Муниципальное бюджетное образовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 71 п. Кедровый Красноярского края"

Исследовательский проект

Тема «Хлеб и жизнь»

Выполнил: Кренёв Илья, ученик 5б класса

Руководитель: Ермолаева Л.В.

п. Кедровый

2016 год

**Содержание:**

1. Оглавление--------------------------------------------------------------------1стр.
2. Содержание-------------------------------------------------------------------2стр.
3. Введение (цель, задача, гипотеза, актуальность)---------------------3стр.
4. Основная часть проекта----------------------------------------------------4стр.
5. Мои исследования-----------------------------------------------------------9стр.
6. Заключение (вывод)-------------------------------------------------------11стр.
7. Список использованной литературы-----------------------------------12стр.
8. Приложение ----------------------------------------------------------------13стр.

**Ведение**

**Цель проекта:** изучить историю изобретения хлеба, отношение к хлебу и способы его хранения.

**Задачи проекта:**

1. Изучить исторический материал о изобретении хлеба и провести практическую часть,

2. Собрать сведения о мифологическом значении хлеба в сборник (буклет)

3. Собрать сведения о значении хлеба в жизни человека (буклет)

4. Исследовать способы хранения хлеба,

5. Обобщить результаты анкетирования.

**Гипотеза:** Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?  
Если мы попытаемся узнать, как появился хлеб у человека, мы поймём, почему все так ценят хлеб.

**Актуальность:** Испокон веков хлеб был не простой едой. Он был мерилом не только общественного благосостояния, но и человеческой совести.

Тема о хлебе никогда не теряет своей актуальности. Хлеб символ жизни, здоровья, труда, благополучия и богатства. Почтительное отношение детей к хлебу, к нелегкому крестьянскому труду определяет культурный уровень человека.

**Метод исследования -** аналитический:

1. Изучение материала энциклопедий  
   - Работа с интернет-ресурсами  
   - Работа с литературными источниками
2. Анкетирование  
   - Разработка содержания анкет  
   - Обработка результатов
3. Практическая часть   
   Опыты по восстановлению цепочки возникновения хлеба.

**Основная часть проекта**

Бьют меня палками,   
Мнут меня камнями,   
Держат меня в огненной пещере,   
Режут меня ножами.   
За что меня губят?   
За то, что любят!

(Хлеб.)

Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелёгкой.

Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они-то и

обратили внимание на злаковые растения. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями,

получая крупу, и варить её. Так появились первые жернова, первая мука,

первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши.

Случайно человек обнаружил, что если зерна поджарить, то каша получается гораздо вкуснее той, которую он ел из сырых зерен. Это и было вторым открытием хлеба.

Однажды во время приготовления зерновой каши часть её вылилась и

превратилась в румяную лепешку. Своим приятным запахом, аппетитным

видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши далекие предки из

густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки.

Прошло ещё много времени и свершилось ещё одно чудо. Древние египтяне научились готовить хлеб со сброженного теста. Считают, что по недосмотру раба, готовившего тесто, оно подкисло и, чтобы избежать наказания, он все же рискнул испечь лепешки. Получились они пышнее, румянее, вкуснее, чем из пресного теста.

Почему хлеб стал называться хлебом.

Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемые «клибанос».

Отсюда произошло готское слово «хлайфс», которое затем переняли древние германцы, славяне и другие народы. В старонемецком языке сохранилось слово «хлайб», очень напоминающее наш «хлеб», или эстонское «лейб».

**Каким был хлеб на Руси?**

С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. Во многих поселениях были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих примитивных пекарнях

готовили хлеб мастера, которых называли хлебниками. Кроме хлебников,

хлеб выпекали в каждом доме, и выполняли эту работу обычно женщины.

В XI столетии на Руси выпекали кислый, т.е. сброженный, хлеб из ржаной муки. Производство ржаного хлеба было большим искусством, оно

основывалось на применении специальных заквасок, или квасов, секрет

приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из

поколения в поколение.

Кроме ржаного хлеба в монастырских пекарнях на Руси выпекали просфоры и хлеб из пшеничной муки, сайки, калачи и другие хлебные изделия. В XVI в. пекари на Руси уже подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников и ситников, составляя значительную часть городских ремесленников. Они выпекали ржаной и пшеничный хлеб разных сортов, булочные изделия, пироги, пряники.

