

МОУ «Ульканская средняя общеобразовательная школа №2»

Откуда пришел к нам хлеб на стол?

Внеурочная проектная деятельность
Праздник-отчет

Презентацию подготовила:
Юринская В.В.,
учитель начальных классов, I КК



Результаты опроса социологов



Вы любите хлеб?

ДА – 100%

Какой хлеб (белый или серый) ваша семья предпочитает покупать в магазинах?

БЕЛЫЙ – 100%

СЕРЫЙ -50 %

Откуда пришел хлеб?

с поля – 10%,

из магазина – 80%,

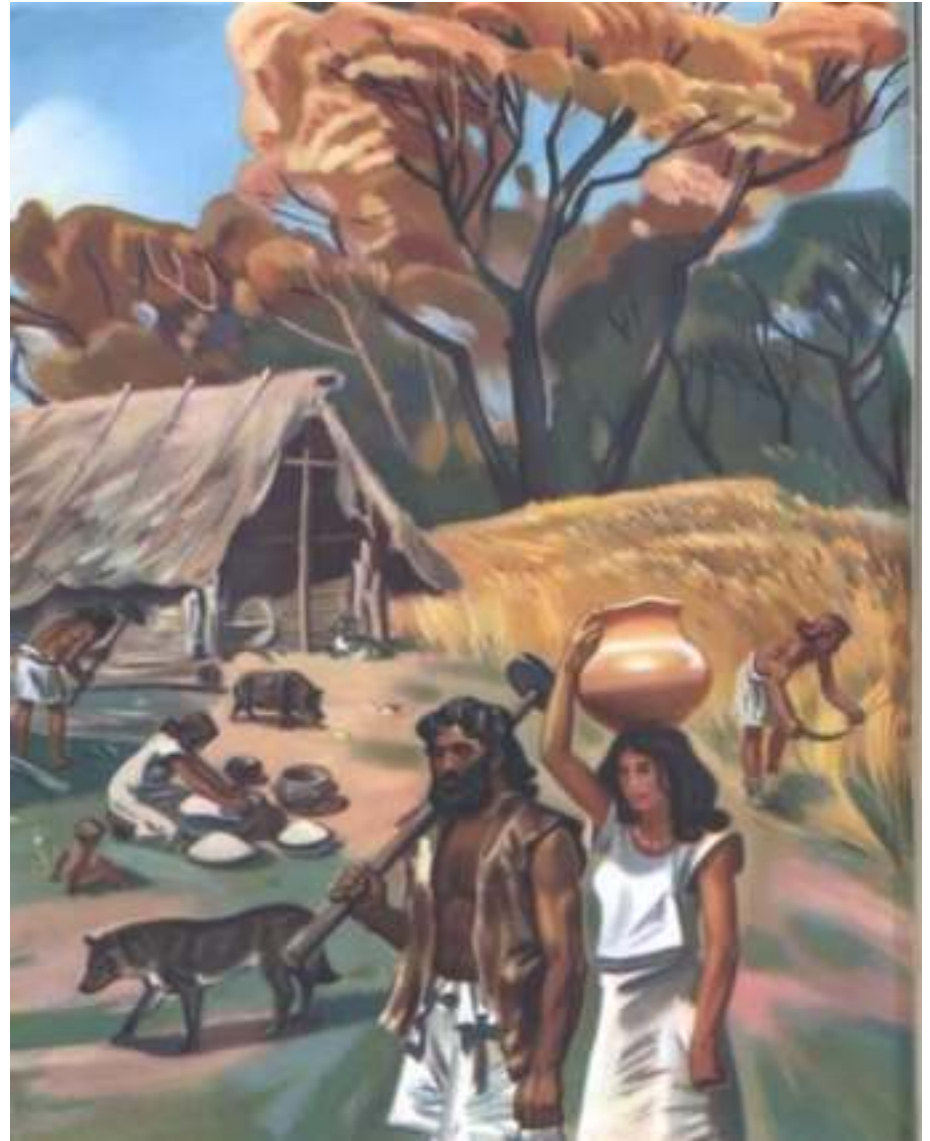
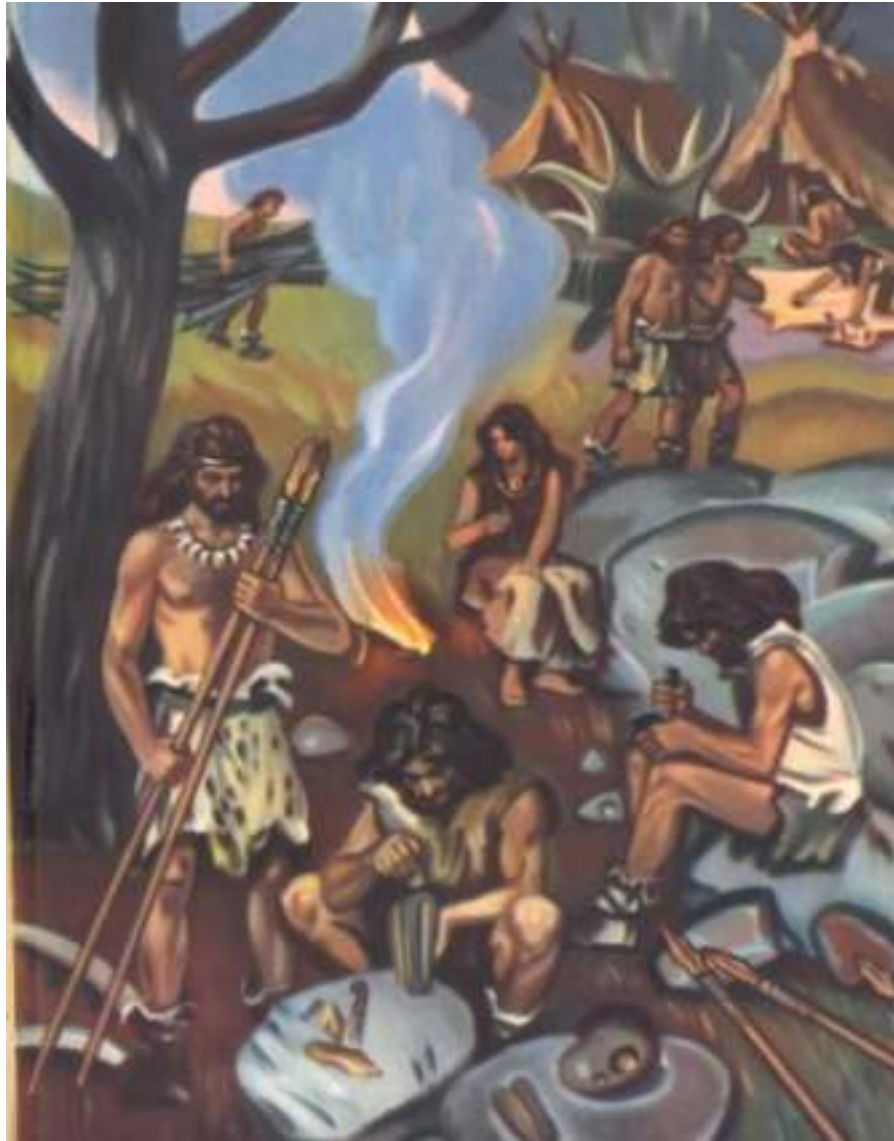
из пекарни- 10%

