

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Московской области
Социально-технологический техникум

Внеклассное открытое воспитательное мероприятие Проект "Хлеб-всему голова!"

Подготовлено мастером производственного обучения
Борисовой О.В.
и студентами группы 2 курса № 31
по профессии:
«Продавец, контролер-кассир».



2015 год.

Этапы реализации проекта

1 этап (ноябрь-декабрь).

Подготовительный.

Введение в проект. Постановка задач, формирование целей.

Это этап сбора материала, целью которого было ознакомление с максимально большим количеством информации. Начало проектирования.

Обсуждение.

Планирование работы.

Определение источников информации (книги, журналы, интернет-ресурсы),

Проектирование работы: создание групп и распределение обязанностей:

- 1 группа - сбор информации об истории хлеба – **«Историки»** (Борисенко А., Игонькина А., Улитова С.),
- 2 группа - составить презентации – **«Информаторы»** (Кондратьев Н., Ермошкина В.),
- 3 группа - подобрать стихи о хлебе, песни, пословицы, поговорки – **«Этимологи»** (Нечаева Я., Игнатьева П., Каменская И., Казанцева Ю.),
- 4 группа – найти работы художников, в которых нашла отражение тема «Хлеб»- **«Искусствоведы»** (Пьянова В., Васильченко В.),
- 5 группа - провести исследовательскую работу по сбору информации по ценам на хлеб в магазинах города – **«Исследователи»** (Базанова Я., Максаковская А.),
- 6 группа – нарисовать плакат о хлебе – **«Художники»** (Чернова В., Назарова В.).

2 этап (январь – февраль).

Исследование.

Исследовательский метод:

- прочитать и изучить литературу;

- найти информацию в интернете.

Этапы исследования.

Исследовательская работа

5 группа «Исследователи».

«Сравнительный анализ цен на хлеб в магазинах города Орехово-Зуево»

В этой работе мы хотели ответить на следующие вопросы:

– Где в нашем городе продается самый дорогой и самый дешевый хлеб, который производит ОреховоХлеб?

– Дешевле – значит, хуже по качеству? Или нет?

– От чего зависит цена на хлеб?

Мастер наблюдает, советует, косвенно руководит деятельностью студентов.

3 этап (март-апрель).

Творческий.

- 1 группа - сообщение об истории хлеба,
- 2 группа - составить презентацию по имеющимся данным, предоставленным другими группами,
- 3 группа - стихи, песни, пословицы, поговорки, интересные факты,
- 4 группа - картины художников, где отражена тема о хлебе,

- 5 группа - «Исследователи» занимаются сбором информации о ценах на хлеб в магазинах города и готовят таблицу для предоставления информации.
- Мастер п/о Борисова О.В. всю собранную информацию по данной теме проанализировала, составила сценарий защиты проекта «Хлеб – всему голова!»

4 этап (май-июнь).

Защита проекта

Представление результатов работы студентов.

Актуальность выбранной темы:

Русский народ всегда относился к хлебу с благоговением как к дару, спасающему от голода, как к богатству. Хлеб был для славян священным даром Богов. Данной проектной работой, я хочу познакомить студентов с историей «Откуда хлеб пришел», как русские поэты, художники, авторы песен воспевали русское поле, нелегкий крестьянский труд, и плод этого труда – хлеб, в русских пословицах, поговорках, стихах заключена многовековая народная мудрость и народный опыт о хлебе.

Цели работы:

- проект направлен на сбор, анализ и предоставление информации о «Хлебе», традициях, обрядах, как отражено отношение к нему в культуре разных стран, в трудах каких поэтов, художников, композиторов данная тема «Хлеб - всему голова» нашла свое отражение.

Задачи:

- Содействовать воспитанию любви и трепетного отношения к хлебу, истории возникновения,
- Содействовать воспитанию патриотических, эстетических качеств,
- Содействовать воспитанию уважения к традициям и обычаям своего народа и других стран,
- Развитие способности организовывать собственную деятельность,
- Развитие способности понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,
- Развитие чувства ответственности за порученное дело,
- Развитие коммуникативной и информационной компетентности через работу в группах, творческого потенциала студентов.

Методы исследования:

- • сбор информации;
- • беседы;
- • наблюдения;
- • исследовательская работа;
- • анализ;
- рефлексия.

