

СЕМЕЙНЫЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ.

Номинация « **ЗАПАСЫ**»

«Хранение хлеба в домашних условиях»



Автор проекта: -Миколаевская Елизавета ученица 2 класса «Б».

Помощник- Миколаевская Ирина Сергеевна - мама.

*Руководитель проекта: Шепель Светлана Николаевна-
классный руководитель.*

МБОУ СОШ №17
Северский район,
Краснодарский край.

Содержание:

1.Цель.Задачи.	стр.1
2.Введение.	2.
3.Актуальность темы.	3.
4.Из истории хлебопечения.	4.
5. Хлеб в легендах.	5.
6. Как пекли хлеб на Руси.	6-7
7. Эксперимент.	8-9
8. Вторая жизнь хлеба.	10- 11
9. Мои выводы.	12



ЦЕЛЬ:

Выявление оптимальных способов хранения хлеба в домашних условиях.



- Задачи:**
1. Изучить литературу о значимости хлеба на Руси.
 2. Выяснить, как относились во все времена к хлебу.
 3. Провести эксперимент: в каких условиях лучше хранить хлеб.
 4. Сделать выводы о правильном хранении хлеба и познакомить с ними своих одноклассников.

Введение.

«Хлеб – всему голова»- гласит народная мудрость. Хлебом –солью встречали на Руси дорогих гостей. « Хороший как хлеб» говорят испанцы. Для слов «хлеб» и «золото» египтяне использовали один символ. Римляне просили сначала «хлеба», а потом «зрелища»

Действительно, испокон веков « хлеб наш насущный»у всех народов является основным продуктом, необходимым для существования. В духовной жизни человека почти во всех культурах хлеб считается святой благословенной пищей. Существует множество обрядов, ритуалов, связанных с хлебопечением.

В Христианстве, как известно, хлеб- это воплощение Тела Христа. Причащение хлебом и вином- одно из семи священных таинств. Отсюда и бережное отношение к хлебу.

Актуальность темы

«Ломоть хорошо испеченного пшеничного хлеба составляет одно из величайших изобретений человеческого ума».

Климент Аркадьевич Тимирязев
(русский ученый, ботаник, академик)

Тему считаю актуальной. Ведь наши сверстники мало задумываются о том, как хлеб попадает на стол. И навряд ли кто из них задумывался об истории хлеба. А ведь в крестьянских семьях с малых лет приучали к бережному отношению к хлебу. Считалось, что от того, как человек относится к хлебу, зависит его здоровье, сила и удача. Когда ели хлеб, то боялись уронить на пол хотя бы крошку. Если же такое случалось, то, согласно неписаным правилам, хлебную крошку нужно было немедленно поднять, поцеловать, а потом съесть или же бросить в горящую печь.



Из истории хлебопечения



На завтрак, обед или ужин, что бы ни стояло на столе — всегда на почетном месте хлеб. Убери его со стола — и все уже как-то не так, и еда не такая вкусная.

Ни один продукт не имеет такой длинной истории, как хлеб. Это величайшее открытие совершилось в глубокой древности, свыше 15 тысяч лет назад люди стали употреблять в пищу хлеб. По мнению ученых, именно в те далекие доисторические времена человек впервые стал собирать и культивировать хлебные злаки, которые были предками наших теперешних пшениц, ржи, овса, ячменя.



С открытием огня люди убедились, что подогретое зерно, сваренная похлебка из муки вкуснее. Это было второе рождение хлеба

Хлеб в легендах.

Об этих зёрнах до наших дней дошла индонезийская легенда, которая гласит, что в стародавние времена они были пищей богов, люди о них не знали.

Однажды храбрый юноша забрался на небо и увидел эти диковинные зёрна, рассыпанные для просушки. Юноша хотел взять с собой на землю одну горсть, но ангелы, сторожившие небо, не позволили. “Это пища богов, - сказали они, - смертным вкушать её не полагается”.

Но храбрый юноша перехитрил стражей. Перед возвращением на Землю он потоптался босыми ногами по рассыпанным зёрнам. Ангелы пропустили его, ведь руки юноши были пусты. Вернувшись на Землю, юноша собрал с босых ступней налипшие зёрна. Так люди обрели пищу богов. Сегодня этот злак выращивают на всех континентах, он стал главной пищей для большей части населения земного шара и является постоянным гостем на нашем столе. Не случайно на Востоке говорят, что вода - душа этого зерна. А жители Китая, Индии, Японии, Вьетнама, Таиланда, Кореи и других стран Азии едят кашу из этого зерна вместо привычного для нас хлеба.)



Как пекли хлеб на Руси.

С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. По свидетельству одного из древнейших письменных памятников - во многих поселениях были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих пекарнях готовили хлеб мастера, которые назывались хлебниками

*Хлеб в России пекли с куполами,
Чтоб хватило, как неба, на всех.
За широкими в доме столами
Крошку бросить считали за грех.
И хлеб-соль – это русский обычай,
Словно символ людской доброты.*

В народе о хлебе говорили, как о живом существе: хлеб-кормилец, хлеб-батюшка. Так же, как к хлебу, испокон веков относился народ и к труду тех, кто создавал его.



