

Министерство общего профессионального образования Свердловской области
Департамент образования Администрации г. Екатеринбург
Управление образования администрации Ленинского района
МБДОУ – детский сад № 55

«История хлеба»

Исследовательский проект



Автор: Акберова У.А

История хлеба – это история человечества

Хлеб – самый известный продукт в мире. Хотя в разных странах его называют по-разному пекут и едят тоже. У каждого народа есть свой собственный рецепт хлеба. Караваи, лепёшки, багеты, калачи. Уже по названию можно узнать из какой страны этот хлеб.

Но как люди научились печь хлеб?

Когда появились первые и булки, и как они выглядели, и каковы они были на вкус?

Почему этот продукт так популярен во всём мире?

Что нужно чтобы получилась ароматная горбушка?

История хлеба – это поистине история человечества. Давайте посмотрим, как она развивается.



Актуальность:

1) Разъяснение роли хлеба в повседневном питании.

Цели:

1) Формировать у детей знания о процессе выращивания, обработки и производства хлеба и хлебобулочных изделий в различные исторические периоды;

2) Повышение компетентности родителей по вопросам социально-личностного развития детей;

3) Развитие навыков творческого взаимодействия детей и родителей.



Задачи:

- 1) Развитие интеллекта и инициативности через углублённое знакомство с пшеницей;
- 2) Формирование бережного отношения к хлебу.
- 3) Обогащение предметно-развивающей среды в ДООУ
- 4) Расширение кругозора дошкольников;
- 5) Формирование исследовательских умений и навыков;
- 6) Вовлечение родителей в жизнь детского сада

Методы:

- 1) Беседы с детьми о хлебе;
- 2) Чтение художественной литературы;
- 3) Подготовка необходимых материалов;
- 4) Занятие творческой деятельностью (лепка кренделей и др. хлебобулочных изделий).

I ЭТАП – ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ

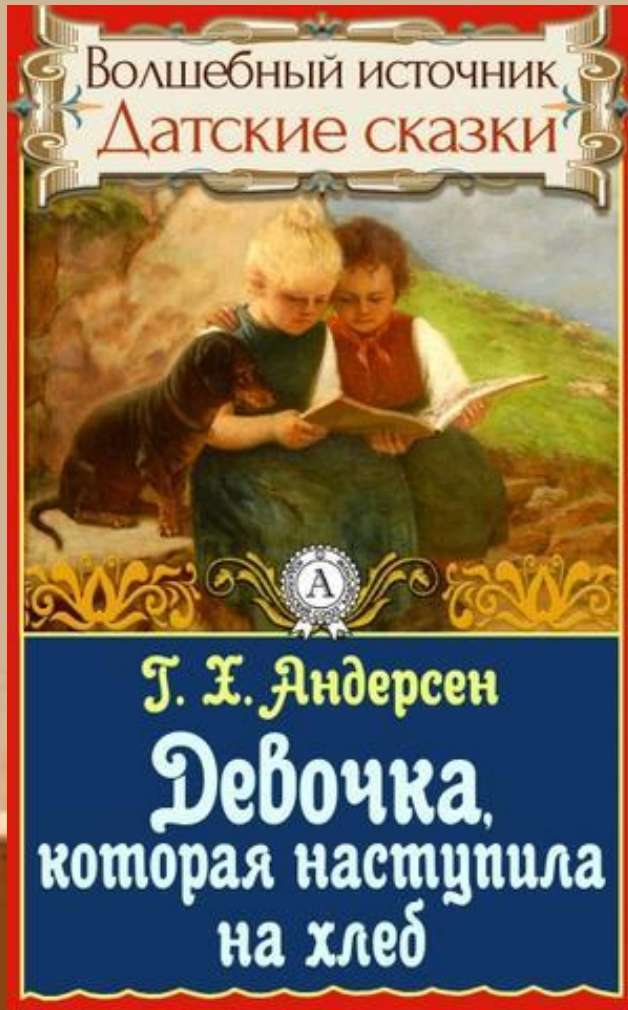
Подбор
художестве
нной
литературы

Подбор
фотографий
и
репродукций
картин по
теме проекта

Подготовка
материалов и
оборудовани
я для
детского
творчества



1. Чтение художественной литературы



История хлеба

Когда-то очень давно появился прародитель дикой пшеницы — однозернянка. Человек нашёл её. И она стала достоянием человечества. Год за годом, век за веком человек отбирал для посева лучшие зёрна-семена. Процесс поиска и отбора продолжался пока миру не явилась мягкая пшеница — основной хлеб уже «повзрослевшего» человечества!



Из чего пекут хлеб?



Вода

+



Мука

+



Соль

+



Дрожжи

+



Растительное масло

=



Хлеб

Игра «Что я знаю?»

Я знаю

Хлеб делают
из муки и
воды.

