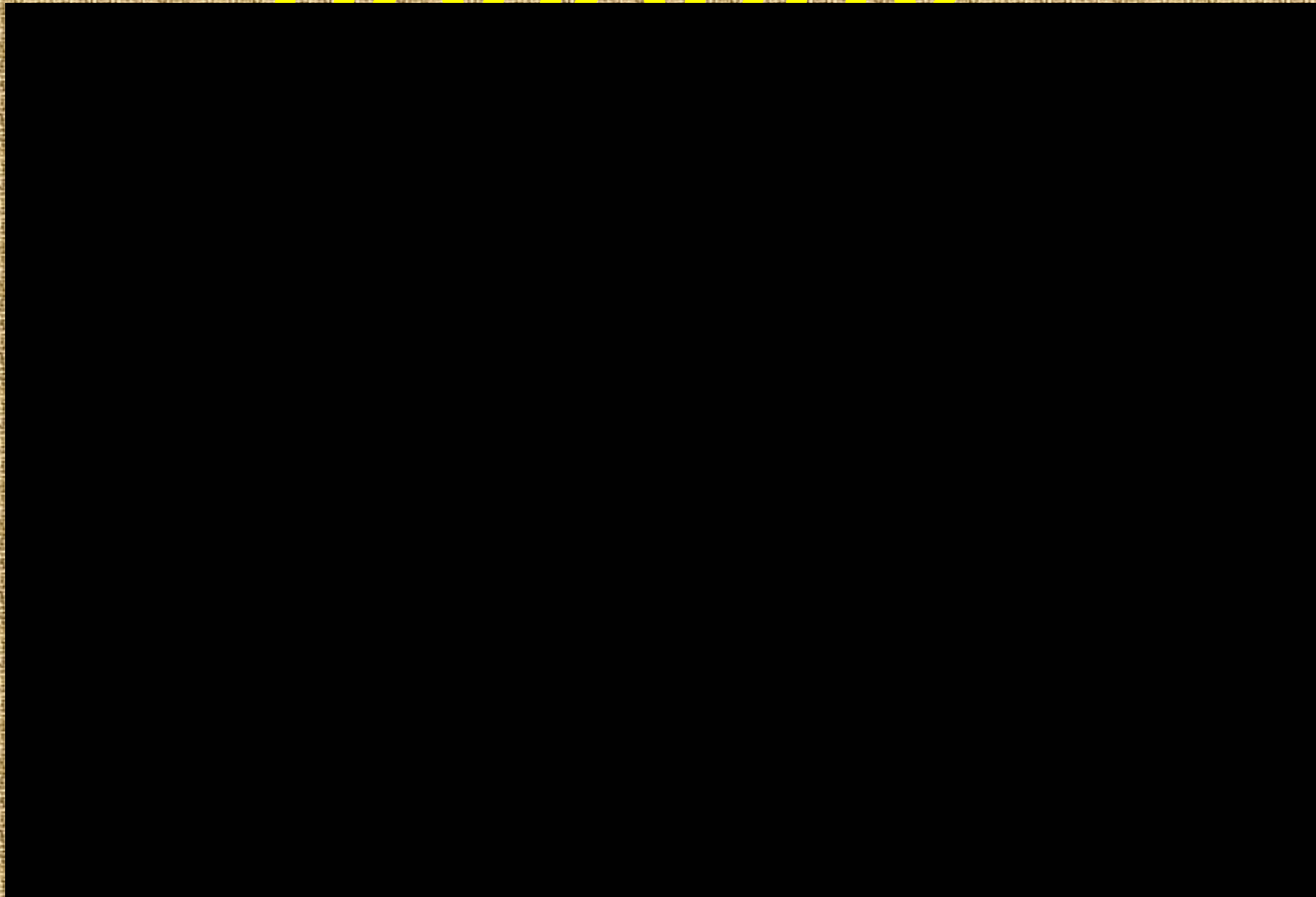


В те годы не хватало хлеба. Для того, чтобы всем хватило хлеба, наше государство раздавало всем карточки. Потерять карточку означало остаться в этот день



БРАЗЕЦ БЛОКАДНОГО ЛЕНИНГРАДСКОГО ХЛЕБА.
Состав: отруби, опилки, торф, жмых и другие
компоненты. Выдавался по 300г в день военным,
по 125г гражданскому населению. Введен в 1941г.
В г. Киеве по рецепту, присланному Ленинградским
горсоветом. В Ленинграде во время блокады умерло
от голода около 800 тыс. человек.

