

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №11»

Межрайонная научно-практическая конференция «Шаг в будущее»

Секция: Биология.

Тема:
«ХЛЕБ НАШ НАСУЩНЫЙ»

Автор: Непомнящих
Карина,
ученик 9 класса
МБОУ СОШ №11

г. Северобайкальск,

Руководитель:
Непомнящих И.В.,
учитель биологии.

Здравствуйтесь! ТЕМА моей работы: «ХЛЕБ НАШ НАСУЩНЫЙ»

Тему хлеб, я выбрала не случайно. Хлеб всегда связывают с Миром. Хлеб как воздух - ощущаешь это тогда, когда его не хватает. История цивилизации – это история хлеба. И он никогда не доставался людям даром. Хлеб это авторитет, и могущество страны, показатель народного благосостояния. Бережное отношение к хлебу к его святости – это преклонение перед трудом, который в него вложен.

Цель: Показать роль хлеба в жизни человека, на примере жителей города Северобайкальск.

Задачи:

1. Изучить возникновение хлеба в истории цивилизации.
2. Узнать истоки селекционной работы сортов пшеницы в республике Бурятия.
3. Познакомиться с ассортиментом хлебобулочных изделий производимых ООО «Хлеб», в городе Северобайкальск.
4. Воспитание бережного отношения к хлебу, формирование нравственных жизненных принципов.

Методы:

1. Научно – поисковый: находить материал по теме в научно-популярных статьях, художественной и энциклопедической литературе, с использованием Интернета.
2. Экскурсия ООО «Хлеб»;
3. Наблюдение за технологией приготовления хлеба.
4. Интервью с технологом ООО «Хлеб»
5. Анкетирование учащихся

«Один из удивительных на земле запахов – это запах свежее испеченного хлеба»

Представим себе на минуту нашу жизнь, наш стол, нашу еду без хлеба. Нет, невозможно, просто невероятно. Так что сегодня мы не можем не поговорить об этом жизненно важном для человека продукте. Великое благо - иметь каждый день на столе хлеб. Без хлеба трудно себе представить завтрак, обед или ужин, загородную прогулку в выходной день, поездку на рыбалку или за грибами или. Хлеб всегда и везде сопутствует нам. Но всегда ли мы помним об этом, всегда ли мы испытываем благодарность к хлебу и к тем, кто взрастил его? Хлеб – венец труда земледельца, не терпящий легкого к себе отношения. Сколько труда вложено в каждое золотое зернышко! Оно ведь и в самом деле золотое. Сколько людей потрудились над созданием золотистой теплой булочки!

История хлеба – это история человечества. Самым древним из дошедших до наших дней были лепешки найденные в гробнице Рамзеса3, им несколько тысяч лет. Хлеб называется от слова «Хлебать» Египтяне заливали водой муку, варили на огне и получали жидкую кашу, которую хлебали. Вкусив хлеба, человечество уже с ним не могло расстаться. И с первых же дней своих хлеб почитался очень высоко. Хлеб был поставлен в один ряд с золотом и солнцем и обозначался кружком с точкой посередине, он становился насущным. С появлением хлеба на земле человечество встало на иную, более высокую ступень своего развития и понимания мира. У каждого народа хлеб – это строка в его биографии. В тот момент, когда человек испек первую лепешку, он обеспечил наше существование. Хлеб в суровое время еще больше необходимый, чем в мирное время. При тяжелых испытаниях падает значимость всех материальных благ, хлеб же всегда остается богатством. Н.А. Некрасов написал, что никакая глыба золота не может заменить даже крошку хлеба в голодное время. **ПОМНИТЕ!!!** Что испытал наш народ в Великой Отечественной войне, 900 дней и ночей длилась блокада Ленинграда. Рабочие получали 250 гр. хлеба, а дети и старики 125 гр. От голода погибло 641803 человека. На

общей могиле кусочек хлеба и записка из дневника Тани Савичевой: « Если бы у меня был тогда вот такой кусочек хлеба, моя мама не умерла». Те, кто остался жив, думали о том: « Если выживем – ничего нам не надо будет, только есть хлеба досыта!».

«Насущный хлеб», он необходим для существования.

Беспримерный подвиг совершили работники института растениеводства во время блокады. Умирая от голода, они спасали коллекции сортов семян, которыми должны были засеять поля после победы.

Двадцать восемь ученых погибло от голода, но оставшиеся спасли семенной фонд.

Селекционеры знают о бесценности хлеба.

Истоки селекционной работы с полевыми культурами в республике Бурятия, Связаны с организацией в 1931 году Бурят-Монгольской сельскохозяйственной опытной станции в селе Онохой. В 1932 году, во главе отдела селекции этой опытной станции становится Кирилл Мартынович (1887-1962) Он считается патриархом селекции в Бурятии. Работал под руководством профессора, ученика академика Н.И.Вавилова, Героя Социалистического Труда В.Е.Писарева. За время работы на станции, преобразованной в 1938 году в Онохойскую государственную селекционную опытную станцию, К.М.Крамм создал целую серию сортов (Онохойская 4, Онохойская 6, Онохойская 10, Онохойская 9, Бурятская и др). К.М. Крамм - автор 15 сортов. Пшеница Онохойская 4 является эталоном засухоустойчивости в мировой коллекции Всесоюзного (теперь Всероссийского) научно-исследовательского института растениеводства им.Н.И.Вавилова. Вместе с ним плодотворно работали на Онохойской госселекционной опытной станции, росли как авторы новых сортов А.М.Останин, кандидат сельскохозяйственных наук, Р.Н.Володин, Д.С.Лесик В.П.Сальников. Селекционные достижения тех лет легли фундаментом для выведения новых, более эффективных сортов для региона, который никогда не считался форпостом зернового производства. Республика Бурятия вопреки всем природным и почвенно-климатическим условиям смело ломала стереотипы и хотела занять свое место среди тех, кто снаряжал красные обозы на хлебоприемные пункты.