На Руси от пекаря тоже требовалось не только мастерство, но и честность. Ведь в стране нередко случался голод. В эти тяжелые годы за пекарнями устанавливался особый догляд, и тех, кто допускал "подмес" или порчу хлеба, а тем более спекулировал им, сурово наказывали



Изначально хлеб на Руси выпекался без использования закваски

Со временем выпечка хлеба стала настоящим искусством. К хлебопекам относились уважительно, хлеб изготавливали в специальных хлебных избах – так на Руси называли пекарни. Процесс выпечки занимал примерно 2,5 – 3,5 часа.

К закваске добавляли муку и воду – так готовили «расчин», который должен был бродить. Потом на этой основе замешивали тесто. Выпекали хлеб в печи. Хорошая хозяйка по виду каравай могла судить о его готовности. Сегодня вкусный душистый каравай можно приготовить в домашних условиях.



Эксперимент

Работая над проектом, я решила сама испечь хлеб.



Закладываем продукты. Ставим форму в печь.

Хлеб готов.

Вывод: Хлеб можно испечь дома или купить в магазине.

Наша задача правильно его использовать.

Для этого я взяла два вида хлеба: пшеничный и ржаной. По кусочку каждого образца я поместила: в кастрюлю, в полиэтиленовый пакет и просто оставила на тарелке. Начало эксперимента 1.03 2016 года. Мне интересно узнать, что будет с хлебом через 10 дней.



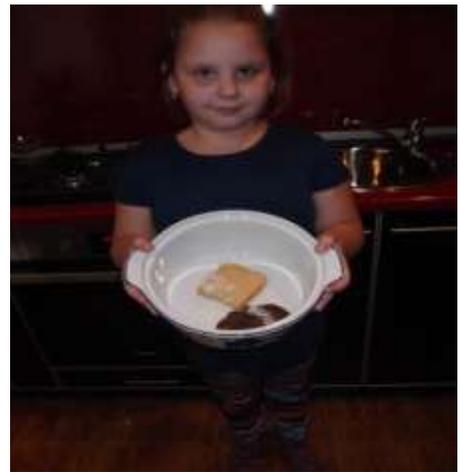
Хлеб на тарелке через 10 дней засох и непригоден в пищу.



Хлеб в полиэтиленовом пакете. Покрылся плесенью, имеет неприятный запах.



Хлеб в кастрюле через 10 дней покрылся плесенью.



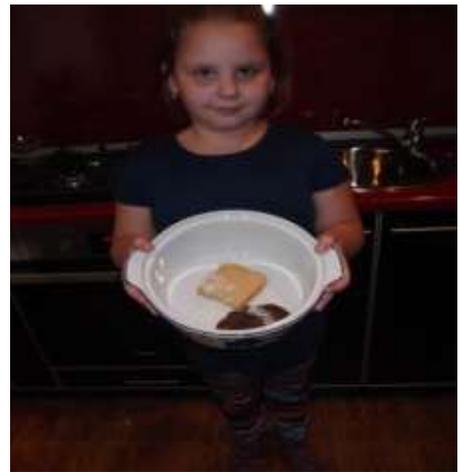
Поставив хлеб в морозильную камеру через десять дней я получила результат, что он замёрз, а при размораживании сохранил свои свойства.
Отсюда выводы: лучше всего хлеб сохраняется в морозильной камере. После длительного хранения он пригоден в пищу.



Хлеб в полиэтиленовом пакете. Покрылся плесенью, имеет неприятный запах.



Хлеб в кастрюле через 10 дней покрылся плесенью.



Поставив хлеб в морозильную камеру через десять дней я получила результат, что он замёрз, а при размораживании сохранил свои свойства.
Отсюда выводы: лучше всего хлеб сохраняется в морозильной камере. После длительного хранения он пригоден в пищу.

«Вторая жизнь хлеба»



Оставшиеся булочки нарезаем маленькими кусочками, засушиваем в духовке, получаем вкусные сухарики.



Приглашаю к чаю !

Из остатков хлеба можно приготовить:



Аппетитные бутерброды.



Вкусный салат.



Семейный ужин готов!

МОИ ВЫВОДЫ!

У славянских народов хлеб всегда был не только основным продуктом питания, но и почитался как символ достатка, изобилия и материального благополучия. В крестьянских семьях с малых лет приучали к бережному отношению к хлебу. Считалось, что от того, как человек относится к хлебу, зависит его здоровье, сила и удача.

Мы знаем, что в хлебе заложен труд земледельцев.

-

Минуту я запомнил ту
Из детства озорного.
Вдруг скучно сделалось во рту
От хлеба ржаного.
И бросил наземь я кусок
От дедушки украдкой.
И наступил я на кусок
Босой чумазой пяткой.
И растоптал. И весь как был
Зарылся носом в пыль я...
А раньше дед меня не бил,
И вообще не били.



Самое простое правило: Не покупать лишний хлеб.