Ожидаемые результаты:

- • сформировать у обучающихся представление о ценности хлеба;
- • получить знания об истории возникновения хлеба, о его многообразии,

- воспитывать интерес к выбранной профессии и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитывать бережные отношения к хлебу.

Педагогические технологии: ИКТ, групповая, исследовательская.

Методическое обеспечение проекта: экран, мультимедийный проектор, компьютер, презентация, отрывок из худ.фильма «Кубанские казаки», песня «Хлеб - всему голова!» О.Воронец, стихи о хлебе: В.Орлов, Аким. Я., Н. Тихонов, Нина Самкова, С. Погореловский, плакат на тему: «Хлеб - всему голова», исторические данные, исследовательские данные (таблица цен на хлеб г. Орехово-Зуево), натуральные образцы хлебобулочных изделий.

Ход мероприятия

Звучит песня О.Воронец «Хлеб - всему голова!»

Просмотр видео (отрывок из худ.фильма «Кубанские казаки»)

Вступительное слово мастера п/о Борисовой О.В.

Дорогие ребята, сегодня мы проводим защиту проекта на тему:

«Хлеб - всему голова!»

Перед началом работы вам были даны задания, вы распределили свои обязанности и объединились в группы:

- 1 группа - сбор информации об истории хлеба – **Историки**
 - **(Борисенко А., Игонькина А., Улитова С.),**
 - группа - составить презентации – **Информаторы**
 - **(Кондратьев Н., Ермошкина В.),**
 - группа - подобрать стихи о хлебе, песни, пословицы, поговорки – **Этимологи** **(Нечаева Я., Игнатьева П., Каменская И., Казанцева Ю.),**
 - 4 группа – найти работы художников, в которых нашло отражение тема «Хлеб»- **Искусствоведы (Пьянова В., Васильченко В.),**
 - 5 группа - провести исследовательскую работу по сбору информации по ценам на хлеб в магазинах города – **Исследователи (Базанова Я., Максаковская А.),**
 - 6 группа – нарисовать плакат о хлебе – **Художники (Чернова В., Каменская И.).**
- Мастер п/о приглашает ответственных из групп, обучающиеся защищают свои участки.*

1 группа - Историки.

Борисенко Анастасия

Для русского человека хлеб занимает особое место. Хлеб – это вечный символ достатка и защищенности.

Как появился хлеб?

Историю свою хлеб ведет из глубины веков. Сначала люди питались сырыми зёрнами; затем, приспособив два камня, человек создал нечто вроде мельничного жёрнова и научился делать муку. Замесив измельченное зерно с водой, он открыл новый вид пищи – кашу. Считается, что именно каша была “праматерью” хлеба. Ученые полагают, что хлебу свыше 15 тысяч лет, его знали уже в Неолите. Правда, хлеб в те давние времена мало, чем напоминал нынешний.

Игонькина Анна

На Руси владели секретом приготовления дрожжевого теста с незапамятных времен. Но пекли хлеб практически в каждом доме. Лишь несколько веков назад возникла специализация хлебных дел мастеров. Появились хлебники, пирожники, пряничники, блинники, ситники, калачники. С ростом благосостояния населения страны доля

потребления самого хлеба немного падает, но, тем не менее, это еще основной продукт на столе рабочего, крестьянина, на солдатском столе.

В средневековой Англии черный хлеб ели разве что бедняки, а представители состоятельных сословий использовали его, главным образом, в качестве тарелок: большие буханки хлеба, выпеченные несколько дней назад, нарезались крупными ломтями, в середине куска делали небольшое углубление, в которое клали еду. После обеда эти «тарелки» собирали в корзину и раздавали беднякам.

Борисенко Анастасия

Хлеб, как предмет культа.

С хлебом связано много обрядов. У восточных и западных славян было принято класть хлеб перед иконами, как бы свидетельствуя этим о своей верности Богу. Хлеб брали с собой, отправляясь свататься; с хлебом и солью встречали гостя, молодых по возвращении из церкви после венчания; везли хлеб вместе с приданым невесты. Хлеб часто использовали в качестве оберега: клали его в колыбель к новорожденному; брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути.

