**Хлеб – всему голова.**

**Работу выполнили:**

**Киреева Лилия**

**ученица 4 класса МОБУ Табагинской СОШ**

**Кузенина София**

**ученица 2 Б класса МОБУ Табагинская СОШ**

**Руководители: Замостина Людмила Васильевна**

**учитель начальных классов**

**Юсупова Захира Лотфулловна**

**учитель начальных классов**

**г Якутск 2014**

**Зерновы́е культу́ры** — важнейшая в хозяйственной деятельности человека группа растений, дающих зерно, основной продукт питания человека и корм для сельскохозяйственных животных

Зерновые культуры подразделяются на хлебные и зернобобовые.

Зерно хлебных зерновых культур содержит много углеводов ,белков, ферментов, витаминов группы B (B1, B2, B6), PP и провитамин А, этим определяется высокая питательность его для человека и ценность для корма животных.

Хлебные зерновые культуры выращивают на всех континентах нашей планеты.

Среди хлебных зерновых культур выращиваемых в Якутии наиболее распространены пшеница, ячмень, рожь, овес.

Получаемая из зёрен пшеницы мука идёт на выпекание [хлеба](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1), изготовление [макаронных](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%BD%D1%8B) и [кондитерских](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F) изделий. Пшеница также используется как [кормовая культура](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0). Пшеница первенствует среди других зерновых культур,

Ячмень -важная сельскохозяйственная культура, одно из древнейших [культурных растений](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5) в истории человечества. При производстве ячменя получают перловую и ячневую крупы.

Овёс — неприхотливое к [почвам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%87%D0%B2%D0%B0) и [климату](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BB%D0%B8%D0%BC%D0%B0%D1%82) растение, [семена](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BC%D1%8F) прорастают при +2[°С](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B0%D0%B4%D1%83%D1%81_%D0%A6%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%B8%D1%8F), всходы переносят небольшие заморозки, поэтому культура с успехом выращивается в [северных](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%80) областях.

Рожь - является культурным растением, выращивают её в основном в [Северном полушарии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%83%D1%88%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B5). Получают ржаную муку.

**2. История выращивания зерновых культур на Табагинской земле.**

История выращивания зерновых культур в селе Старая Табага связана с семьей Соколова Алексея Петровича, многие годы он проработал бригадиром и механиком в колхозе. Из рассказа Алексея Петровича нам стало известно , что с раннего детства он полюбил и связал свою жизнь с землей и выращиванием на ней зерновых культур. С 1960 по 1993 годы на Табагинских полях сеяли зерновые культуры: пшеницу, ячмень, овес, рожь.

В колхозе работало 3 комбайна. Комбайнерами были Соколов Алексей Петрович, Шепелев Константин , Киренский Геннадий, Лапшин Владимир, Хисматуллин Нагим, Козлов Николай – ветераны труда. Зерновыми культурами было занято 1200 гектаров земли.

Зерновые культуры не сажали на одном и том же поле, меняли их .

Поле засевали два года, а на третий год давали земле отдохнуть. Осенью вспахивали землю, а весной культивировали, чтобы земля не заросла сорняками. Удобрения на поля не вносили, так как земля лесная, плодородная. Наши Табагинские поля находятся на сопках. Пахотный слой земли составлял 17-20 см. Глубже пахать было нельзя, так как выходил солонец.

Сеяли пшеницу, выведенную в Якутии, сорт «Якутянка».

Самый высокий урожай ячменя получали в 70-е годы -27 центнеров с 1 гектара. Рожь убирали в последний момент уборочной.

В селе Старая Табага была мельница. Работала до 1955 года. Мололи зерно в муку и пекли хлеб.

**3. Исследование учащихся 2-4 классов о бережном отношении к хлебу**

Издавна у славян существовал обычай: люди, переломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.  Хлеб — посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали, вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб — это жизнь, хлеб – всему голова.

В нашей школе работает столовая, где все школьники завтракают и обедают. Мы заметили , что на столах после обеда остается много недоеденного хлеба. И поэтому решили исследовать: « Сколько хлеба привозят в день в нашу столовую, сколько хлеба остается на столах?»

В день поступает 7 буханок хлеба, 2 кг 100 граммов

С одной буханки выходит 24 кусочков хлеба,

1 кусочек хлеба \_\_\_\_гр

В школьной столовой питается в день \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_человек.

Недоеденного хлеба остается \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_гр.

Выявили, что \_\_\_\_\_\_\_ часть хлеба остается недоеденной учениками и поступает на корм животных.

1 Предложили поварам разделить хлеб на четвертинки для учащихся начальных классов.

2 Провести конкурс среди учащихся на «Чистый стол».

Составили вопросы для учащихся 2-4 классов, чтобы выявить, как относятся в семье к хлебу.

Выписали пословицы, поговорки о хлебе.

Вопросы о хлебе.

1Кто кушает хлеб?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 Всегда ли хлеб бывает на вашем столе?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 Сколько буханок хлеба покупает ваша семья в день?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4 Часто в вашей семье пекут хлеб?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5 Остаётся ли недоеденный хлеб на вашем столе?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6 Как используется недоеденный хлеб в вашей семье?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вопросы о хлебе.

1Кто кушает хлеб?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 Всегда ли хлеб бывает на вашем столе?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 Сколько буханок хлеба покупает ваша семья в день?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4 Часто в вашей семье пекут хлеб?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5 Остаётся ли недоеденный хлеб на вашем столе?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6 Как используется недоеденный хлеб в вашей семье?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_