



# Способы хранения хлеба в домашних условиях



**Исполнитель:** Ковалёва Анастасия, ученица 1 «Б» класса  
**Руководитель:** Григорчикова Светлана Анатольевна, учитель начальных классов высшей квалификационной категории  
МБОУ – Верх- Ирменская СОШ имени Героя Советского Союза А.И.Демакова

## Актуальность:

Растительный мир подарил человеку огромное богатство – культурные растения, из которых человек научился выпекать ценный продукт питания - хлеб.

Хлеб – во все времена был и остается источником жизни и здоровья, поэтому производство хлеба никогда не утратит своей актуальности. В какой форме бы не представал пред нами хлеб – лепешка, буханка или багет, он остается главным продуктом питания во всем мире.

**Цель проекта:** выявить лучшие условия хранения хлеба в домашних условиях.

## Задачи:

- провести исследования по определению наиболее благоприятных условий хранения хлеба в домашних условиях;
- показать варианты применения черствого хлеба;
- провести анкетирование среди одноклассников с целью: как хранят хлеб у ребят дома.

## Вопросы проекта:

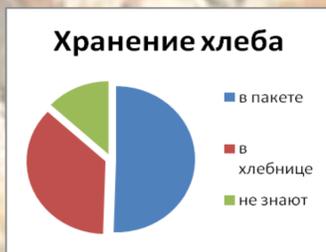
- Когда появился хлеб?
- Как правильно выбрать хлеб?
- Какой хлеб полезней?

## Подготовительный этап

### Результаты анкетирования:

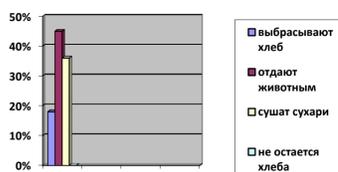
**Цель:** узнать, как у моих одноклассников дома хранят хлеб, что делают с несвежим и черствым хлебом.

1. Как Вы храните хлеб дома?



**Вывод:** В семьях моих одноклассников хлеб хранят в полиэтиленовых пакетах у 11 человек (50%); в хлебницах - 8 человек (36 %); не знают, как хранят - 3 человека (14 %).

2. Что делаете с несвежим, черствым хлебом?



**Вывод:** выбрасывают хлеб - 4 семьи (18,2%), отдают животным - 10 семей (45,4%), сушат сухари - 8 семей (36,4%), не остается хлеба - (0%).

## Основной этап

**Цель:** Подбор и изучение информации о хлебе.

### История возникновения хлеба

По мнению историков, хлеб на территории России появился примерно пятнадцать тысяч лет тому назад. В древние времена люди думали о том, как прокормиться и выжить в тяжелых условиях. Поэтому люди находились в постоянном поиске пропитания, в результате чего они обратили внимание на необычные растения, которые обладали свойством насыщать и утолять голод.

Эти растения оказались предшественниками современных злаковых культур, таких как пшеница, рожь или овес.

На Руси сельские жители пекли хлеб в русских печах.

Непросто приходит хлеб на наш стол. Хлебный караван начинается с зернышка. На выпечку лишь одного батона уходит 1200 зёрен. И для того чтобы маленькое зернышко стало хлебом, надо три силы: Земля, Солнце, Труд.

**Хлеб – это дело тысяч рук, прежде чем он попадет к нам на стол.**

### Как правильно выбрать хлеб?

Обратите внимание на внешний вид изделия. Отдайте предпочтение буханке с ровной поверхностью корочки, на которой отсутствуют трещины. Пшеничный хлеб должен иметь золотистую корочку.

Хлеб не может быть пригоревшим. Покупайте продукт только с актуальным сроком годности. Покупайте хлеб известных вам компаний- изготовителей. Признаки порчи хлеба: кислый запах(нарушение условий хранения), липкий мякиш(использование некачественной муки), бледная корочка( плохая выпечка).

### Какой хлеб полезней?

- \* Хлеб с отрубями. (В состав входят 25% отрубей и 75% муки высшего сорта.)
- \* Цельнозерновой – лидер здоровья! (содержит витамины, аминокислоты, ферменты).
- \* Кукурузный хлеб (содержит много клетчатки).
- \* Ржаной хлеб (диетический продукт).
- \* Пшеничный хлеб (вкусный, но не полезный).

## Практический этап

**Цель:** выявить лучшие условия хранения хлеба в домашних условиях.

### Исследовательская работа:

Существует 15 способов, как дольше сохранить хлеб свежим. Я проверю 5 способов и узнаю, какие изменения будут происходить с хлебом, если его хранить разными способами. Разрежу булку белого пшеничного хлеба на несколько частей.



1 способ: Положила в хлебницу



2 способ: Положила в полиэтиленовый пакет



3 способ: Без мешочка положила в холодильник



4 способ: Завернула в тканевую салфетку



5 способ: Положила в керамическую плотно закрытую посуду, в емкость с хлебом положила свежее яблоко.

Через 4 дня достаю хлеб и сравниваю.

### Результаты наблюдений:

1. Хлеб в хлебнице слегка подсох.
2. В холодильнике хлеб приобрел неприятный запах от других продуктов и стал влажным.
3. В полиэтиленовом пакете хлеб стал влажным и появилась плесень.
4. В тканевой салфетке у хлеба немного подсохла корочка, но вкус не изменился.
5. Хлеб, хранившийся в керамической посуде со свежим яблоком, вкус не изменил, но слегка подсох.

## Заключительный этап

В ходе выполнения работы я определила лучшие способы хранения хлеба в домашних условиях:

**Наиболее благоприятными условиями хранения хлеба стали:** тканевая салфетка, хлебница, керамическая посуда со свежим яблоком.

### Выводы:

- При длительном хранении хлеб теряет мягкость и аромат- черствеет, покрывается плесенью.
- Быстро становится непригодным хлеб, если его хранить в полиэтиленовом пакете или в холодильнике, так как он становится влажным и плесневеет.

**Хранить хлеб дольше положенного срока не стоит!**

### Варианты применения черствого хлеба

#### Черствый хлеб можно использовать:

1. Как дополнение к основному блюду: сухарики, гренки к первому блюду, к чаю.
2. Для приготовления самостоятельных блюд:
  - с тепловой обработкой (сладкая выпечка, запеканки);
  - без тепловой обработки (пирожные «картошка»).

