

МАОУ "ГИМНАЗИЯ» НОВОУРАЛЬСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА



**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

УЧЕНИЦЫ 1 В КЛАССА

**КОНДРАШИНОЙ ЕКАТЕРИНЫ**

**«КАТЕРИНИН  
ХЛЕБУШЕК»**



# СОДЕРЖАНИЕ



1. АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ.
2. ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА.
2. ДРЕВНИЙ ХЛЕБ.
3. КАК СЕГОДНЯ ВЫРАЩИВАЮТ И ПЕКУТ ХЛЕБ.
- 4. ХЛЕБ, КОТОРЫЙ Я ЕМ.
- 5. Я СОЗДАЛА РЕЦЕПТ ПОЛЕЗНОГО И ВКУСНОГО ХЛЕБА И ИСПЕКЛА «КАТЕРИНИН ХЛЕБУШЕК».



**Мне стало интересно исследовать тему про хлеб, так как хлеб является частью нашего рациона.**

**Хлеб с древних времен появился у нас на столе.**

**Про хлеб придумано много пословиц, поговорок, загадок, сказок, легенд и былин.**

*Худ обед, коли хлеба нет.*

*Горькая работа, зато сладок хлеб.*

*Всем известная сказка «Колобок» и т.д.*

**Хлеб полезный и вкусный должен быть на каждом столе.**

# Хлеб – всему голова.

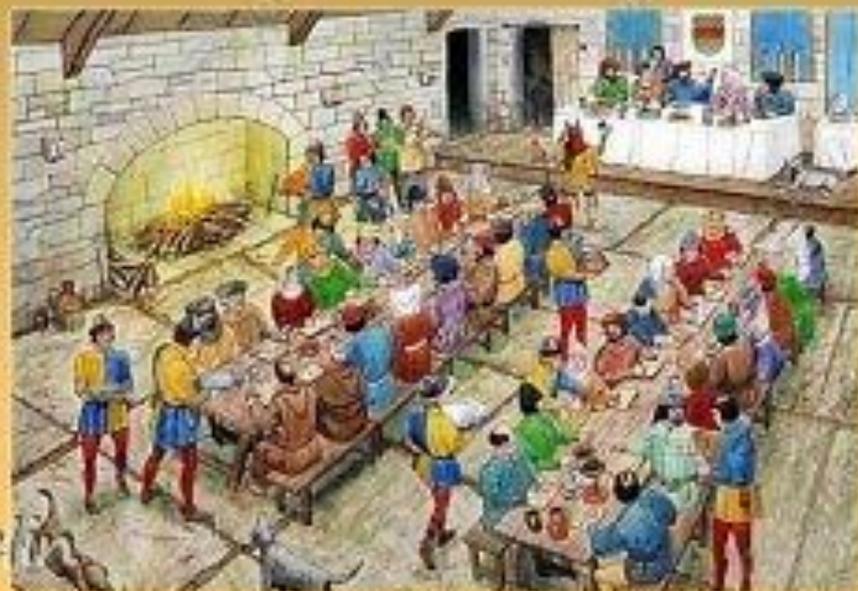
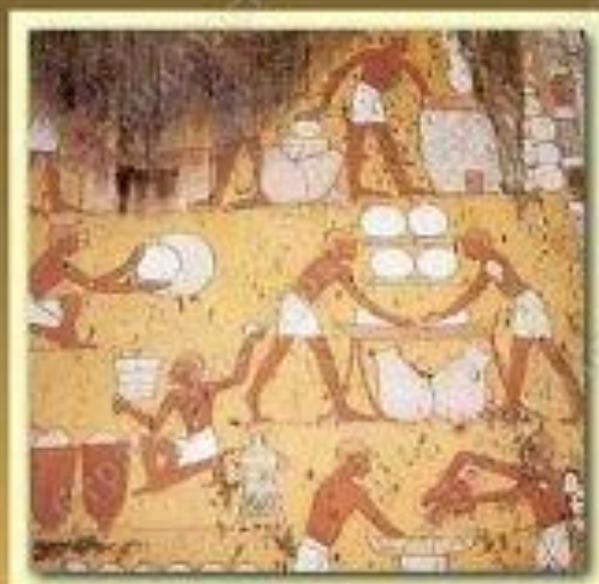
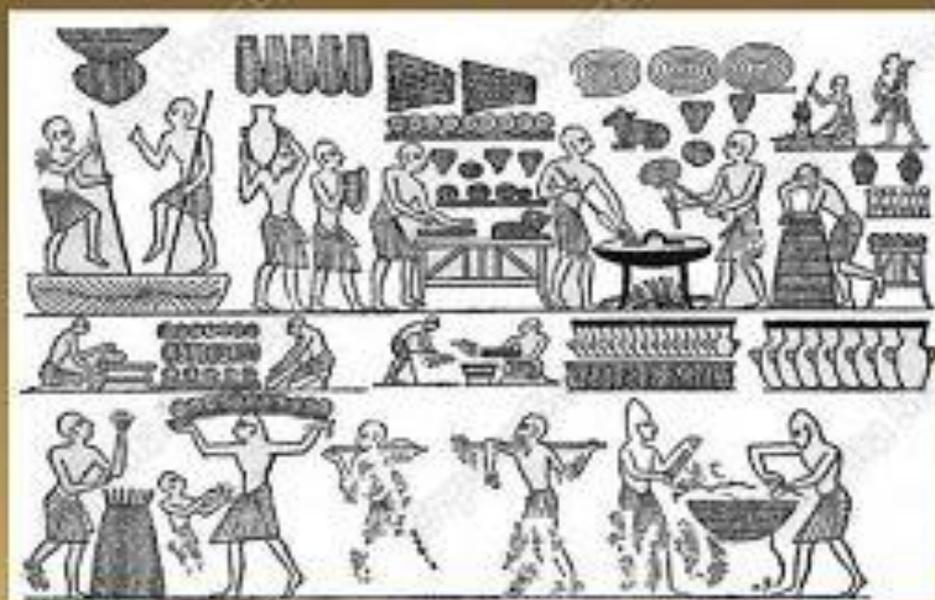