**Хлеб на Руси**  
 Хлебом на Руси считали не только печёный хлеб, но и зерна ржи, пшеницы, ячменя, овса, просо, рис т.д. Пекли караваи, ковриги, пряники, блины, варили квас, кисели, каши. В каждом замке и монастыре были свои мельницы и пекарни, мукомолы и хлебопёки.  
 «Хлеб – батюшка»- ласково называли наши предки. Хлебом – солью встречают дорогих гостей. Буханка хлеба – это настоящий осколок солнца на нашей земле. Хлеб по праву занимает одно из первых мест среди наших материальных и нравственных ценностей.   
 С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. Производство ржаного хлеба было большим искусством, оно основывалось на применении специальных заквасок, или квасов, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение.

Хлеб придумали очень давно. Со временем в тесто стали добавлять яйца, соль и сахар, дрожжи – это такие маленькие грибы, которые помогают тесту, расти, и превращают простую лепешку в булку. У каждой страны появились свои рецепты. А вам интересно, какой хлеб едят в других странах?  
 Каждый народ внес в этот процесс свою лепту,  
значит- хлеб в разных странах разный.

* Хлеб в России пекли с куполами,  
  Чтоб хватило, как неба, на всех.  
  За широкими в доме столами  
  Крошку бросить считали за грех и называли - караваем
* Хала-хлебушек из сдобного теста, заплетенного в косичку. Израиль.
* Симит -турецкий бублик.
* Лаваш- кавказский хлеб.
* Фокачча -итальянская булка.
* Лангош -национальный хлеб всего Балканского полуострова
* Бриошь -сладкая французская булка.
* Пуперникель -хлебушек из Германии.
* Рейкялейпя -финский хлеб.

Вот как много разного хлеба бывает, а ведь - это далеко не все его виды, а только малюсенькая часть  
 Я был в пекарне и представляю процесс. Но мне бы очень хотелось побывать на Хлебозаводе.   
 Мы точно знаем, что хлеб надо беречь и уважать.  
Надо только придумать, как дольше сохранить хлеб, ведь не всегда получается съесть сразу свежую буханку. В одном из музеев, словно бесценное сокровище, хранится ломтик хлеба, которому...6 тысяч лет!  
 Ученые нашли его на дне озера. Когда-то, очень давно, он попал в густой и со временем окаменел и так сохранился до наших дней. Но этот способ нам не подходит, ведь каменный хлеб нам не по зубам, да и ил со дна озера не так просто добыть!   
 **Попробовал 3 способа хранения хлеба:**в хлебнице, в целлофановом пакете, и в холодильнике.  
1.В хлебнице хлеб остается свежим достаточно долго 1-2 дня. Но белый хлеб следует хранить отдельно от черного, иначе его вкус портится.  
2.В целлофановом пакете, но, по моим наблюдениям, хлеб задыхается и теряет все вкусовые качества.  
3.В холодильнике хлеб остается свежим дольше всего, не теряя вкуса.  
 Еще один очень хороший совет дала нам моя бабушка: "Черствый хлеб легко снова сделать мягким и вкусным. Для этого достаточно перед подачей на стол поместить его на несколько минут в горячую духовку или в микроволновку.  
 Разогретый хлеб следует, есть в течение 2-3 часов, иначе он снова становится черствым."  
 А лучше всего покупать столько хлеба сколько ваша семья сможет скушать за один день!

Я научился использовать несвежий хлеб для приготовления гренок с чесноком из ржаного и белого хлеба с яйцами. Предлагаю вам их попробовать.

**А вот рецепты от меня:**1.Гренки с чесноком, готовятся они очень просто нужно взять черствый черный хлеб и разрезать на небольшие ломтики: когда сковорода нагреется, в нее надо налить масло, положить в него хлебушек, обжарить со всех сторон, когда хлебушек станет золотисто-коричневым, его надо снять со сковороды, а вот и чесночок, чесноком надо натереть гренки.  
 Кушать такие гренки можно и с чаем, и с супом, и просто так. В общем, приятного Вам аппетита!!!  
2. А вот еще один рецепт: Гренки из белого хлеба. Я их приготовил из батона, мама купила его вчера, а сегодня он уже не такой вкусный и мягкий. Смотрите, как у черствого батона появится вторая жизнь:  
яйцо разбиваем в мисочку, хорошенько размешиваем, обмакиваем в него кусочки хлеба, и кладем их на сковороду с горячим маслом, обжариваем со всех сторон, гренки из белого хлеба готовы.

**Мои исследования.**

**№1**

Из энциклопедии я узнал, что изначально, хлеб, это была каша из растертых, между двумя камнями зерен, а когда появился огонь,  кашу из зерен попробовали высушить – так появились первые пресные лепёшки. Попробую доказать эту научную теорию.