Хлеб бывает
белый и
чёрный

Хлеб пекут
в печке

Хлеб
покупают в
магазине

Хлеб очень
полезен

Урожай
собирают
осенью



2. Творческий подход



Считалки

- Дождик, дождик поливай -
будет хлеба урожай. Будут
булки, будут сушки, будут
вкусные ватрушки.*



- Катился торба с
высокого горба.
В той торбе хлеб, соль
пшеница.
С кем ты хочешь
поделиться?*

Чистоговорки

*Жок-жок-жок – это
пирожок.*

*Чи-чи-чи –
на праздник
будут
калачи.*

*Чи-чи-чи
пекутся в
печке калачи.*

*Ач-ач-ач –
вот калач.*



*Шки-шки-шки
– мама жарит
пирожки*

*Шки-шки-шки
– мы любим
пирожки*

*Жок-жок-жок –
кушай Женя
пирожок*



Развитие общей моторики игра «От зёрнышка до булочки»



II ЭТАП – ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ

ИЗУЧАЕМ ПУТЬ ХЛЕБА ОТ ПОЛЯ
ДО СТОЛА. РАНЬШЕ И СЕЙЧАС



Пословицы и поговорки о хлебе

Хлеб всему голова

Хлеб – кормилец

Хлеб в пути не тягость

Хлеб да вода – богатырская еда

Хлеба ни куска – и в горле тоска

Из одной муки хлеба не испечешь

Горек обед без хлеба

Хлеб на стол, и стол – престол; а хлеба ни куска,

и стол – доска

Хлеб – дар божий

У кого хлеб родится, тот всегда веселится

Горька работа, зато сладок хлеб

Без краюшки не прожить и седой старушке

Хлеб наш насущный – хоть чёрный, да вкусный

Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат



Правила обращения с хлебом

- ✓ Хлеба нужно брать столько, сколько потребуется не более, чем на день-два
 - ✓ Резать хлеб лучше на чистой деревянной дощечке, используя для этого специально остро наточенный нож.
- ✓ Хлеб подают на специальном блюде, плетённой корзинке или подносе
 - ✓ Едят хлеб отламывая от него небольшие ломтики
- ✓ Хранят хлеб либо в специальной хлебнице, или же в полиэтиленовом пакете
 - ✓ Если хлеб зачерствел, не выкидывайте его. Можно засушить его и сделать сухари



НА РУСИ ВЕЛОСЬ...

- Самым большим грехом считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, ещё большим растоптать эту крошку ногами;
- Люди, переломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь;
- Оставить недоеденной свою порцию хлеба – оставить своё счастье. Тот кто доедал, забирал себе счастье и удачу;
- Хлеб следовало есть очень аккуратно, не уронив не единой крошки. Это делалось во избежание неурожая и голода.



ПРИМЕТЫ

- *Нельзя оставлять нож воткнутым в хлеб — из дома удача уйдет*
- *Если упал кусок хлеба на пол — ждите гостей*
- *Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать*



Какой хлеб пекут разные народы мира?

**ХЛЕБ В ИТАЛИИ –
ЧИАБАТТА**



ХЛЕБ ТУРЦИИ – ЭКМЕК



ХЛЕБ ФРАНЦИИ – БАГЕТ



**ХЛЕБ В АЗЕРБАЙДЖАНЕ –
ЛАВАШ (ЧОРЕК)**



ХЛЕБ В ГРУЗИИ - ШОТИ



**ХЛЕБ В КИТАЕ – МАНЬТОУ
(РИСОВЫЙ)**

«Хлеб» на разных языках мира

На английском языке
хлеб – «*bread*» («брэд»)

На болгарском языке хлеб
будет звучать как
«хляб»

На китайском языке хлеб –
это «*miànbāo*» («мианбао»)

На грузинском хлеб –
«*ჭურჭი*» («пури»)

На азербайджанском
хлеб – «*çörək*» («чорек»)

На турецком – «*ekmek*»
(«экмек»)

На французском –
«*pain*» («пан»)

На итальянском
языке «*pane*» - «пане»



ВЫВОДЫ:

- Береги хлеб, он достаётся с трудом
- Не оставляй недоеденных кусков
- Никогда не бросай хлеб
- Продли жизнь хлебу
- Подними брошенный кусок, отдай птичкам, но не оставляй на полу, земле, чтобы не застоптали в грязь человеческий труд.



Самое главное

Как вы думаете, что самое важное для хлеба? Трудный вопрос. Есть одна легенда...

Поспорили как-то мельник, пекарь, пахарь, что для хлеба самое главное? Пахарь уверял, что хлеб рождает земля в ней вся сила. Мельник твердил – солнце и вода: без которых не вырастить хороших зёрен и не получить прекрасной муки. Пекарь настаивал, что без огня в печи ничего не выйдет. Мудрец слушал внимательно, не вмешивался в их спор, а потом тихо сказал: «Вы совсем забыли про человека. Хлеб – это, прежде всего, любовь и тепло человеческих рук! »