В хлебе множество витаминов: А, Е, F, В и другие; большое количество минералов: медь, селен, магний, кобальт, цинк, марганец, калий, йод и т. д.

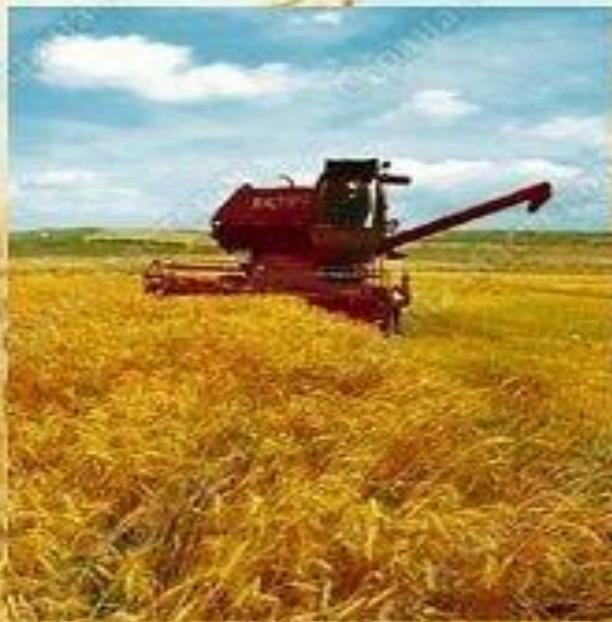
Основной состав хлеба:  
мука и вода.



# История возникновения хлеба



# Выращивание пшеницы и ржи.



elina

**Пшеница**



**Рожь**



elin



# Переработка и хранение зерна



*Зерноток. Приём и хранение зерна.*



**ЭЛЕВАТОР**



*Современная мельница*

# Выпечка хлеба



**буханка**

**ХЛЕБ**

**багет**

**булка**

**батон**

**плетенка**

**каравай**

**рогалики**



Берегите ХЛЕБ! ХЛЕБ – наше богатство!



# Хлеб, который я ем.



# Мука ржаная



# Закваска



10 201

# Сахар и яйца



# Семена подсолнуха и изюм



# Подсолнечное масло



# Замешенное тесто



**Тесто поднялось**



# Испечён «Катеринин хлебушек»



**Приятного аппетита!**



# Рецепт «Катеринин хлебешек»:

1. Мука ржаная твердого помола – 500гр.
2. Молоко – 100мл.
3. Закваска.
4. Яйцо – 2шт.
5. Изюм – 200гр.
6. Семена подсолнуха – 150гр.
7. Сахар – 2 ст.л.
8. Масло подсолнечное – 2 ст.л.