**Практическая часть:** Опыт№1.  
В классе, мы попробовали на вкус несколько зерен пшеницы. Они были твердые и почти не съедобные.  
Вывод№1 значит и первобытным людям такая еда не понравилась бы.   
 Опыт№2.   
Я смолол на кофемолке (вместо двух камней) зерна пшеницы, получилась мука, и мы снова её попробовали – все сказали, что это совсем не вкусно.  
Вывод№2.Значит, первобытные люди, тоже не стали бы есть сырую муку.

Опыт№3.   
Мы добавили в муку воду, получилась каша, похожая на тесто для блинов. Мы его попробовали – есть, конечно, можно, но совсем не вкусно.  
Вывод№3.Первобытные люди могли есть такую кашицу, вместо хлеба, но это было не вкусно.

Опыт№4.   
Я попробовал испечь такое тесто – получились пресные лепёшки. Я дал их попробовать ребятам. Они сказали, что лепешки намного вкуснее каши из муки и воды.  
Вывод№4.Первобытным людям, тоже, понравились бы такие лепешки.

Вывод: мы с ребятами на себе проверили научную теорию появления хлеба, и все с ней согласились. Хлеб появился, когда древние люди проводили разные опыты с зернами пшеницы.

**№2**

Зная отношение людей к хлебу в трудное время их жизни, я задумался, а

почему в настоящее время многие перестали ценить хлеб? И так ли это?

Чтобы ответить на поставленные вопросы, я с помощью учителя провел

исследование на основе составленной анкеты (см. Приложение № 1) среди своих одноклассников.

В опросе приняли участие 17 учащихся 5 «Б» класса.

Вот каковы результаты:  
1. 83процентов ребят ежедневно употребляют хлеб, а 17 – редко  
2. 64 процентов ребят любят белый пшеничный хлеб, а 17 – ржаной, пшенично-ржаной 17 процентов, т.е. есть ребята, которые любят одинаково три вида хлеба.

1. Все ребята отметили важность бережного отношения к хлебу.
2. 65процентов одноклассников не оставляют кусков, а 35 – оставляют, это в основном девочки.
3. Большинство семей нашего класса скармливают хлеб домашним животным и 35 процента – сушат сухари, правда в одной семье чёрствый хлеб выбрасывается.

**Заключение (выводы):**

1. Проведённая практическая работа показала наглядно процесс возникновения хлеба  
 2. Опрос одноклассников доказал важность хлеба в жизни и необходимость бережного к нему отношению.  
 3. Обогатил свой кругозор, узнав много нового и интересного о хлебе.  
 4. Я научился самостоятельно готовить гренки, используя чёрствый хлеб.  
 Моя гипотеза подтвердилась, знания помогают менять мнение, убеждать, поэтому обойтись без хлеба нельзя, он ценен. Мы должны бережно относиться к продукту стольких человеческих рук, недаром о нём такое количество пословиц, и, даже поэты, в своих произведениях восхищаются им. Таким образом, задачи моего исследования выполнены, цель достигнута.

Запомним правила!

1. Беречь хлеб, он дорого достается.

2. Не оставлять недоеденных кусков.

3. Никогда не бросать хлеб.

4. Продлевать жизнь черствому хлебу.

5. Поднимать брошенный кусок, отдавать птицам, но не оставлять на полу, на земле, чтобы не затоптать в грязь человеческий труд

**Список использованной литературы:**

* Детская энциклопедия. Всё обо всём. М. Слово. 1993
* Митяев А. Ржаной хлебушко, калачу дедушка. М. Детская литература 1990
* Владимиров А. Земля на зёрнышке стоит. М. Детская литература 1984
* Газета «Степной маяк». Когда хлеб пахнет хлебом. 2011 №88
* Хлеб всему голова. /Воспитание школьников/ №9, 2004
* Ивин. М. Хлеб сегодня, хлеб завтра. М. Детская литература 1980

Электронный ресур

1. http://www.prohleb.ru/index.php?page=17
2. http://www.antiqueonline.ru/hleb.html.
3. http://vo.od.ua/rubrics/raznoe/14025.php

**Приложение.**

**№1.**

**Анкета**

1. Как часто вы едите хлеб?  
-Каждый день  
-Редко  
-Вообще не едите.  
2. Какой хлеб вы больше любите?  
-Пшеничный  
-Ржаной  
-Пшенично-ржаной  
-Никакой не любите  
3. Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?  
-Да  
-Нет  
4. Часто ли вы не доедаете кусок хлеба?  
-Да  
-Нет  
5. Куда девают в вашей семье несвежий, черствый хлеб?  
- Выбрасывают  
-Скармливают домашним животным  
-Сушат сухари  
-В вашей семье не остается несвежего, черствого хлеба.