Игонькина Анна

Приметы

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

Если солнышко закатилось – “не починай новой ковриги”, а то хлеб будет нехорош, да и все хозяйство может прийти в упадок.

Ну, а если очень нужно отрезать хлеба, то горбушку не ели, а отрезав, сколько нужно, горбушку приставляли к ковриге.

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.

Борисенко Анастасия

Батон или буханка?

“Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке” - сообщает нам очередная скороговорка. Попробуем не согласиться. Пожалуй, добудешь, если прогуляться в хлебный магазин. В СССР, к примеру, во второй половине XX века хлеб в городах продавался помимо продуктовых магазинов в многочисленных специализированных магазинах “Хлеб” или “Булочная”. Ассортимент таких магазинов часто состоял только из хлебобулочных изделий. Как правило, продавалось несколько вариантов пшеничного и ржаного хлеба (“белый хлеб” и “черный”, “батон” и “буханка”). Стоимость буханки черного хлеба была фиксированной и составляла 14 копеек.

Ассортимент хлебобулочных изделий с тех пор заметно изменился. Многообразие хлебов не редко ставит в тупик: батоны, булки, буханки - так какой же хлеб как называется?

Под словом “буханка”, как правило, подразумевается черный или серый хлеб в форме кирпичика. Это тот самый формовой хлеб, который выпекается в специальных прямоугольных формах. Батон, как утверждают словари, это хлеб продолговатой формы. К примеру, известный в каждой семье нарезной батон.

Игонькина Анна

Белый, чёрный, серый - кто важнее?

“Я ль на свете всех белее?” - наравне со сказочной красавицей могла бы воскликнуть любая пшеничная булка, и никто не смог бы ей возразить.

Не напрасно же на протяжении столетий белый хлеб считался предпочтительным для богатых, тогда как бедные люди ели серый (из пшеничной муки грубо помола) и черный (ржаной) хлеб.

Улитова Светлана

Бородинский хлеб

Необычным, очень своеобразным вкусом отличается от других сортов черного хлеба Бородинского. А придает ему этот вкус кориандр, замешенный в тесто.

Поистине интересна история появления бородинского хлеба. После битвы на Бородинском поле М. Тучкова, вдова погибшего генерала А.Тучкова, основала Спасо-Бородинский женский монастырь. Хлебопечение – одно из традиционных занятий при монастыре. Служительницы этого монастыря изобрели новый сорт ржано-пшеничного хлеба, долго не черствеющего, заварного, который впоследствии назвали Бородинским. Паломники, посещавшие монастырь, приобретали этот хлеб, распространяя его по всей земле Русской. Сейчас на хлебозаводах существует своя рецептура приготовления и выпечки этого хлеба, сохраняющая многовековые традиции.

Нельзя не вспомнить годы ВОВ, Ленинградскую блокаду и незабываемые факты о жизни людей в те страшные годы.

Блокадный хлеб

Прозвучавший по радио 22 июня 1941 года голос Левитана и первые бомбежки прервали мирное течение жизни советского народа.

Началась Великая Отечественная война (1941-1945). Уже в сентябре город Ленинград (ныне Санкт-Петербург) оказался в блокаде, почти полностью отрезанным от Большой земли. Это означало голод и жестокие лишения. В городе появились хлебные карточки, по которым отпускалась заветная норма хлеба. С 20 ноября 1941 года в течение месяца и пяти дней хлебная норма для жителей города составляла 250 граммов хлеба в сутки для рабочих и 125 граммов хлеба для служащих, иждивенцев и детей до 12-ти лет.

(В витринах Музея хлеба в Санкт-Петербурге хранятся продовольственные карточки тех лет). Но город жил, боролся, работал, помогая фронту. Люди голодали, но не теряли человеческого достоинства, старались помогать друг другу и особенно заботились о детях.

