

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.

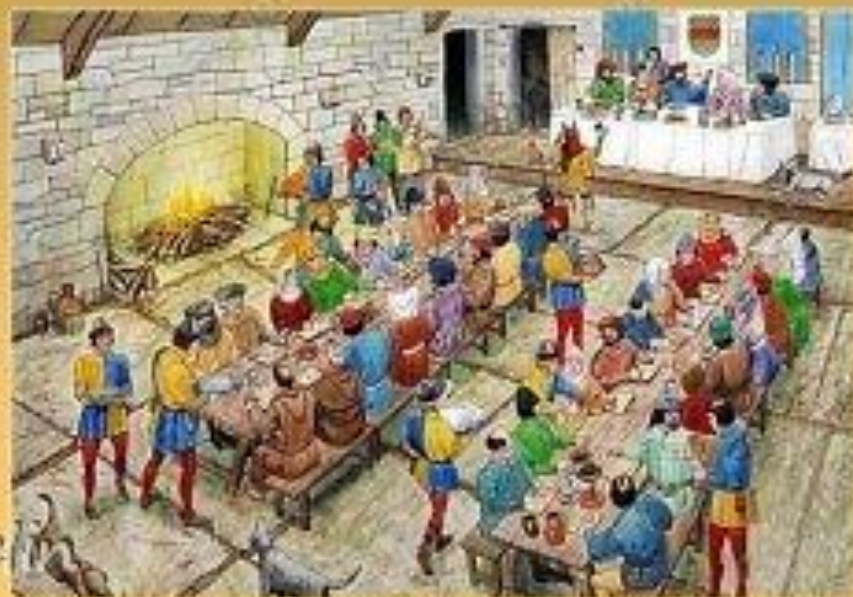
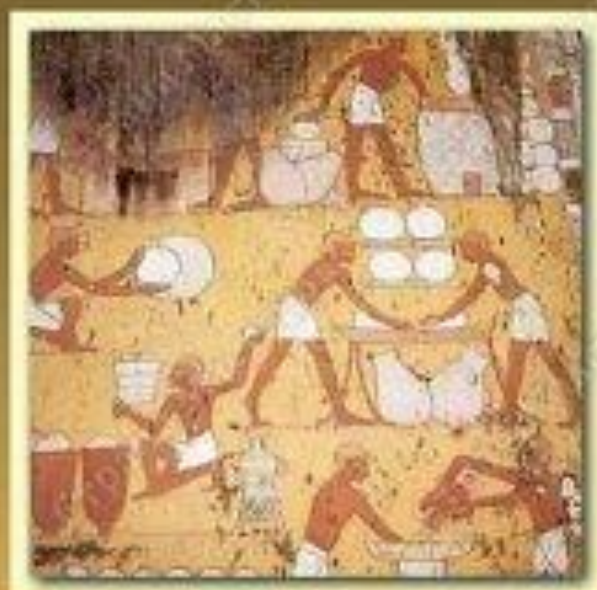


В хлебе множество витаминов: А, Е, F, В и другие; большое количество минералов: медь, селен, магний, кобальт, цинк, марганец, калий, йод и т. д.

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.

