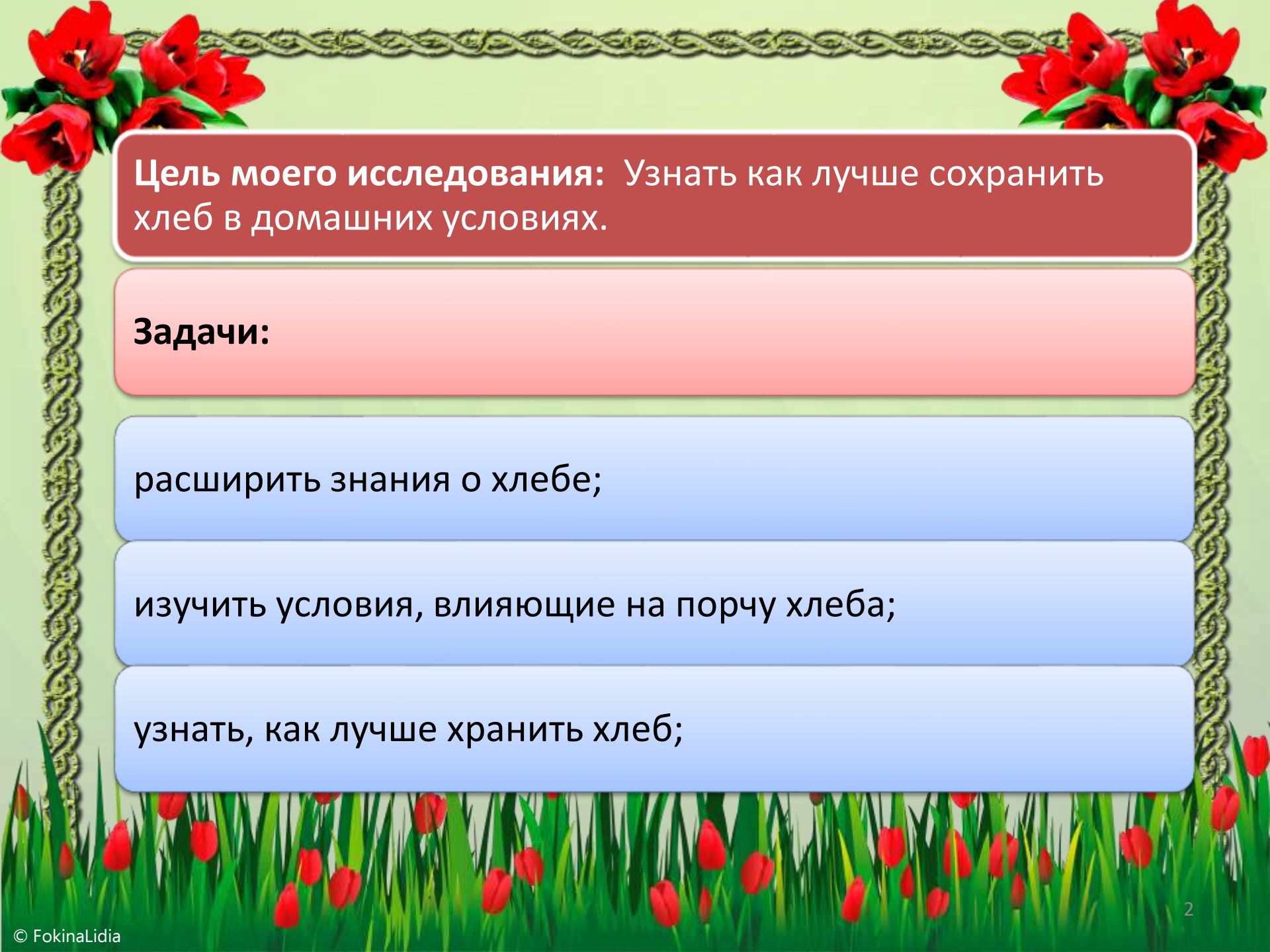


ПРОЕКТ «Как хлеб будет изменяться в разных условиях»

- Участник проекта: воспитанница подготовительной группы
- Султанова Фатима
- Руководитель проекта: Черкашина Елена Анатольевна
- Лобанова Оксана Валерьевна