Древняя Греция

Хлеб

Основной пищевой продукт,
выпекаемый из муки,
какой-л. страны, местности.







Пшеница



Рожь





Знакомство со злаковыми культурами: пшеницей и рожью





Подымались трактористы,
Умывались чисто - чисто.
В степь весеннюю с утра
Выводили трактора.
За лесами, за лугами
Раздается в поле гром,
Это тракторы плугами
Пашут легкий чернозем.



На широкие долины
Вышли новые машины:
Глянь в открытое окно —
Сеют сеялки зерно.

Продолжается рассказ,
Урожай поспел у нас.





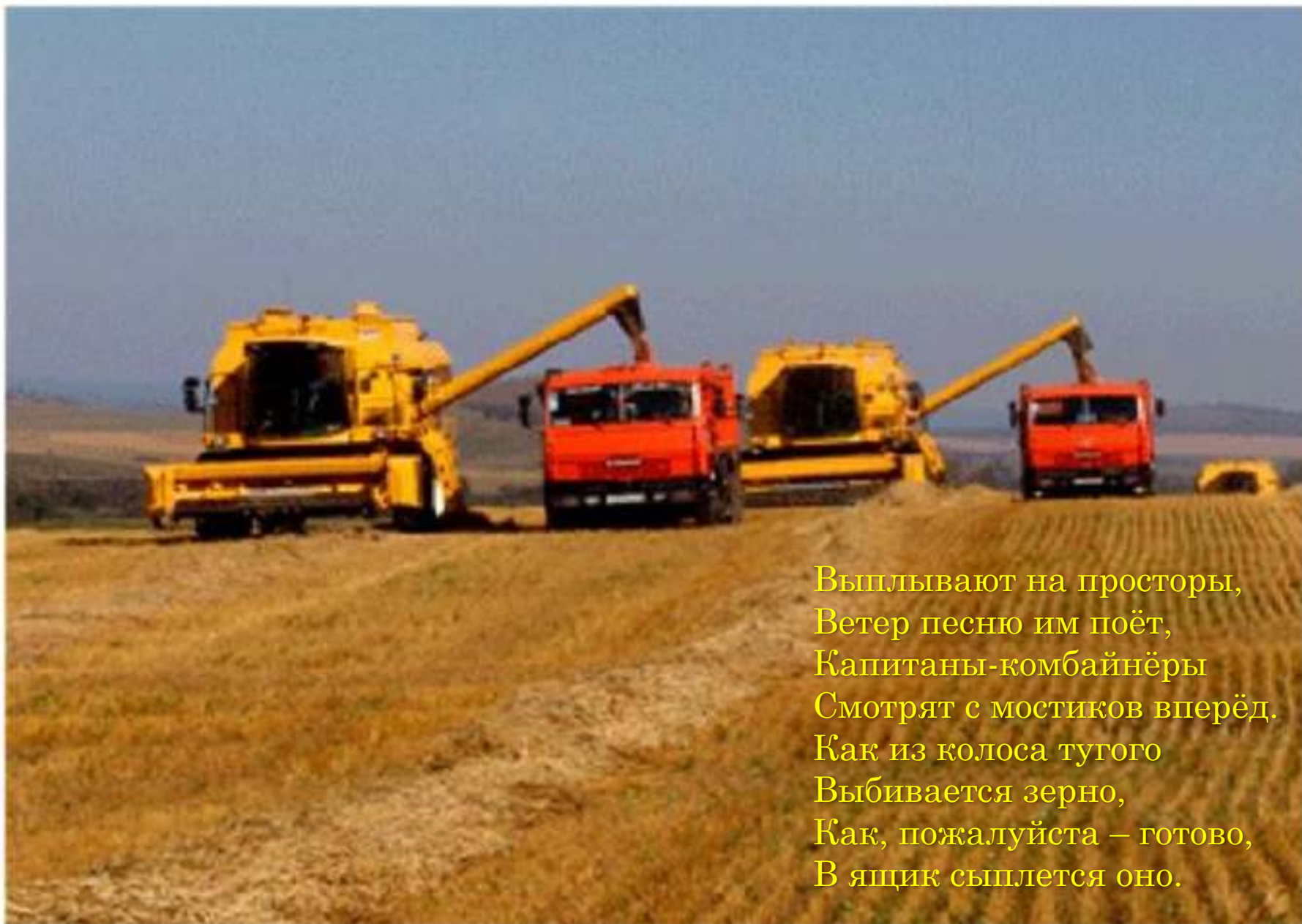
