Здравствуйте! Меня зовут Сайнакова Арина. Я учусь во 2 Б классе школы № 34 г. Томска. Тема моего доклада «Источник жизни».

 Есть в мире ценности, которые никогда не утратят своего значения. Это воздух, земля, вода, солнце, жизнь человека. В один ряд с этими словами нужно поставить и хлеб. Хлеб - это символ жизни, здоровья, труда, благополучия. Мы каждый день употребляем хлеб в пищу, без него не обходится ни скромный завтрак, ни праздничный обед. Хлеб приходит к нам в разных образах: булочки, печенье, макароны, торты... Это настоящее чудо природы и труда.

**Гипотеза исследования:** хлеб таит в себе множество тайн.

**Актуальность исследования:** хлеб является одним из главных продуктов питания.

**Цель:** узнать, откуда хлеб пришел к нам на стол, а также о свойствах хлеба.

**Задачи:** провести опыты, наблюдения;

 познакомиться с ролью хлеба в нашей жизни.

Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. По одной из версий слово ***хлеб***имеет древнегреческое происхождение. Греки выпекали его в специальных горшках, которые назывались ***клибанос***. Славяне называли хлеб ***хлябью***. И вот почему. Сначала люди поедали зерна в сыром виде, а затем стали растирать их камнями, получая муку, из которой варили подобие каши. Это блюдо называли хлябью, так как оно было похоже на похлебку, и его можно было похлебать.

Пшеница в древние времена была дикорастущей, поэтому людям очень сложно было очищать от шелухи мелкие зерна. Но потом они заметили, что нагретые зерна легче очищаются, а каша получается намного вкуснее. Я тоже попробовала размолоть зерна. Сначала растирала зерна сразу после покупки, а затем подсушила. Сухие зерна растереть легче.

А знаете ли вы, что всякий хлеб в зерне или на корню называют жито? Правда, похоже на слово «жить»? И, действительно, хлеб – живой. Он может дышать. В этом мы убедились, когда стали месить тесто. Для приготовления хлеба нужны дрожжи, а это живые организмы - грибки. Их мы размешали в теплой воде, добавили немного сахара и муки. Получилась опара. Мы разделили ее на 2 части и поставили в теплое и холодное место. В работу включились молочнокислые бактерии, которые стали ее заквашивать. Оказалось, микроорганизмам, как и нам, нужен кислород. Для этого нужно просеивать муку, чтобы между крупинками было больше воздуха. В тесте стали появляться пузырьки углекислого газа, который микроорганизмы выдыхают. Дырочки в хлебе – это их проделки. В результате мы заметили, что в тепле тесто поднимается и заквашивается быстрее. Все живые организмы любят тепло.

Еще один опыт мы провели с опарой. Поместили ее в бутылку, на которую надели воздушный шар. Углекислый газ надул шарик.

А чем полезен хлеб? Мама говорит, что если не будешь есть хлеб, будешь слабой и не вырастешь. Мы провели опыт. Известно, что если капнуть на разрез картошки капельку йода, то картофель посинеет. Это перекрасится крахмал. Мы капнули йод на кусочек хлеба и теста. Они тоже посинели. Значит, в хлебе тоже есть крахмал, а это углеводы. Они обеспечивают энергией все процессы жизнедеятельности, необходимы для питания мозга. Еще хлеб содержит белок, который является основным строительным материалом для тканей организма.

А правда ли, что хлеб способствует росту? Мы взяли 2 стакана и посадили семена тыквы в землю и в хлебные крошки. Поддерживали «почву» во влажном состоянии. В хлебных крошках у нас ничего не выросло, так как хлеб быстро закис и покрылся плесенью. Но я знаю, что мичуринцы настаивают хлеб и поливают этой водой саженцы. От этого растения лучше растут и дают богатый урожай. Значит, действительно, в хлебе есть питательные вещества.

Полезен разный хлеб. На слайдах вы можете увидеть пользу разных сортов хлеба.

Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Но мы знаем, что хлеб появляется благодаря нелегкому труду людей. Мы попробовали вырастить свои колоски. Сначала они хорошо взошли, но потом повалились. Для хорошего урожая нужны благоприятные условия.

