

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида «Аленький цветочек»

**Познавательный проект**  
*«Откуда хлеб к нам пришел?»*



Авторы: Карп Иван и мама Руснак  
Светлана Сергеевна  
Руководитель проекта:  
Елена Владимировна Иваннычева  
воспитатель высшей квалификационной  
категории

с. Перегрёбное, 2017

## Содержание:

Введение.

1. Основная часть

- Сколько затрачено труда, для того чтобы хлеб пришел к нам на стол?
- Почему надо беречь хлеб?
- Что можно приготовить из черствого хлеба?

2. Заключение. Выводы.

3. Литература.

## **Введение.**

**Гипотеза:** Я предполагаю, что хлеб-это самый главный продукт на столе.

**Цель:** Убедить всех, если все будем знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то все будут бережнее относиться к нему.

**Задачи:** Узнать как выращивают хлеб?

Выяснить, почему надо беречь хлеб.

Дать рекомендации, что можно приготовить из черствого хлеба.

## **Методы исследования:**

- Метод наблюдения
- Метод фотографии
- Беседа

## 1. Основная часть.

### Сколько затрачено труда, для того чтобы хлеб пришел к нам на стол?

Хлеб на столе - это богатство. Не зря говорят хлеб-всему голова! А вот в чем его ценность и почему его надо беречь, попробуем сегодня разобраться.

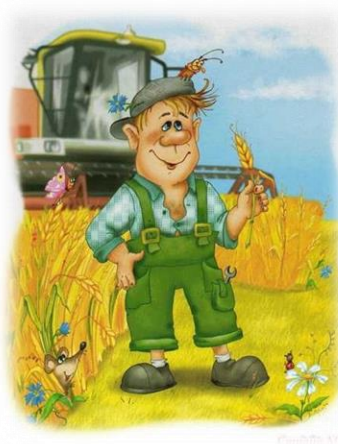
Утром завтракать пора.  
Хлеб и каша-еда наша!  
В хлебе много витамин  
Дадут энергию и сил.



Почти половину своей энергии человек берёт от хлеба. Первый хлеб в давние времена мало чем напоминал нынешний, его готовили как жидкую кашу из крупы и воды.

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

Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду хлеборобов. Производством хлеба занимаются люди 120 профессий.



Выращивать и убирать хлеб людям помогают сильные машины. Весной выезжают в поле трактора сеять зерно.

Из зёрен вырастают колоски. В каждом колосе много новых зёрен. Колосья золотые, пора убирать урожай. Нельзя медлить, чтобы зёрна не упали на землю.



Машины доставляют зерно на механизированный ток для очистки и просушки. Потом зерно отвозят на элеватор – это большое зернохранилище. Здесь зерно перетирают – мелят и получают муку.



Мука поступает на хлебокомбинаты и пекарни. Здесь из неё изготавливают хлебобулочные и кондитерские изделия, которые затем мы покупаем в магазинах. Из пшеничной муки делают белый хлеб, булки, печенье, баранки. И ещё делают из пшеницы манную крупу. Из ржаной муки – чёрный хлеб.



**Вывод:** Вот такой большой и трудный путь проходит хлеб от поля к нашему столу.

### Почему надо беречь хлеб?

Сегодня в магазине можно купить хлеба, сколько хочешь, но было время, когда кусочек ржаного хлеба был дороже золота. Во время Великой Отечественной войны хлеб пекли из шелухи, травы, лебеды, отрубей, опилок. И вот такой хлебушек давали по маленькому кусочку размером с мизинец 125г на весь день. Люди понимали, что хлеб – это их жизнь.



Мальчик, ногою пинающий хлеб,  
Мальчик, голодных не знающий лет,  
Помни, что были лихие года.  
Хлеб - это жизнь, а не просто еда.  
Хлебом клялись,  
За хлеб умирали  
Не для того, чтоб в футбол им играли.  
В слове народная мудрость таится.  
Вот что в народе у нас говорится:  
“Если ты хлеб ценить не стал,  
Ты человеком быть перестал”.

Ребята! А знаете ли вы сколько булок хлеба выпекают для нас в нашем детском саду? Мы сходили на экскурсию на кухню и повар Елена Витальевна нам рассказала, больше 12 булок хлеба.



В России по давнему обычаю дорогих гостей встречают хлебом-солью. Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, ещё большим – растоптать эту крошку ногами. Поэтому хлебом не надо раскидываться.



### Как оживить черствый хлеб?

Из черствого хлеба мы с мамой делаем сухарики, кириешки, они очень вкусные и полезные. К завтраку в омлете запекаем кусочки батона. Миксером сбиваем яйца с молоком, заливаем кусочки хлеба и в духовку. Какая вкуснятина!

Все сыты и здоровы, чего и вам желаем!

### Заключение. Выводы.

Теперь вы знаете, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол. **Берегите ХЛЕБ! ХЛЕБ – это наше богатство!**

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем, кто хлеб растил,

Не жалел трудов и сил.





Делаем сухарики, кириешки, они очень вкусные и полезные.



К завтраку в омлете запекаем кусочки батона. Миксером сбиваем яйца с молоком, заливаем кусочки хлеба и в духовку.





## Литература.

Картинки хлебобулочных изделий [иллюстрации, фото] [Электронный ресурс]  
<https://ru.123rf.com/Фото-со-стока/хлеб.html>  
<http://fishki.net/49200-proizvodstvo-hleba-79-foto.html>