Посев пшеницы



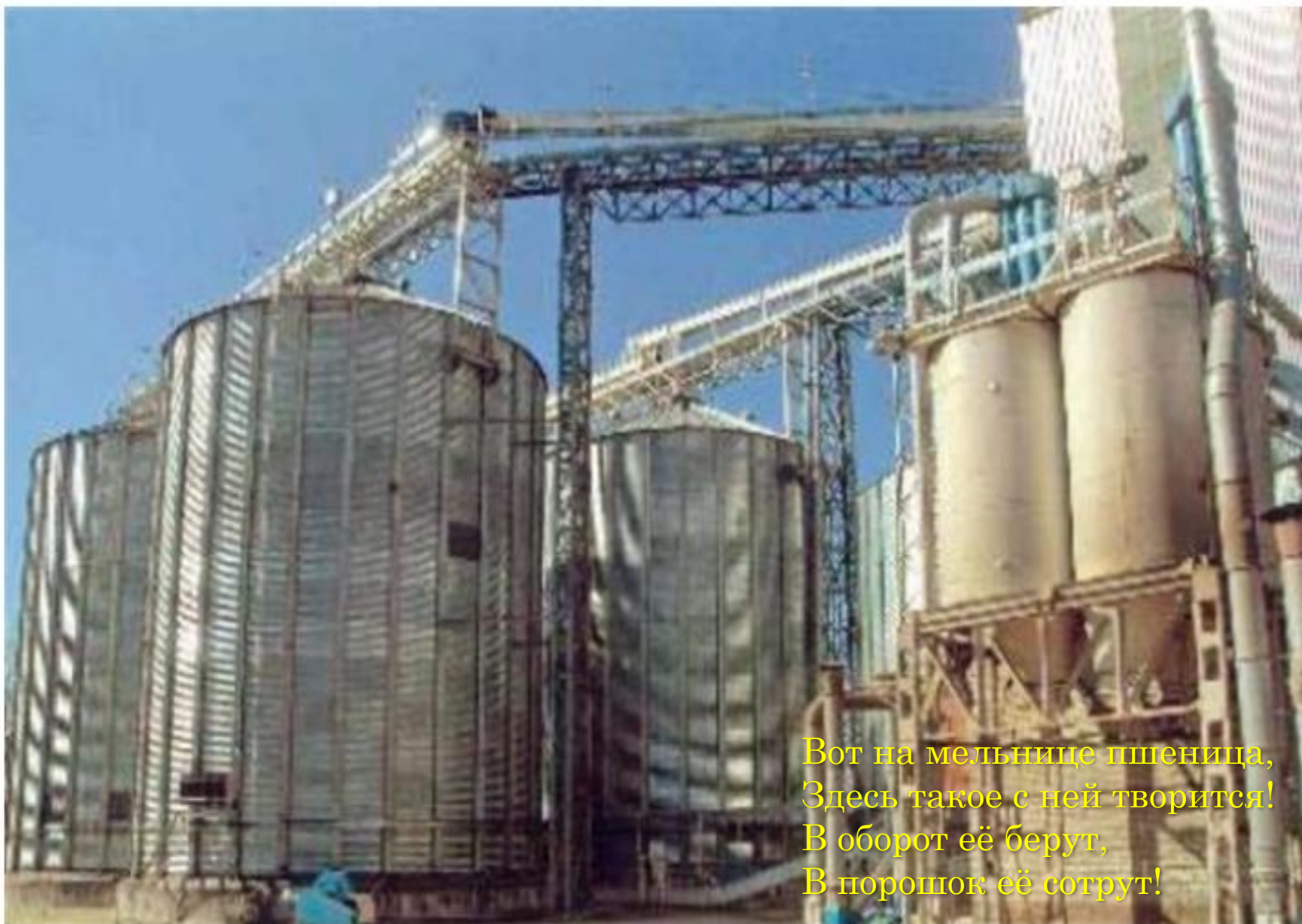
18 ноября 2013 год



	Дата	Рост (см)
Посев	18.11.2013	
Всходы	20.11.2013	
Рост пшеницы	22.11.2013	2 см
	25.11.2013	11-14 см
	02.12.2013	20-22 см



Выплывают на просторы,
Ветер песню им поёт,
Капитаны-комбайнёры
Смотрят с мостиков вперёд.
Как из колоса тугого
Выбивается зерно,
Как, пожалуйста – готово,
В ящик сыплется оно.



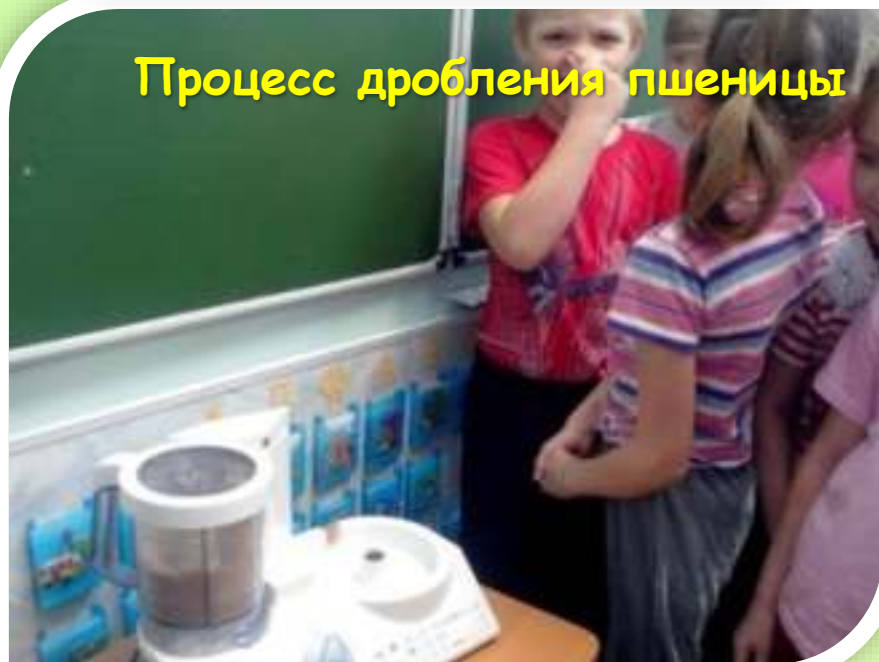
Вот на мельнице пшеница,
Здесь такое с ней творится!
В оборот её берут,
В порошок её сотрут!

