



Краеведческий клуб «Покровчане»  
МБОУ СОШ №33 ЭМР  
Саратовской области

# От зернышка – к караваяю

Авторы проекта:

Арзуманян Эдита (8е класс),  
Жучков Владислав, Кривенцов Илья  
(7 а класс)

Руководители: Гранкина Л. В., Сахно  
И. В., Сопенкова Н. Н.

**Слава миру на Земле!  
Слава хлебу на столе!  
С караваем соль  
    подносим.  
Поклонясь, отведать  
    просим:  
-Дорогой наш гость и  
    друг,  
Принимай хлеб -  
    соль из рук.**



**Цель работы:  
изучить историю и технологическую  
цепочку приготовления хлеба.**

- ***Вначале жители древней Месопотамии и Египта выращивали пшеницу просто для еды. Позже придумали делать тесто из раздавленных зёрен с водой. Научившись молоть зёрна в муку, люди вскоре открыли для себя технологию выпечки простых лепешек.***



**Историческая справка**

**Первоначально дрожжевое тесто стало использоваться в Египте в XVII веке до н. э., но пшеница, из которой можно было делать такое тесто, встречалась очень редко. Вывод о недостатке такой пшеницы был сделан на основе данных о том, что такая пшеница практически не привозилась в Древнюю Грецию до IV века до н. э.**



**Историческая справка**

- **Египтяне у греков подсмотрели технологию приготовления дрожжевого хлеба и распространили её по всей Европе. В древнем Риме хлеб считался ценнее и питательнее мяса. В Риме существовала государственная монополия на выпечку хлеба.**



Г в, Хлебная лавка, Фреска, Помпеи.



## Историческая справка

- **В России 14 января 1725 Г. царь Петр I издает Указ о торговле съестными припасами и установлении "таксы" - цены на хлеб .**
- **Был определен припек: для ржаного хлеба на пуд муки - 20 фунтов, или 50%; для пшеничной сайки - 8 фунтов, или 20%; для калачей весовых - 13 фунтов, или 32,5%; кренделей (баранок) - 4 фунта, или 10%.**



- **В СССР во второй половине XX века хлеб, в основном, перестал быть дефицитом. В городах хлеб продавался, в специализированных магазинах «Хлеб» или «Булочная».**
- **Стоимость килограммовой буханки чёрного хлеба была фиксированной и составляла 14 копеек (до финансовой реформы — 1 р. 35 к.). Сейчас 500 граммовая буханка черного хлеба стоит – 14 рублей.**





- **Единственный в России и тринадцатый в мире Санкт-Петербургский музей хлеба был создан в 1988 году как отраслевой.**



**Историческая справка**

**Посетители музея  
имеют  
возможность  
ознакомиться с  
бытом и нравами  
своих предков  
посредством  
«хлеба нашего  
насущенного».**



# Состав хлеба

- 1. Мука – главная составляющая часть хлеба,**
- 2. В качестве жидкости для приготовления теста обычно выступает вода, но может использоваться и молоко.**
- 3. Дрожжи – традиционная закваска для теста,**
- 4. Для улучшения вкуса и структуры хлеба используются добавки: животные или растительные жиры, яйца, сахар.**



# **Витамины в хлебе**

**Витамины группы «В», содержащиеся в хлебе, участвуют в работе нервной системы и процессах тканевого дыхания.**



**витамин РР регулирует окислительные процессы в организме, а её недостаток приводит к быстрой утомляемости.**

**Витамин «Е» отвечает за здоровье кожи, ногтей и волос...**

**Триптофан, стимулирует выработку серотонина – гормона хорошего настроения.**

**Соли кальция, калия, железа, фосфора и других микроэлементов необходимы для развития костей и мышц и поддержания организма в тонусе.**

# Виды хлеба

- *В Мексике делают кукурузные тортильи и рулеты;*
- *В Испании хлеб называется «пан» и встречается в 315 разновидностях;*
- *Традиционный финский хлеб выпекается из ржаной муки; он круглый, с отверстием посередине;*
- *В еврейской кухне есть интересный рецепт яично-медового пышного хлеба шалла.*



## **Выращивание зерновых культур на полях Энгельсского района**

- ***Прежде чем попасть на стол, хлеб нужно вырастить ,***
- ***этим занимаются агрономы и фермеры.***
  
- ***Яровые сорта пшеницы:  
Саратовская мягкая 42, 45, первой категории,***
- ***Озимые сорта:  
Саратовская 90,  
Мироновская 808.***



# Выращивание зерновых культур на полях Энгельсского района

- *В конце июля и августа пшеницу убирают с полей, для этого используют новую современную технику*



# Выращивание зерновых культур на полях Энгельсского района

- **Собранный урожай свозят на хранение в зернохранилище, на элеватор. Там он хранится в течение года при определенной температуре и влажности.**





# Как делают хлеб в пекарнях

- **производство начинается с приготовления опары**
- **затем начинается процесс добавления муки, солода, сахара, соли и других ингредиентов (семечки отруби).**
- **опару сливают в большую миску ;**
- **после чего тесто подходит и оно готово для выпечки**



# Хлеб на прилавке магазинов

- *таким красивым хлебом попадает на прилавки наших магазинов*



# Хлеб своими руками



# Заключение

- Прделаав данную работу, мы
- 1. познакомились с историей хлеба,
- 2. с технологией его выращивания и приготовления, узнали о его полезных свойствах.
- 3. изучили библиографические источники, материалы, опубликованные в сети Интернет, провели фотосъёмку.
- 4. научились сами выпекать хлеб, что оказалось процессом очень трудоёмким.