*Я помню хлеб, военный, горький.
Он весь почти из лебеды.
В нем в каждой корке, в каждой крошке,
Был горький вкус людской беды.
И горе было частным гостем,
Им были детства дни полны.
Особо помним мы, что счастью,
Был равен горький хлеб войны...*

С каждым блокадным днем рецептура хлеба менялась в зависимости от того, какие ингредиенты были на тот момент в городе. Так, к концу декабря ни солода, ни тем более овсянки в Ленинграде уже не оставалось. В хлеб добавляли перемолотые ветви березы, семена дикорастущих трав и даже такую субстанцию, как гидроцеллюлоза (химическим путем обработанная древесина, имевшая консистенцию жидкого мыла). И все-таки, несмотря ни на что, ленинградцы, пережившие блокаду, до сих пор помнят свои блокадные пайки, и вкуснее этого хлеба для них никогда ничего не было и нет.

Потому что это был хлеб жизни.

Борисенко Анастасия

Мальчик

Ногою пинающий хлеб

Мальчик,

Голодных не знающий лет,

Помни,

Что были лихие года.

Хлеб –

Это жизнь, а не просто еда.

Хлебом клялись,
За хлеб умирали.
Не для того,
Чтоб в футбол им играли.
В слове народная мудрость таится
Вот, что в народе у нас говорится:
«Если ты хлеб ценить перестал,
Ты человеком быть перестал!»

Мастер п/о Борисова О.В.

Я не могла не поучаствовать в поиске стихов о хлебе войны. И нашла стихотворение, которое не оставило меня равнодушной и хочу поделиться со всеми своими переживаниями и чувствами.

О хлебе

Я видела однажды, по дороге.
Подбрасывал мальчишка хлеб сухой.
И ловко били хлеб шальные ноги.
Играл, как мячиком, мальчишка озорной.

Тут подошла, старушка и, нагнувшись,
Взяла батон, заплакав вдруг, ушла,
Мальчишка в след глядел ей, улыгнувшись.
Решил, что это нищенка была.

Тут дед, сидевший на скамейке, рядом.
Поднялся и к мальчишке подошел
«Зачем - спросил он, голосом усталым –
-Ты, мальчик поступил нехорошо»

А утром, в день победы, ветераны.
Все при параде, в школу, ту, пришли.
Мальчишке показалось очень странным,
Что ветераны хлеб, с собой, несли.

Узнал мальчишка, в старом ветеране.
Седого старика, на той скамье.
Он замер, тишина стояла в зале.
И хлеб душистый на большом столе.

И та, старушка, что ушла с батоном.
Сидела рядом, грудь вся в орденах.
В глазах мальчишки голубых, бездонных.
Вдруг, со слезами появился страх.

Она, разрезав хлеб, взяла горбушку.
Мальчишке, нежно, в руки подала.
И был, рассказанная, той старушкой.
Его в блокадный Ленинград перенесла.

Вот перед ним возник холодный город.
Во вражеском кольце, кругом бои.
Свирепствует зима и лютый голод.
И тот батон, что поднят был с земли.

Прижав батон, он мчится по дороге.
Он знает, мать его, больная, ждет.
Торопится он к ней, замерзли ноги.
Но счастлив он, он хлеб домой несет.

А дома, бережно, батон он режет.
Куски считая, чтоб хватило им.
Пусть он сухой и пусть не очень свежий.
Он был единственным и очень дорогим.

Нарезав хлеб, сметает крошки в руку.
И матери, ее кусок, несет.
В глазах ее он видит боль и муку.
И тот немой вопрос «Ты ел, сынок»

Но, вспомнив, как он бил батон ногою.
Он выхватил, тот хлеб, у ней из рук
Мать закричала « Что, сынок, с тобою.
Дай хлеба, я умру от этих мук»

Он зарыдал и вновь перед глазами.
Старушка, что батон с земли берет.
Она стоит и нежными руками.
Мальчишке, хлеб душистый, подает.

Берет, он хлеб и к сердцу, прижимая.
Бежит домой, там, мать больная, ждет.
Боль матери всем сердцем понимает.
И оправданий он себе не ждет.

Он входит в дом, сидят в нем ветераны.
Все в зале замерло, лишь слышен сердца стук.
Все сном прошло, остались только раны,
От боли той, в глазах стоял испуг.

Он понял цену, тем слезам и хлебу.
Который, дерзко, превратил он в мяч.
На землю, вновь его вернули с неба.
Слова старушки « Ешь, сынок, не плачь»

Стоит она и гладит по головке.
В глаза глядит, так, как глядела мать.
Ему, вдруг, стало стыдно и неловко.
« Простите» - только это смог сказать.