Мой прапрадед Шульгин Михаил Григорьевич, работал механизатором «госселекционной» станции. Сохранились в семейном архиве награды, и грамота «Лучшему ударнику 2-ой пятилетки».

МУЗЕЙ ХЛЕБА. Это свидетельство благодарной памяти человека, нравственной ценности Хлеба.

В музее города Цюрих, например, выставлен хлеб, возраст которого - 6000 лет.

В городском музее Нью-Йорка экспонируется калач, выпеченный 3400 лет назад.

Санкт-Петербургский музей хлеба.

Единственный государственный музей хлеба в России.

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ И ПОТРЕБЛЕНИЕ ХЛЕБА В ГОРОДЕ СЕВЕРОБАЙКАЛЬСК.

I этап: своей практической работы я начала с анкеты в своём 7 «Г» классе.

Для того чтобы выяснить отношение одноклассников к хлебу.

№	ВОПРОС	Распространённый ответ
1	Первый продукт на вашем столе?	20
2	Можете ли вы прожить без хлеба?	20
3	Вы каждый день едите хлеб?	25
10	Всегда ли ты бережёшь хлеб?	20

II этап: экскурсия в ООО «Хлеб». Директор Миронова Анна Николаевна нам рассказала, что в городе Северобайкальск, за сутки используют более 5 тонн хлеба.

Основные производители мучных изделий ООО «Хлеб» и магазин «Колосок».

Существуют еще небольшие домашние пекарни по выпечке хлеба.

В ООО «Хлеб» работают в 2 смены около 80 человек из них:4 тестоведа, 19 пекарей,10 кондитеров.

ООО «Хлеб» выпекает за сутки:

Хлеб 1 сорта -3640 -4000 штук (0,550 гр);

Другие виды хлеба (14 видов) -2000- 2500 штук;

Батон- 500 штук (350 гр);

Булки улучшенная, плюшки (100 гр) - 1000 штук;

Рулеты, кекс, ромовая баба, круасан, и др. всего 32 вида -1000 штук (0,042 – 0,056 грамм).

Пирожное (13 видов)-1000 -1500 штук;

Торты (44 вида) – от 80 – 100 кг.

Последние годы внесли новое в оценку хлебных продуктов. Считалось, что хлеб дает избыточное углеводное питание, поэтому ограничивалось его употребление. Черствый хлеб, бесспорно полезней свежего, да только беда в том, что свежий вкуснее. Русский ржаной хлеб самый вкусный, с его душистой корочкой, с темным богатым витаминами мякишем.

Чем же отличается продукция ООО «Хлеб»:

(По Составу сырья, Добавками Технологией изготовления (опарные, заквашенные, заварные)

Например: Хлеб ржаной бородинский – муку для него заваривают, а верх буханок перед выпечкой смазывают раствором крахмала.

В таблице указана пищевая и энергетическую ценность хлеба. В его состав входят: белки, жиры и углеводы, которые необходимы нашему организму. Для каждой разновидности хлеба, своя энергетическая ценность.

№	Наименование	Пищевая ценность в 100 граммах			Энергетическая Ценность в 100 гр
		белки	жиры	углеводы	

исходя из данной таблицы, каждый человек выбирает необходимый продукт с его пищевыми и энергетическими данными. Большим спросом пользуются следующие сорта хлеба: Славянский, Бородинский, с отрубями, торты и пирожные.

Россия – хлебная страна. Российская пшеница была самой лучшей, а наш хлеб – самый вкусный. Об этом мы не должны забывать.

Если ты бросил кусочек хлеба, это значит, ты отнял у Земли – матушки кусочек ее жизни. Если в семье из 4-х человек выбросят в день 100 гр. Хлеба, в год это составит 36,5 кг. Чтобы их восполнить, необходимо засеять в масштабах страны 1,3 млн гектаров, вырастить, собрать, смолоть, испечь, и за все это заплатить. Задумайтесь над этими цифрами!

Мы не знаем, что такое голод и когда дают хлеб по карточкам.

Но мы должны и обязаны знать истинную ценность хлеба.

ВЫВОД: Необходимо учить молодежь ценить хлеб, да и какими должны быть слова, чтобы человек с детства научился ценить хлеб и тот великий труд, который в него вложен! Хлеб учат растить, печь, но кто и где учит отношению к хлебу? «Каждую крошку в ладошку» эти слова воспитывают в детях бережное, священное отношение к хлебу. Ни один продукт не пользуется таким уважением как хлеб. Это дань не только приятному вкусу, прежде всего преклонение перед трудом, который в него вложен. Отношение человека к хлебу – важный показатель его культуры. Бережливость – не скупость. Хлеб – сила тысячи рук, тепло тысяч сердец, хлеб – сама жизнь, ее праздник, это могущество страны, показатель народного благосостояния. Умением дорожить и делиться хлебом, выверяется душевная щедрость человека. А Русский человек всегда был щедрым.

Верится, что хлеб наш насущный – не иссякаем, есть он у нас – будет и у наших детей и внуков. Народная пословица гласит: «Есть хлеб, будет и песня».