**Презентация мини- музей хлеба.**

Из чего печётся **хлеб**,
Что едим мы на обед?
Хлеб печётся из муки,
Что дают нам колоски.

• Без соли, без хлеба — половина обеда.
• Без хлеба куска везде тоска.
• Хлеб — всему голова.

Он – самый главный на каждом столе. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение.

Как много разного, вкусного, красивого хлеба мы видим сейчас в наших магазинах. Это и белый хлеб, и серый, и даже черный. Названий очень много, а форм просто огромное количество. Здесь можно увидеть булочки и батоны, плюшки и рогалики, лепешки и рулеты.

В каменном веке наши доисторические предки ели зерна в сыром виде. Позднее они научились растирать их между камнями, полученную муку смешивали с водой и высушивали на солнце. То есть первый хлеб представлял собой жидкую зерновую кашу или похлебку. Когда древние люди научились добывать огонь, они стали печь пресные лепешки.

На Руси хлеб всегда был основой кухни, русского стола. Действительно, ни в одной стране мира хлеб не имел такого значения, как на Руси: издавна путешественники, приезжавшие в нашу страну, замечали, насколько много хлеба едят русские.

 Разнообразны были и хлебобулочные изделия: крендели, бублики, баранки. Сельские жители редко лакомились ими. Они обычно покупали их в городе для гостинца детям и за еду не считали. Горожане же довольно широко использовали всю эту выпечку в повседневной жизни.

**1-2 сл.** На юге и в центральной части Руси выращивали пшеницу, севернее – рожь и ячмень. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку.

**Мельница-** Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай.

Пшеница вырастет примерно за 4 месяца, а рожь и овес чуть больше 3 месяцев.

Для того, чтобы испечь хлеб нужно воду, соль, муку, яйца, немного сахара и дрожжи.

После длительного процесса приготовления хлеб поступает на прилавки магазинов.

**Вывод:**

1. Хлеб проходит большой путь, пока попадает к нам на стол.

2. Необходимо много труда для того, чтобы он был на столе каждый день.

3. Вырастить, обмолоть и выпечь хлеб - это тяжелый труд.

4. Надо иметь огромное желание, трудолюбие, терпение, умение и любовь, чтобы вырастить хлеб.

5. Мы должны беречь тяжелый труд и старание людей, которые вырастили и испекли этот хлеб для нас.

6. Берегите хлеб – это наше настоящее богатство!