Нелегкий труд хлеборобов. Значит, нам необходимо беречь хлеб. Чтобы выпечка дольше не черствела, ее можно заморозить сразу после приготовления. Мы провели наблюдения и поняли, чтобы хлеб не черствел, его надо хранить в сухом, проветриваемом месте. Из черствого хлеба можно сделать быструю пиццу, горячие бутерброды, сухарики и гренки, яичницу с гренками, запеканки.

Истинную цену хлеба знают люди, пережившие блокаду Ленинграда. Там рабочим выдавали в сутки по 250 г хлеба, а неработающим по 125 г. Хлеб представлял из себя небольшой кусок клейкой массы, в которой было намного больше отрубей, опилок и прочих наполнителей, чем самой муки. В наших деревнях в войну пекли хлеб из овощей. Мы тоже испекли такой хлеб.

О роли хлеба в жизни человека говорят традиции и суеверия. Русских людей называют хлебосольными. Хлеб олицетворяет богатство и благополучие, а соль защищает от злых духов. Если гостю подносят каравай, он должен его поцеловать. Еще есть обряд преломления хлеба. Преломить хлеб — это как бы преодолеть барьер, разделяющий посторонних людей.

Когда молодожены переступают порог родительского дома, их встречают румяным свадебным караваем. Чтобы молодожены жили в любви и достатке, они должны отщипнуть по кусочку свадебного каравая, обмакнуть его в соль и накормить друг друга.

Круглая форма каравая издавна символизировала Солнце. С тех далеких времен каравай стал символом плодородия и богатой жизни. Усопших поминают блинами, которые символизируют солнечный диск, возрождение и начало новой жизни.

Существовал на Руси обычай кликать весну, забираясь на возвышенности. Хозяйки пекли жаворонков, которых развешивали по деревьям и кустам, забрасывали на крыши домов, привязывали на шесты. Птички из теста должны были привести за собой весну, хорошую погоду и обильный урожай.

К хлебу в старину относились свято. Его клали перед иконами и в колыбель с младенцем в качестве оберега, брали с собой в путь. Хлеб можно было брать только чистыми руками. Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами. Если вдруг кто-то обронит кусок хлеба, то тут же поднимет и обязательно поцелует. Хлеб нельзя было выбрасывать. Считалось, что рядом с тем, кто любит это делать, всегда черт. Как только человек бросил кусок хлеба, черт-раз! - и схватит его. А потом будет самое страшное. Когда человек умрет, то душа попадет к черту и будет вечно кипеть в котле с горячей смолою. Поэтому хлеб никогда не выбрасывали, а даже крошки собирали – и в рот. А мы из недоеденных кусочков и крошек сварили пудинг для птиц.

Во время подготовки доклада я узнала, что из черствого хлеба делали тарелки, которые после обеда отдавали собакам. А в наше время эту роль выполняют тарталетки.

Сейчас мы едим хлеба вдоволь и даже можем позволить себе делать поделки из соленого теста.

Я проделала большую работу и поняла, что хлеб – источник жизни. Своих целей я достигла. Моя гипотеза подтвердилась. Спасибо за внимание!

|  |  |
| --- | --- |
| Не напрасно народС давних пор и понынеХлеб насущный зоветСамой первой святыней. | Золотые слова Забывать мы не вправе: "Хлеб всему голова!" – В поле, в доме, в державе!  |

Информационные источники:

1. Латышина Д.И. Живая Русь. Быт, культура, обычаи русского народа с древних времен. Учебное пособие по чтению для 2(3) класса. Книга 2. – М.: ЦГО, 1995. – С. 188 - (Гуманитарное образование в России)

2. <http://www.kakprosto.ru/kak-891871-chto-simvoliziruet-karavay-na-svadbe#ixzz4UhUEAwoZ>

<http://www.hlebopechka.net/polza-hleba.php> - о пользе хлеба

3. <http://festival.1september.ru/articles/574242/>

4. <http://ppt4web.ru/obshhestvoznanija/issledovatelskijj-proekt-plesen.html> -плесень

5. <http://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2015/12/05/hleb-istochnik-zhizni> - источник жизни

6. <http://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/okruzhayushchii-mir/2014/01/15/issledovatelskaya-rabota-domashnie-usloviya> - опыты, наблюдения

7. <http://www.liveinternet.ru/users/1758119/post126990268> -этимология хлеба