Находка 2020



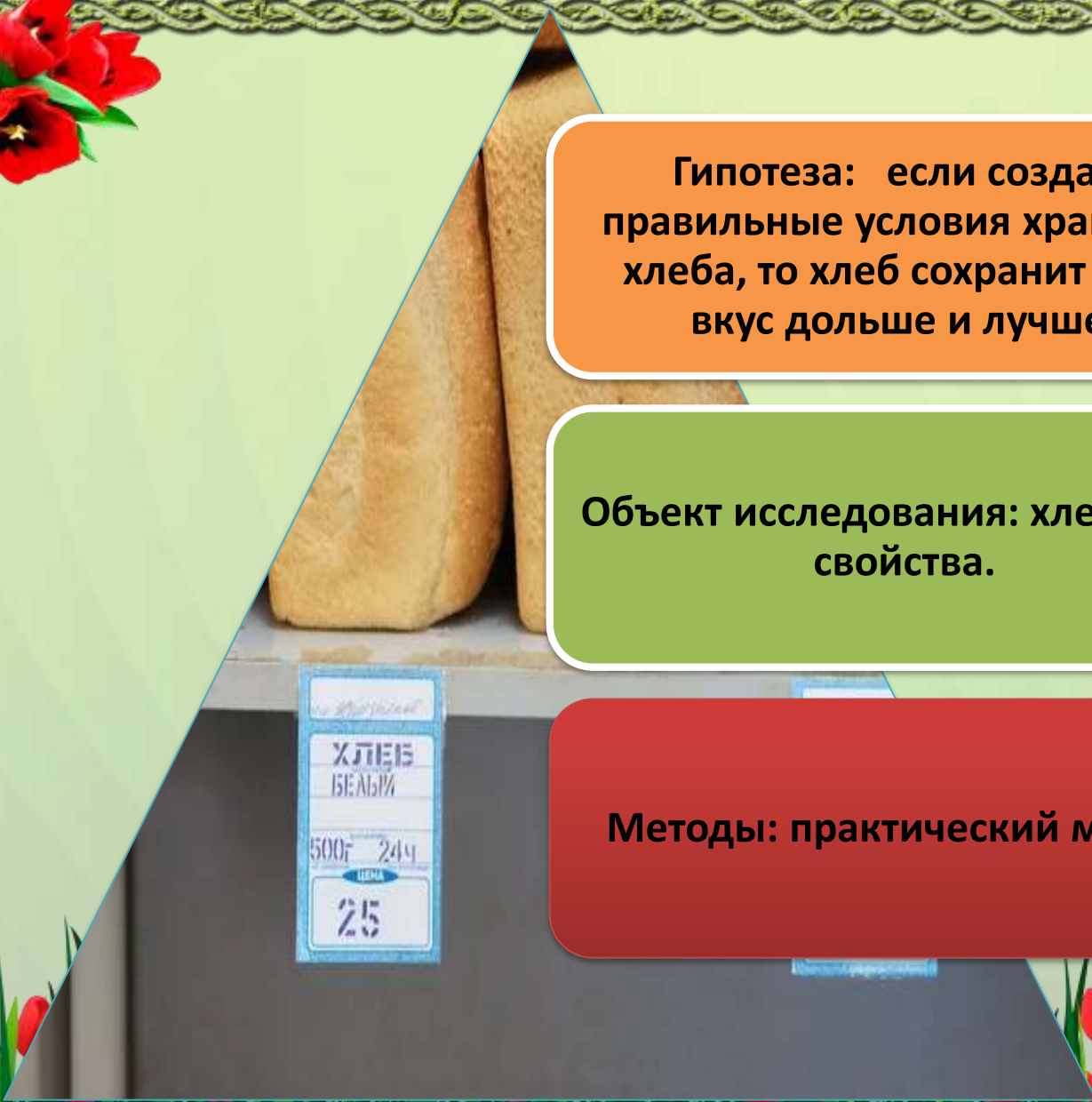
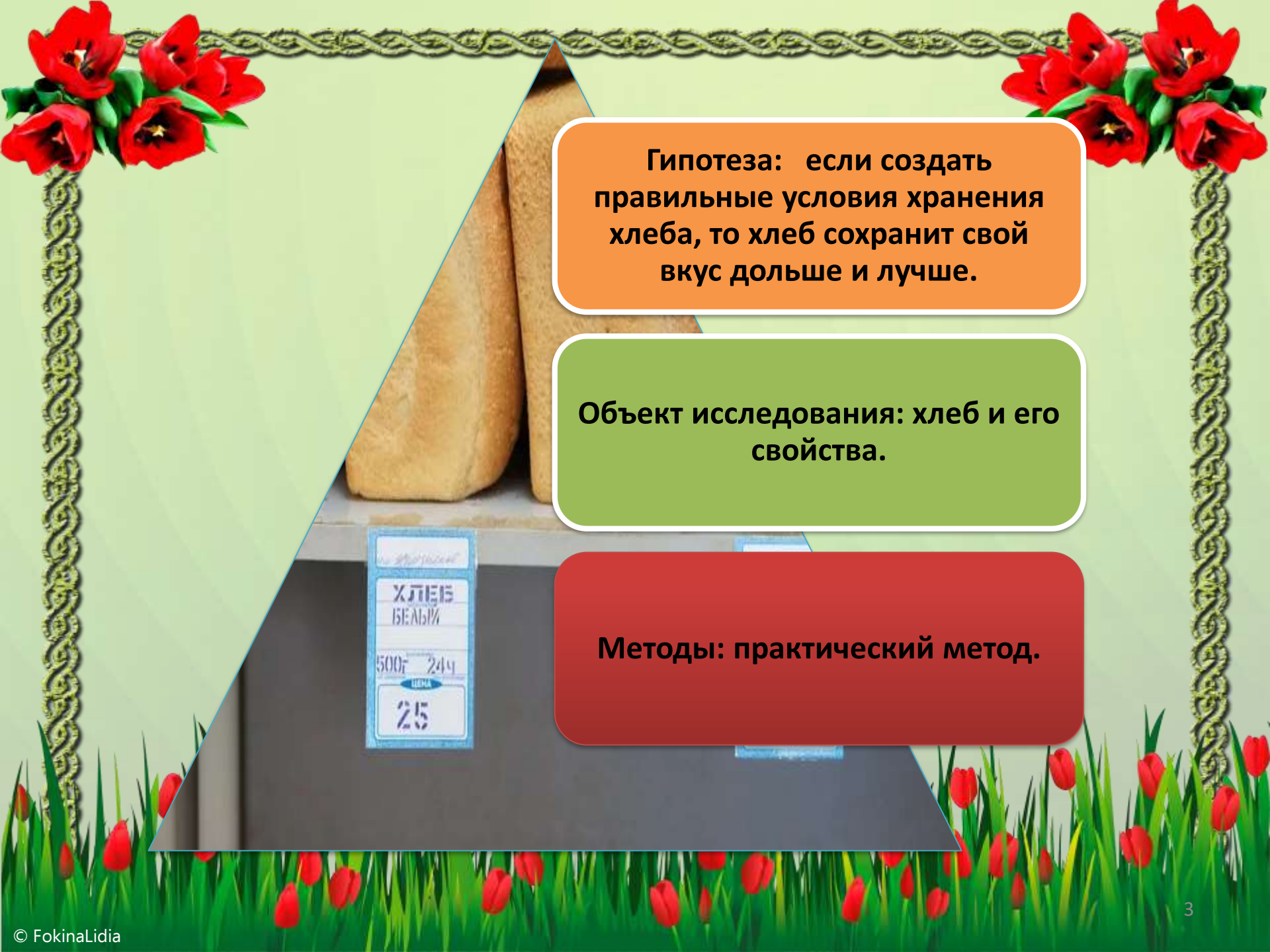
Цель моего исследования: Узнать как лучше сохранить хлеб в домашних условиях.

