



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.**



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 отрубей).**
- **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.