Зёрна пшеницы



Просеивание через сито

Процесс дробления пшеницы



Продукт - мука





На большом хлебозаводе
Станешь тестом ты, мука.
Тесту тесно, мало места,
«Ох, пустите», - шепчет тесто.
Ладно, пустим,
В печь давай –
Нарядился каравай.

Пекарь Асмира



Тестомес



Хлебопекарня «КАСПИЙ»

Сеялка



Склад для муки





Процесс замешивания опары



Готовое хлебное тесто



Расстойка хлеба



Формирование булок



Процесс выпекания



Хлеб готов



Вынимание из форм



Замешивание теста



Ингредиенты:

Дрожжи

Вода

Соль

Мука



Формирование булок



Выпекание в печи



Хлеб готов





**Отзывы одноклассников
о свежеспеченном хлебе**

Очень, очень вкусный!

Вкусный, но немного солёный.

**Хоть и солоноватый,
но я считаю вкусный,
потому что
выпекали наши одноклассники.**

**Мне понравился,
я люблю такой хлеб!**





Магазины Ульяновка





Хлеб ВОЙНЫ

Чтобы помнили



Проводы на фронт





Рабочим – 250 г хлеба в сутки,
а служащим, иждивенцам
и детям - 125 г





Трудный хлеб





Укладывает хлеб
на фронт





Музей хлеба в Санкт-Петербурге



Музей хлеба в Санкт-Петербурге
ул. Садовая / Волынский Лаз

Памятник хлебу





Итоги рейда в школьной столовой



Экскурсия в медицинский кабинет
к школьной медсестре
Храмцовой Ирине Валентиновне



Выставка «Хлеб всему голова»



Библиотекарь- Самарина Г.А.



Школьная библиотека





Лепка из солёного теста



Наши работы





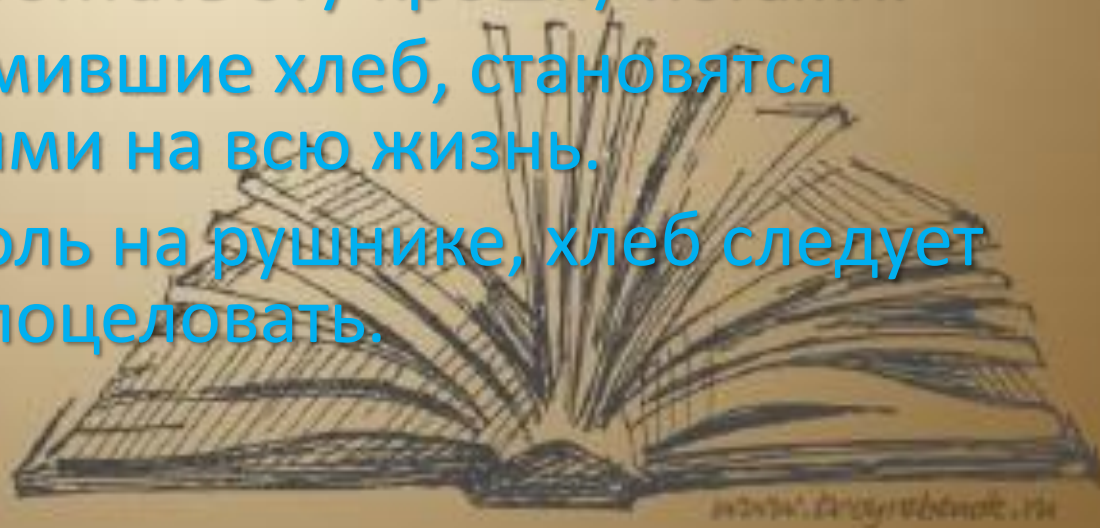


Творение в кругу семьи



Приметы, достойные уважения

- Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.
- Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.
- Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.
 - Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.
- Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.



**Хлеб – наше богатство!
Береги его!**



Спасибо за внимание!