Задачи:

расширить знания о хлебе;

изучить условия, влияющие на порчу хлеба;

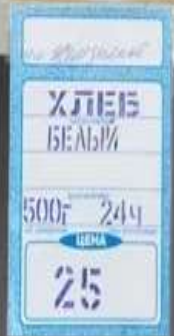
узнать, как лучше хранить хлеб;



Гипотеза: если создать правильные условия хранения хлеба, то хлеб сохранит свой вкус дольше и лучше.

Объект исследования: хлеб и его свойства.

Методы: практический метод.

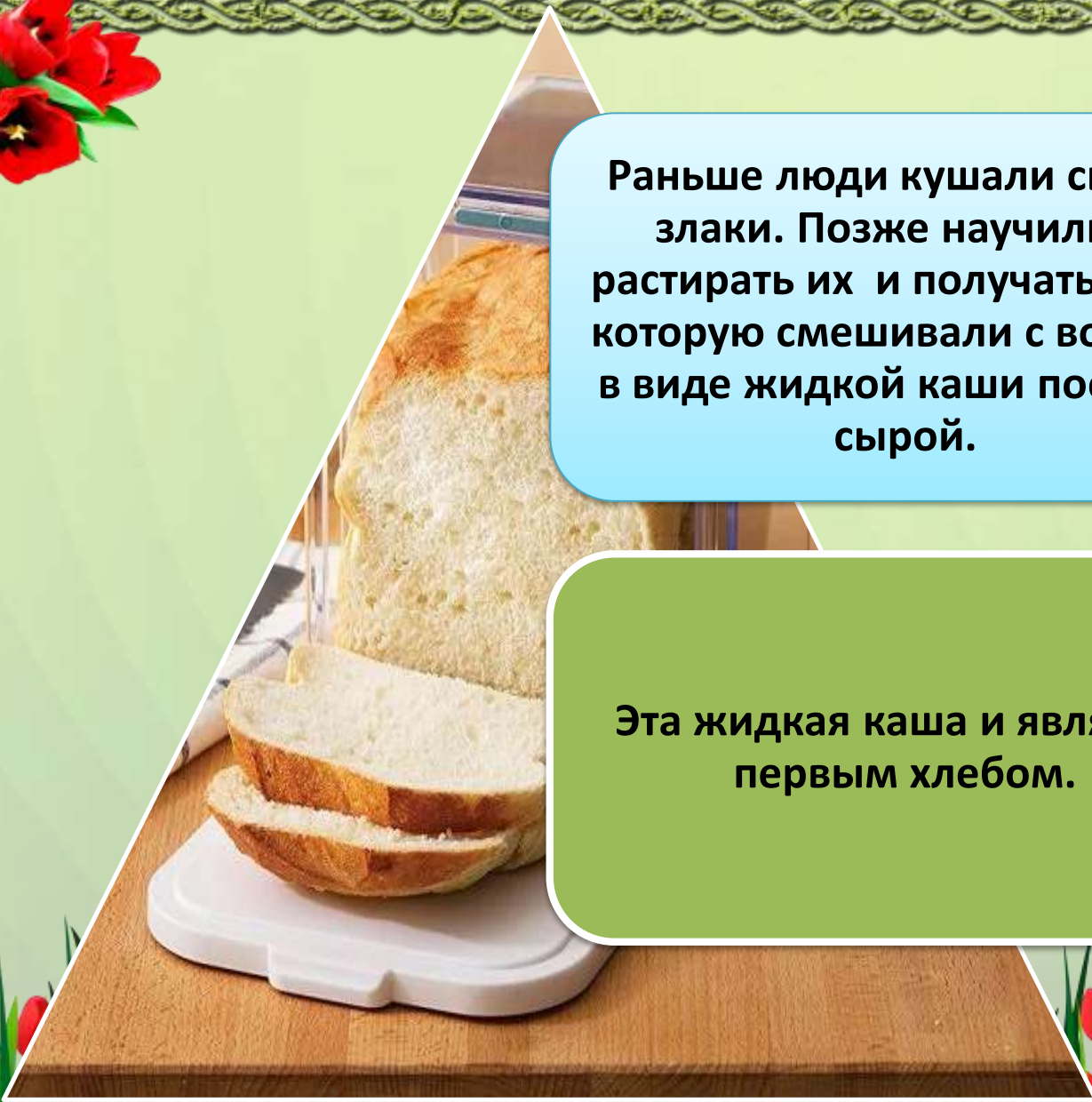





Как хлеб появился на Руси


Впервые **хлеб** появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков была тяжелой. Главной проблемой была забота о пропитании. В поисках пищи они и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками пшеницы, ржи, овса. Древние люди заметили, что если в землю бросить одно зерно, **вырастит много зерен.**





Раньше люди кушали сырые злаки. Позже научились растирать их и получать муку, которую смешивали с водой и в виде жидкой каши поедали сырой.