Я видела, как тихо, по дороге.
Идет мальчишка, голову склонив.
И дед седой все курит на пороге.
Всю боль души, молчаньем сохранив.
(Автор: Нина Самкова)

Борисенко Анастасия

Разновидности хлеба

Если с начинкой, то это пирог.

Если углубиться в историю, то мы узнаем, что изначально пирогом называли сытный хлеб, то есть хлеб, испеченный из лучшей просеянной пшеничной муки тонкого помола. Безусловно, в XII веке такой пирог можно было только на знатных пирах увидеть да попробовать. На Руси пирог испокон веков считался символом домовитости. Некоторые пироги использовались в обрядах (сватовство, поминки).

Игонькина Анна

Еще раз о черном хлебе.

Так уж истари повелось, что ни один русский человек не сядет за стол без хлеба. Русский историк 18 века И. Болтин писал, что “русские вообще едят больше хлеба, чем мясо” и что “рабочий человек съедает присестом со щами до двух фунтов черного хлеба”. Да и сегодня, когда уровень жизни нашего народа измеримо вырос, хлеб по-прежнему остается необходимым продуктом питания.

Почему так? Прежде всего, надо иметь в виду, что именно черный хлеб, то есть хлеб из ржаной муки, дрожжевой, кислой, всегда считался русским национальным хлебом.

Борисенко Анастасия

Калач

Были времена, когда матери, баюкая непослушных и плаксивых детишек, напевали: “Тихо, дитяtko не плачь, я куплю тебе калач». Калачи выпекали в форме замка с круглой дужкой. Из соображений гигиены саму ручку в пищу не употребляли, а отдавали ее нищим либо бросали на съедение собакам. По одной из версии, про тех, кто не брезговал ее съесть, говорили: “Дошел до ручки”. И сегодня это выражение означает совсем опуститься, потерять человеческий облик.

В приготовлении калача есть и еще одна особенность: его необходимо выдерживать на холоде. Царь в знак особого расположения посыпал калачи патриарху и другим особам, имевшим высокое духовное знание. Отпуская слугу в увольнение, барин, как правило, давал ему мелкую монету “на калач”.

Улитова Светлана

Каравай

Еще с языческих времен круглый свадебный каравай символизировал собой Солнце, а само наличие каравая на свадьбе обещало молодым долгую и зажиточную жизнь. Каравай считался символом счастья, достатка и изобилия. Поздравляя жениха и невесту, каравай выносили на рушнике – расшитом полотенце.

Вместе с кусочком каравая молодые как бы делились с гостями своим счастьем.

Гостям негоже было уйти со свадьбы домой без кусочка свадебного каравая, а уже дома в семье его делили между всеми домашними, даже теми, кто не побывал на свадьбе.

Так традиция превратила обычный круглый хлеб в символ счастья и удачи.

Борисенко Анастасия

Кулебяка

Традиционный русский пирог с начинкой, который с XVIII века стал украшением гостеприимного стола. Первоначальные старорусские кулебяки готовились исключительно из дрожжевого теста, с несколькими прослойками фарша: из капусты, гречневой каши, крутых яиц, сушеной и вареной рыбы, грибов, лука и др.

Игонькина Анна

Кулич

Оказывается, “вот такой вышины” бывает не только каравай, но и кулич, традиционное пасхальное кушанье. Изначально пасхальный кулич задумывался как подобие церковного артоса – большого хлеба с изображением креста с терновым венком (в знак победы Христа над смертью) или образом Воскресения.

Чтобы кулич как можно больше проходил на церковный артос, его выпекают в форме цилиндра. Куличи часто выпекают с изюмом, а сверху украшают сахарной пудрой или глазурью.

Улитова Светлана

Курник

Королем застолья, вершиной национального кулинарного искусства величают Курник – один из самых известных русских пирогов.

Ни один русский свадебный стол не обходился без Курника – закрытого пирога, по форме напоминающего купол. Один Курник украшали фигурками человечков – символом

многодетной семьи, другой цветами и “бочонками” - символами веселой и счастливой жизни. Каждый компонент свадебного пирога также имел глубокий символический смысл: мука – основа жизни, крупа – символ согласия и благополучия; курица и яйца были связаны с понятием плодородия, продолжения рода.

