Районный конкурс исследовательских работ и

проектов детей младшего школьного возраста

«Я – исследователь»

Номинация: «Мир человека»

Тема: «Хлеб – всему голова»

Автор: Путикова Анна

МОУ Тоншаевская СОШ,

Руководитель:

Аплатова Елена Васильевна,

учитель начальных классов

МОУ Тоншаевская СОШ.

Адрес:

р.п.Тоншаево,

ул.Октябрьская, д.54.

р.п.Тоншаево

1. Актуальность.

К ценностям на Земле вместе с водой, небом и Солнцем, можно отнести Хлеб. Это продукт человеческого труда. «Хлеб – всему голова». Без хлеба не обходится ни завтрак, ни обед, ни ужин. Хлеб, его запах сопровождают человека с рождения и до самой старости.

Мы часто слышим «нужно купить хлеба», «ешь с хлебом», но еще слышим – «в поле колосится хлеб», «началась уборка хлеба», ну и, конечно, «хлеб – всему голова».

Не бывает так, чтобы дома никогда не было хлеба. Пирожки, печенье, макароны, торты, сухарики…- без всего этого невозможно представить нашу жизнь.

Откуда же берётся хлеб? Этот вопрос остаётся актуальным для нас, для детей.

1. Тема.

Тема для исследования определена. «Хлеб – всему голова».

1. Проблема.

Нам стало интересно, почему же люди с большим уважением относятся к хлебу. А ещё очень захотелось поподробнее узнать, откуда же, всё-таки пришёл к нам этот чудный полезный продукт.

1. Гипотезы.

Человек так устроен, что на все вопросы хочется ему найти ответы. А если ответить сразу трудно, то мы начинаем предполагать, фантазировать, строить гипотезы.

Вот и мы предположили: может быть, хлеб растет на дереве?Это крупное, до 20-26 м в высоту, и быстро растущее дерево. Если плод хлебного дерева нарезать и запечь на сковороде, то его вкус напоминает пресную

пшеничную лепешку.

Я нарисовала цветными карандашами хлебное дерево. И вот, что у меня получилось: дерево с вкусными булочками и пирожками.  


А что, если хлеб и правда растёт на деревьях, как в сказке.

Может быть, хлеб растет на земле, как арбуз или дыня?

Или, может, он растет под землей, как картошка?

Проведём наше исследование.



1. Цель и задачи.

Цель: изучение значения хлеба в жизни человека.

Задачи: узнать, как хлеб приходит на наш стол; посетить Тоншаевский хлебозавод, собрать пословицы о хлебе, пронаблюдать прорастание семян, испечь хлеб на бабушкиной кухне.

1. План:
2. Рассказ папы о том, как выращивают хлеб.
3. Посещение Тоншаевского Хлебозавода.
4. Мой кулинарный опыт.
5. Результаты.
6. Выводы.
7. Перспективы разработки темы.
8. Практическая значимость.
9. Литературный обзор.
10. Рассказ папы о том, как выращивают хлеб.

Мой папа – фермер. Он мне рассказал, как выращивается хлеб. А Интернет и книги помогли найти фотографии и рисунки.

Оказывается!

1.Сначала землю нужно подкормить удобрениями и вспахать, перемешивая удобрения с землей.



2. Затем землю нужно пробороновать, чтобы не было комков



(Борона – это такое приспособление, которое рыхлит землю, чтобы проходили воздух, влага и тепло.)

И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой.

3. Теперь можно начинать сеять!



4. После посева надо постоянно обрабатывать почву, защищать посев от вредителей



5. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зерна в колосьях.

Поле в это время очень красивое.

6. Но вот зерна созрели. Начинается жатва.

И на поле выходят большие машины – комбайны.



Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера.

7. Машины везут зерно на ток – это большая открытая площадка, где зерно очищают, просушивают под солнцем.

8. Потом зерно везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку.



9. Муку отправляют на хлебозавод, где и выпекают хлеб.

Вот такой долгий и трудный путь к нашему столу.

1. Посещение Тоншаевского Хлебозавода.

В декабре наш класс ходил на Хлебозавод на экскурсию. И вот, что мы увидели на Тоншаевском Хлебозаводе.

В первую очередь удивило, как замешивают тесто. Ведь всё не так, как дома. Здесь всего много. Муку превращают в тесто, а потом раскладывают по порциям, чтобы испечь хлеб и булочки.







