

**Выступление воспитанника подготовительной группы
«МБДОУ «ЦРР – д/с №54 «Малыш» г. Находка
Султанова Фатима
на конкурсе исследовательских работ «Почемучки» на тему:
«Как хлеб будет изменяться в разных условиях».**

Меня зовут Фатима Султанова. Я воспитанница подготовительной группы детского сада № 54. Тема моего исследования «Каким способом нужно хранить хлеб, в домашних условиях, что бы он максимально дольше оставался пригодным для приема в пищу». Почему я заинтересовалась этой темой? Дело в том, что я очень люблю хлеб, но заметила, что вкусен он только свежий.

Я задумалась, а каковы причины долгого хранения хлеба, что влияет на этот процесс? С этой целью я обратилась к таким источникам как: энциклопедии, интернет, телевидение.

2 слайд:

Цель моего исследования: Выявить оптимальные условия хранения хлеба в домашних условиях.

Задачи:

- расширить знания о хлебе;
- изучить условия, влияющие на порчу хлеба;
- Узнать, как лучше хранить хлеб;

3 слайд:

Гипотеза: если определить наиболее благоприятные условия хранения хлеба, то хлеб может сохранить свой вкус дольше и лучше.

Объект исследования: хлеб и его свойства.

Методы: метод теоритического исследования, метод анализа, практический метод.

4 слайд: Изучив различные источники информации, я узнала, что Впервые **хлеб** появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад.

Жизнь наших предков в те далекие времена была нелегкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нынешних пшеницы, ржи, овса, ячменя. Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зерен, что на рыхлой и влажной земле **вырастает больше зерен.**

5 слайд:

Оказывается, Первоначально пятнадцать тысяч лет назад люди употребляли в пищу сырые злаки. Позже люди научились растирать их с помощью двух специально обработанных камней и получать крупу, а затем и муку, которую смешивали с водой и в виде жидкой каши поедали сырой. Таким образом жидкая зерновая каша и является первым хлебом, который был изобретен человеком.

6 слайд: Основную роль в жизни русского народа играл ржаной, или, как его называли, черный хлеб. Он был значительно дешевле да и сытнее пшеничного, белого хлеба. Однако были такие сорта ржаного хлеба, которые не всегда могли купить даже очень состоятельные люди. К ним относился, например, «Боярский» хлеб, для выпечки которого использовали муку особого помола, свежее масло, в меру сквашенное (не перекисшее) молоко, а в тесто добавляли пряности. Такой хлеб пекли только по специальному заказу для особых случаев.

7 слайд: В период неурожая, когда не хватало запасов ржи и пшеницы, в муку подмешивали всевозможные добавки — морковь, свеклу, позднее картофель, а также дикорастущие — желуди, кору дуба, крапиву, лебеду. С давних пор пекари пользовались почётом и уважением. Если в XVI-XVII веках простых людей на Руси называли в быту и в официальных документах уничижительными именами Федька, Гришка, Митрошка, то пекарей с такими именами величали соответственно Федор, Григорий, Дмитрий. В Древнем Риме, например, раба, умевшего печь хлеб, продавали за 100 тысяч сестерций, в то время как за гладиатора платили лишь 10-12 тысяч.

8 слайд:

Во времена развития феодальных отношений хлеб на Руси пекли в домашних условиях, а с развитием ремесел появились и ремесленники-пекари. В одной из пекарен того времени обнаружен инвентарь, с помощью которого приготавливали хлеб, — квашни, корытца, лопаты для хлеба, противни. В конце XIX в. появились первые хлебопекарные предприятия, которые начали вытеснять кустарные. В Москве, например, славился булочник Филиппов. На его предприятии вырабатывался широкий ассортимент хлебобулочных изделий, многие из которых производятся и сегодня.

9 слайд:

Оказывается хлеб может болеть.

1. Картофельная болезнь — наиболее распространенное заболевание хлеба. Возбудителем ее являются спорообразующие бактерии, относящиеся к подвиду (картофельная палочка), которые распространены в почве, воздухе, растениях.

2. Плесневение.
3. Меловая болезнь.
4. Фузариос («растительный СПИД»).
5. «Металлическая» болезнь.
6. Пьяный хлеб

10 слайд:

Я решила проверить на практике, как хлеб будет изменяться в разных условиях хранения. Разделила хлеб на 3 части: 1) положили в холодильник. 2) в хлебницу.

3) в полиэтиленовый пакет

Слайд 11:

1. Хранили 1 кусок хлеба в в холодильнике

Вывод: за шесть дней эксперимента с хлебом не произошло никаких внешних изменений. Но если учитывать, что срок хранения хлеба 72 часа, т.е. трое суток, хотя визуально не поменял своего внешнего вида, стал непригоден для еды.

Видимо, на сохранность хлеба влияет *влажность и определенный температурный режим*, которые были обеспечены условиями холодильника.

2. Хранили хлебобулочное изделие на столе в пакете

Вывод: хлеб за время положенного срока хранения на столе в пакете остался без особых внешних изменений, а вот на четвёртый день, появился неприятный запах, на шестой день покрылся плесенью.

3. Хранили хлебобулочное изделие в хлебнице без пакета.

Вывод: Уже на третий день хлеб зачерствел. На шестой день хлеб покрылся плесенью и высох.

Слайд 12:

Результат исследования меня убедил, что хлеб не предназначен для долгого хранения. При длительном хранении он усыхает, черствеет, теряет мягкость и аромат. Если хлеб хранить неправильно, он покрывается плёнкой зелёной плесени.

Наиболее благоприятными условиями хранения хлеба во время срока его хранения, который указан на упаковках – холодильник. Я считаю, что хранить хлеб дольше положенного срока хранения не стоит.

13 слайд:

Спасибо за внимание.