Литературные памятники свидетельствуют, что во времена Ивана Грозного его в самых торжественных случаях подавали к царскому столу.

Борисенко Анастасия

Музей и памятник

Чем больше мы узнаем о хлебе, тем сильнее убеждаемся, что ничто так не роднит человека с природой как этот продукт. Недаром испокон веков в честь хлеба слагались гимны, песни, совершались обряды, устраивались праздники, приуроченные к посевной страде и сбору урожая. И хотя многие обряды, как и странички истории связанные с хлебом, уходят в прошлое, знание о них остается не только в памяти народа оно запечатано в экспозиции Музея хлеба, который в 1988 году распахнул свои двери в Санкт-Петербурге на Лиговке. Это единственный в нашей стране и 13-й в мире музей, целиком посвященный не только развитию хлебного дела в России с древнейших времен и до дней нынешних. Хранит он и мудрые традиции, связанные с хлебом. Здесь все проникнуто бережливым, трепетным отношением человека к каждой корочке, к каждой горбушке. В музее собрано более 14000 экспонатов, отображающих быт, уклад жизни наших предков, а также многообразный ассортимент, все изменения и преобразования, связанные с выпечкой хлеба на протяжении веков.

Памятник хлебу был открыт в городе Зеленогорске (Ленинградская область) на проспекте Ленина в 2003 году. На гранитном постаменте лежат бронзовые хлебобулочные изделия. Основа композиции – черный хлеб, от которого отрезано несколько небольших кусков, символизирующие **125 граммов блокадного хлеба**. Кроме военной буханки батон, бублики. *Автор памятника А. Аветисян.*

3 - я группа - Этимологи.

Обучающиеся читают стихи о хлебе.

Нечаева Яна

Хлеба пекутся.

Тонкой струйкой сытной,
Змеится теплый запах по углам.
Вдыхаю мир отрадный, самобытный,
С любовью и слезами пополам.
Как просто понимать Мирозданья,
Когда, проснувшись поутру в тепле,
Под солнечное лучика лобзанье,
Домашний хлеб увидишь на столе.

Игнатьева Полина

В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится,
И земли родной.
И расти под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина бессмертный,
Хлебный колосок.
(Автор: В. Орлов)

Каменская Ирина

Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
Он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!
(Автор: С. Погореловский)

Игнатьева Полина

Пословицы про Хлеб!

Хлеб – это не только вкусное слово, его по праву можно назвать святым. По старинному русскому обычаю хлеб, нечаянно выпавший из рук, надо не только поднять и бережно обтереть, но и поцеловать его, попросить прощения. Немалым грехом, считалось уронить крошку хлеба и не поднять ее, еще большим грехом – растоптать ногами.

Слава хлебу на столе!

Если мы хотим кого-то
Встретить с честью и почетом
Встретить щедро, от души,
С уважением большим,
То гостей таких встречаем
Круглым пышным караваем
Он на блюде расписном
С белоснежным рушником
С караваем соль подносим
Поклоняясь, отведать просим:
«Дорогой наш гость и друг
Принимай хлеб-соль из рук»

Нечаева Яна

Хлеб насущный

- то, что крайне необходимо для жизни, для существования.

Хлебом не корми

– отдать предпочтение тому, что в данный момент важнее «хлеба насущного».

Хлеб-соль

1. Угощение. 2. Забота, попечение.

От старинного русского обычая, который живёт и теперь, - подносить при торжественной встрече хлеб и соль тому, кого принимают с почестями.

Живем, хлеб жуем!

- что означает: не жалуемся

Каменская Ирина

Хлеба и зрелищ

- крылатое выражение, идущее из Древнего Рима, отразившее суть основ массовой культуры. Римские правители начала нашей эры поняли, что хлеб и зрелища – ключ к власти над толпой.

Хлеб-соль ешь, а правду-матку режь

Резать правду-матку - говорить открыто

Хлеб в человеке воин

Хлеб да вода – то наша еда

Худ обед, когда хлеба нет

Игнатьева Полина

Хлебушка – калачу дедушка

Не хлебом единым жив человек

– это крылатое выражение напоминает о том, что кроме забот о материальном благосостоянии, у человека еще есть духовные запросы и потребности.