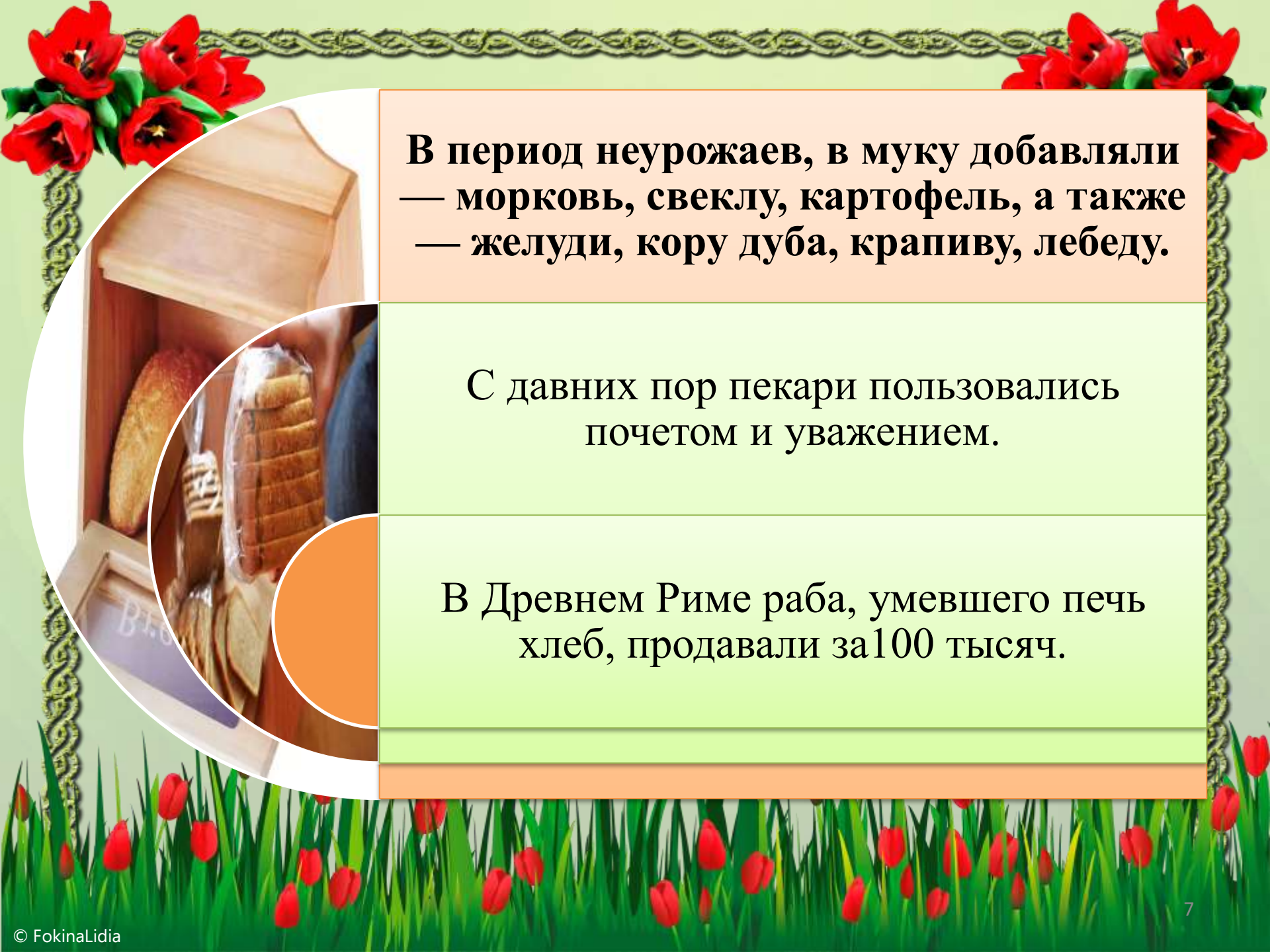
Эта жидкая каша и является первым хлебом.



Главную роль в жизни русского народа играл ржаной, черный хлеб. Он был дешевле и сытнее пшеничного, белого хлеба.



Были такие сорта ржаного хлеба, которые не всегда могли купить даже очень богатые люди. Например, «Боярский» хлеб» Такой хлеб пекли только по специальному заказу.



В период неурожая, в муку добавляли — морковь, свеклу, картофель, а также — желуди, кору дуба, крапиву, лебеду.

С давних пор пекари пользовались почетом и уважением.

В Древнем Риме раба, умевшего печь хлеб, продавали за 100 тысяч.


Болезни хлеба

- **Плесень**

Появляется при неправильном хранении: повышенной температуре (25- 30°C), влажности воздуха, его слишком плотной укладке.

- **Зачерствение**

Хлеб становится твердым и сухим.



**Опыт «Как хлеб будет
изменяться в разных условиях»**



Разделили хлеб на 3 части:

1) положили в холодильник

2) в пакет на столе

3) в хлебницу

1. Хранили 1 кусок хлеба в холодильнике


Вывод: за шесть дней хлеб не изменился.

2. Хранили хлеб на столе в пакете

Вывод: хлеб за 3 дня хранения на столе в пакете не изменился, на четвёртый день, появился неприятный запах, на шестой день покрылся плесенью.

3. Хранили хлеб в хлебнице без пакета.

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



В результате исследования я поняла, что хлеб, который хранится долго становится твердым, теряет аромат и покрывается плесенью.

Самые хорошие условия хранения хлеба – это срок, который указан на упаковке и холодильник.

Я считаю, что хранить хлеб дольше положенного срока хранения не стоит.

Результат эксперимента

Хранили хлебобулочное изделие на столе в пакете



Хранили хлебобулочное изделие в холодильнике



Результат эксперимента

Хранили хлебобулочное изделие в хлебнице



Спасибо за внимание!

