



# **Индивидуальный исследовательский проект «Как хлеб пришел на стол»**

**Выполнила: Невоструева Юлия,  
воспитанница МБДОУ д/с №5 с. Ежево**



## **Цель проекта:**

**формирование представления о выращивании хлеба, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.**

## **Задачи:**

- проследить путь изготовления хлеба;**
- узнать о том, кто помогает хлебу попасть на стол;**
- исследовать, имеют ли представители моей семьи отношение к выращиванию хлеба.**



**Вот он Хлебушко душистый.  
Вот он теплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол  
Он пожаловал — пришел.**



**В нем здоровье наше, сила,**

**В нем чудесное тепло.**

**Сколько рук его растило,**

**Охраняло, берегло!**

**С. Погореловский.**

**Так откуда же берется хлеб?  
Как он попадает на наш стол?**



Летом я вместе со своей семьей побывала на поле и увидела, как работает мой дед. Мой дед – Дементьев Анатолий Викторович – механизатор с огромным опытом работы. Он все лето работает в поле: пашет, сеет, собирает урожай.



Он мне сказал, что **«выращивает хлеб»**





***Так неужели хлеб растет на полях?***

Я решила узнать об этом подробнее.



# Путь хлеба к столу состоит из следующих этапов:

- 1 этап – подготовить поля для посева
- 2 этап – посеять зерно
- 3 этап – собрать урожай
- 4 этап – смолоть муку
- 5 этап – испечь хлеб



# 1 этап

Первым делом нужно  
подготовить почву  
для посева зерна.  
Для этого весной  
в поля выезжают  
трактора, чтобы  
вспахать землю.





## 2 этап

Когда земля  
подготовлена для  
посева,  
в поля выезжают  
трактора с сеялками,  
загруженными зерном.





## 3 этап

К концу лета на поспевают зерно в колосьях. Приходит пора собирать урожай.



В поле выезжают зерноуборочные комбайны.

Комбайнеры трудятся целый день не жалея сил.



# 4 этап

Собранное зерно просушивают,  
сортируют, а затем перемалывают и  
получают





# 5 этап

Из муки делают тесто и выпекают хлеб. Мои Бабушки частенько балуют меня пирожками, перепечами, шаньгами и блинами. Я тоже люблю лепить пирожки, также как и мой брат Макар.





# Вывод:

Хлеб ржаной, батоны, булки  
Не добудешь на прогулке.  
Люди хлеб в полях лелеют,  
Сил для хлеба не жалеют.

Я. Аким

## **Берегите хлеб!**

Выращивать хлеб – трудная работа!  
Нужно уважительно относиться к хлебу и  
труду людей, которые его выращивают.