«Хлеб – дар Божий», говорили наши предки. Они относились к хлебу с благоговением и считали главным богатством.

Казанцева Юля

Национальные сорта хлебобулочных изделий

У каждого народа существует исторически сложившийся ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, разнообразных по форме и составу.

- На Украине очень популярны: Поляница, Арнаут Киевский, Калач, булочки Дарницкие, рогалики Закарпатские.
- На территории России издавна большим спросом пользуются калачи, хлеб московский, ленинградский.
- Белорусские хлебные изделия в своем составе содержат молочные продукты. Широко распространен подовый белорусский хлеб, минский хлеб, белорусский калач, молочный хлеб, минская витушка и др.
- Хорошей плотностью, чудесным сильным хлебным ароматом и ярко выраженным вкусом обладает молдавский серый пшеничный хлеб, выпекаемый из муки простого помола.
- Полезный хлеб, в состав которого входят натуральное или сухое молоко, молочная сыворотка, выпекаемый жителями Прибалтики. Хлебопеки Эстонии создали новое изделие, содержащее молочные продукты- валгаскую булку, которая отличается высокими вкусовыми качествами.
- У жителей Средней Азии популярны всевозможные лепешки, чуреки и т.д.
- В Узбекистане благодаря вкусовым качествам и затейливому узору славятся лепешки и т.д.
- По форме и приготовлению близки и таджикские лепешки чаботы.
- В Армении из тончайших листов теста пекут знаменитый, древнейший из хлебов лаваш.
- Грузинские мастера издавна славятся выпечкой тандырного хлеба: мадаули, шоти, популярен чурек.

4 - ая группа – Искусствоведы.

Пьянова Валентина

Русская живопись – это огромный удивительный мир талантливых художников, прославивших своими творениями Россию.

Многие русские поэты, художники воспевали русское поле, нелегкий крестьянский труд, и плод этого труда – **«Хлеб»**.

Васильченко Вера

Алексей Гаврилович Венецианов. Художника влекла русская природа, простые люди, их труд и образ жизни, напрямую связанные с землей.

Картина «Гумно» написана в 1823 году с натуры. Венецианов приказал выпилить стену гумна, чтобы изобразить интерьер максимально достоверно.

Пьянова Валентина

«Спящий пастушок», «На пашне. Весна», «На жатве. Лето», «Жнецы».

Васильченко Вера

Красота, величавость венециановских крестьянок имеют обобщенный характер. В этих картинах большую роль играет русский пейзаж: «Девушка с телянком», «Голова крестьянина», «Крестьянка с васильками».

Пьянова Валентина

Еще хотелось сказать о других художниках, которые отразили в своих картинах тему «Хлеб»: Григорий Мясоедов «Страдная пора (Косцы)», Виктор Маторин «Семь хлебов», «Дорога во ржи», Иван Шишкин «Дорога во ржи», «Пейзаж Полесья», Николай Пимоненко «Жатва на Украине», Константин Маковский «Крестьянский обед в поле», Алексей Саврасов «К концу лета на Волге» и многие другие.

5-ая группа - Исследователи

Базанова Яна

Мы провели исследовательскую работу:

«Сравнительный анализ цен на хлеб в магазинах города Орехово-Зуево».

В этой работе мы хотели ответить на следующие вопросы:

– Где в нашем городе продается самый дорогой и самый дешевый хлеб, который производит наш Орехово-Зуевский Хлебокомбинат.

Что мы анализируем?

Мы все прекрасно знаем, что в магазинах очень много сортов хлебобулочных изделий: батоны, хлеб и многое другое. В разных магазинах – разный ассортимент, нельзя сравнивать разные продукты, например, пшеничный хлеб и ржаной, плюшку и багет. Поэтому мы выбрали для нашего исследования такие сорта хлеба, которые пользуются наибольшей популярностью и, следовательно, продаются во всех магазинах: батон Нарезной, батон Люберецкий, хлеб Дарницкий, хлеб Донской, хлеб Столичный.

Как анализируем?