«АЖИЕД НОБОРИН»



ХЛЕБ

ГРУППОВАЯ РАБОТА:

Хле

б



Булочк



Пирожок



Задания для групп:

Группа «Хлеб»:



- 1. Приклеить данные картинки, соблюдая последовательность «Как пришёл хлеб на стол?»
- 2. Написать несколько пословиц и примет о хлебе.



Группа «Булочка»:



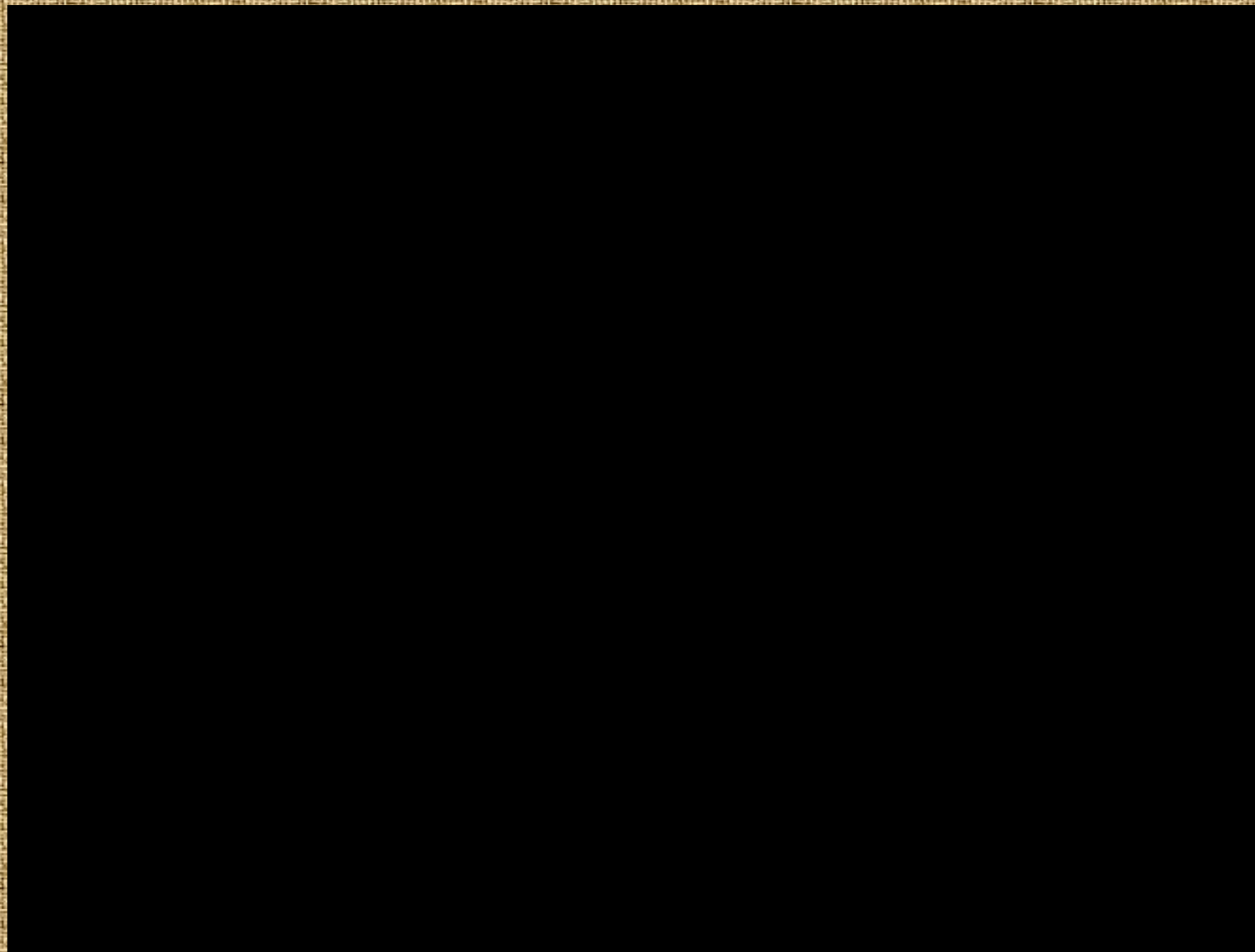
- 1. Приклеить данные картинки, соблюдая последовательность «Как пришёл хлеб на стол?»
- 2. Выполнить тесты из Р/т на стр.48

Группа «Пирожок»:



- 1. Приклеить данные картинки, соблюдая последовательность «Как пришёл хлеб на стол?»
- 2. Составить видеоролик на тему «Хлеб».

• .





Вывод:



- -Какой вывод можно сделать из услышанного и увиденного?







С ПРАЗДНИКОМ НОВРУЗ!

Афочка



**Спасибо за
работу!**