А когда мы увидели столько муки… Вот столько муки необходимо, чтобы обеспечить весь район хлебом.



А ещё на нашем хлебозаводе пекут вкусное печенье в больших электрических печках.



Готовый хлеб попадает на лотки. А потом хлебушек увозят в магазин, где можно его купить.



А когда мы уходили с хлебозавода, нас угостили такими вкусными бубликами!



В этот вечер я долго не могла уснуть. Всё вспоминала увиденное и пыталась понять, что бы было без Хлеба. Трудно было бы. Лучше и не понимать. Пусть Хлебушек всегда будет на наших столах.

1. Мой кулинарный опыт.

Конечно же в своих кулинарных способностях я сомневалась после увиденного на хлебозаводе. Но бабушка, мой верный друг и помощник во всех делах, приободрила меня и сказала: «Попробуем». И мы стали печь. Для приготовления теста использовали старый бабушкин рецепт. Решили испечь белый хлеб.

Рецепт приготовления белого хлеба:

• дрожжи – 2 ст. л.

• вода – 1.5 стакан

• сахар – 1 ст. л.

• соль – 1 ч. л.

• растительное масло – 1/2 стакана

• пшеничная мука – 3 стакана

1. В посуду положили дрожжи, соль, сахар, растительное масло и воду, немного подогрела на плите.

2. Дальше добавили пшеничную муку. После чего тесто оставили подниматься на 2 часа в теплое место.



3. Включили духовку на 180 градусов, а пока она нагревалась, подготовили противень для выпечки: смазывали растительным маслом, чтобы готовый хлеб в дальнейшем легко можно взять с противня.





4. Выложили тесто на противень и оставили еще ненадолго для того, чтобы оно поднялось.

5. После того, как тесто поднялось, поставила противень в духовку.

6. По истечении 40 минут достали хлеб из духовки.



7. Подождали, пока он немного остынет, разрезали его, попробовали.





IV. Результаты.

Проведённое исследование открыло для меня много нового. Я узнала, как долог и труден путь хлеба к нашему столу. Я поняла, почему люди с давних времён свято почитают хлеб. И не растёт хлеб на деревьях!

V. Выводы.

Приготовление хлеба совсем нелегкий труд. Поэтому надо ценить каждую крошку хлеба и вот почему наши предки складывали так много пословиц и поговорок о хлебе. Вот некоторые из них.

Каков у хлеба, таков и у дела.

Пот на спине – так и хлеб на столе.

Доплясались, что без хлеба остались.

Чей хлеб ешь, того и обычай тешь.

Без соли, без хлеба – половина обеда.

VI. Перспективы разработки темы.

В дальнейшем, на уроках и не только на уроках, мы будем ещё и ещё говорить о хлебе, о его значении, будем рисовать рисунки, разучивать песни, читать рассказы и стихи… Самое главное – это то, чтобы все люди научились ценить труд хлеборобов, ни в коем случае не бросали хлеб. Ведь «Хлеб – всему голова!»

VII. Практическая значимость.

Во время работы я сама сеяла зёрнышки, ухаживала за ними.







Искала интересную информацию о хлебе.







Пекла хлеб, наблюдала за процессом приготовления хлеба на хлебозаводе, находила иллюстрации о хлебе, рисовала хлебное дерево. Сейчас я ещё бережнее буду относиться к хлебушку. Остановлю того, кто посмеет бросить хоть маленький кусочек. Буду учить дорожить хлебом своих друзей.

P.S. А мой кот Барсик очень полюбил зелёную травку, и каждый день приходит повитаминиться.



VIII. Литература.

1. Интернет-сайт <http://www.o-detstve.ru>;
2. Хлеб на обеденном столе.**:** [А.И. Ковтуненко Л.Я. Подъяблонская Л.М.](http://www.infanata.org/index.php?do=search&subaction=search&story=А.И.%20Ковтуненко%20Л.Я.%20Подъяблонская%20Л.М.)
3. Старинные русские пословицы и поговорки/ Вступит. Статья, сост., примеч. В.П.Аникина; Рис. И. Ионовой. – 2-е доп. Изд. – М.: Дет.лит., 1984. – 79 с., ил. – (Школьная б-ка).
4. Хлеб сегодня, хлеб завтра/ Научно-художественная книга – Ленинград: Детская литература, 1980.