Сначала мы собираем информацию: приходим в магазин, находим нужный сорт хлеба, записываем цену и комментарии, которые могут нам помочь в дальнейшем при анализе (место, где расположен магазин; тип магазина, производитель хлеба). Мы не можем посетить абсолютно все магазины города – у нас все-таки большой город. Поэтому мы выбрали несколько наиболее популярных магазинов разного типа в каждом микрорайоне города, чтобы по ним можно было судить о ситуации в целом. Мы взяли такие магазины, как: «Пятерочка», «Дикси», «Верный», «Перекресток», палатка от ОреховоХлеб (на астановке) ул. Володарского. Таблица представлена на слайде.

Максаковская Александра

Когда анализировали и почему это важно?

Мы проводили наше исследование в апреле 2015г. Нельзя сравнивать цену, например, августа в одном магазине и цену декабря в другом, т.к. за это время цены могут существенно измениться. Лучше всего было записать цены во всех магазинах в один день. Но так как сейчас цены на хлеб стабильны (последнее изменение было в январе 2015г.), и за время нашего наблюдения (за 5 дней) они не менялись, то их смело можно сравнивать.

Что мы выяснили?

Самый дешевый хлеб, который мы взяли для сравнения продается в палатках г. Орехово-Зуева от ОреховоХлеб (см. Таблицу цен) производится в городе Орехово-Зуево и продается в разных сетях магазинов города. В этих магазинах хлеб продается только в заводской упаковке, что увеличивает срок хранения и предохраняет продукт от внешнего воздействия и без нее, продавцы соблюдают правила продажи.

Самый дорогой хлеб в магазине «Перекресток» ТЦ ОРЕХ. Возможно, что высокая цена объясняется близостью большого числа городских объектов (остановка автобусов, почта, городской сквер и т.п.), которые посещают много потенциальных покупателей.

Значит, дешевле – не значит хуже по качеству.

Цена хлеба зависит от многого: цены на зерно, из которого делается мука; цены на бензин, заработной платы рабочих на хлебозаводе, стоимости оборудования, на котором изготавливается хлеб. Но этой информации у нас нет. Мы можем проанализировать только ту информацию, которая собрана в Таблице цен. Итак, цена хлеба зависит от:

- типа магазина
- производителя
- месторасположения магазина

Хлеб мы покупаем каждый день. Хочется, чтобы он был свежим, вкусным и недорогим. Надеюсь, что эта работа поможет моим однокурсникам выбрать магазин, где они будут покупать хлеб.

Базанова Яна

Зёрна наших дней, светитесь

Позолотою резной!

Говорим мы: «Берегите.

Берегите Хлеб родной...



Не мечтали мы о чуде.
К нам с полей живая речь:
«Берегите хлеб, вы –люди!
Научитесь хлеб беречь».

Автор: Н Тихонов

Заключение

Мастер производственного обучения Борисова О.В.

Вот и подошли к концу наши хлебные истории, где-то серьезные, где-то чуть со смешинкой. И это понятно, каково отношение к хлебу, то почтительное, то слегка ироничное, таковы и истории. Наверняка вы, дорогие ребята, нашли в них и что-то важное, полезное и для себя, для своего понимания и отношения к хлебу. И если это так, значит, не напрасно мы провели эту огромную работу над проектом «Хлеб – всему голова!» Только не забывайте, что хлеб - он был, есть и будет и от вас во многом зависит его дальнейшая история.

Рефлексия: Что интересного вы узнали сегодня, что понравилось, запомнилось, какие выводы вы сделали для себя...

Мы относимся к хлебу, как к чему-то привычному. А ведь это неправильно. Нет на свете ничего дороже краюхи хлеба. Ведь хлеб – это самое существенное для нас, это сущность нашей жизни.

Спасибо вам всем за работу!

Награждение активных участников проекта.

Литература:

1. Учредители – ООО “Журнал “Детская энциклопедия””, Поляков В.С., №2-2012
2. Максимов С. В. Куль хлеба и его похождения. — М.: Молодая гвардия, 1982.
3. Клименко 1000 игр, скороговорок, загадок для развития речи. – изд. 2Сова», 2008.
4. Лаврентьева Л. С. Хлеб в русском свадебном обряде // Этнокультурные традиции русского сельского населения XIX — начала XX в. М., 1990. Вып. 2. С. 5-66 < SMES
5. Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. МипсБеп, 1991 < SMES