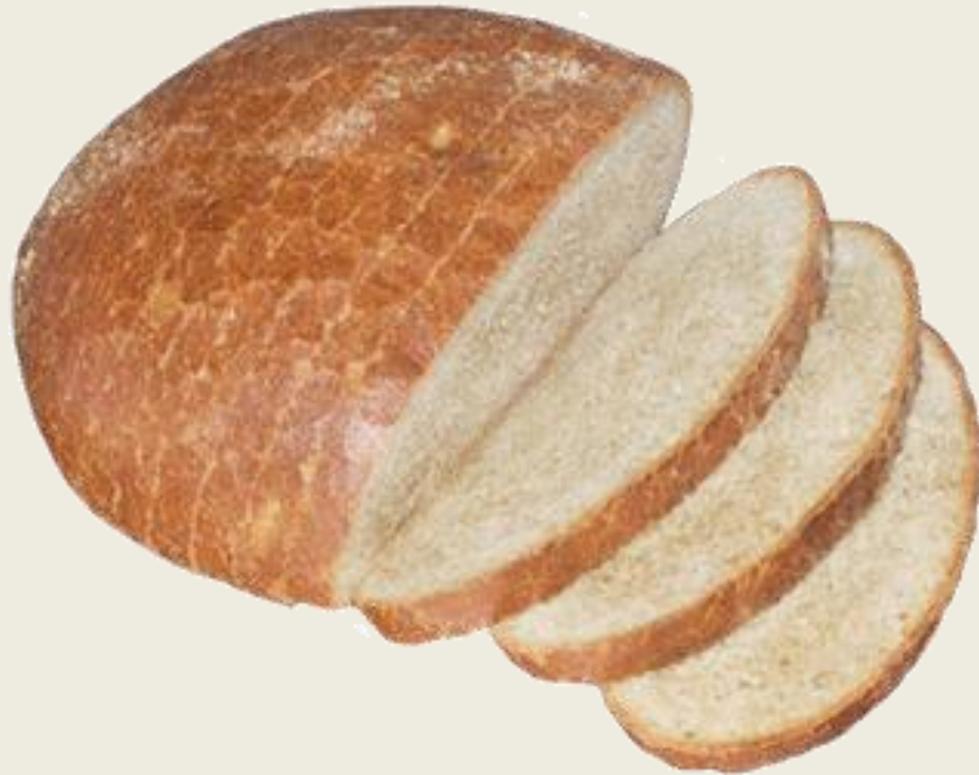


Что такое хлеб ?  
И откуда он к нам пришел?



Хлеб - для нас это продукт, который употребляется повседневно. Хлеб это кормилец . Хлеб, всегда на столе стоит на почетном месте. В нем множество витаминов и минералов, которые необходимы любому организму. Все это богатство содержится в оболочке или зародыше зернышка



Издавна существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. А вы знаете что хлеб на нашем столе появляется благодаря нелегкому труду людей многих профессий.



Чтобы это узнать мы отправимся в небольшое путешествие на поле, где растет хлеб.



Сначала поле нужно вспахать. Пашут землю трактора. К трактору прикрепляют плуг. Он переворачивает верхний слой земли, тогда земля становится рыхлой, мягкой податливой.



Потом ее боронят: разбивают плотные комки земли и выравнивают почву. Ведет борону по полю тоже трактор



Чтобы получить хлеб, сажают зерно . Перед севом семена тщательно готовят. Зерна очищают и проверяют на

всхожесть.



Почва готова к посеву. Можно прицепить к трактору сеялку. Она засыпает в землю семена не слишком глубоко, не слишком редко, а как раз столько сколько на



Прорастает зерно, пробивается наружу зеленым стебельком.  
Растет стебелек, греет его летнее солнце, поливают летние  
дожди. Теперь за его ростом следит агроном.



Идет время, зерна прорастают, появляются всходы. И вот уже все поле в золотистых колосьях. Оно очень похоже на золотое море.



Пришла пора их косить. Начинается жатва. И на поле выходят другие машины комбайны.



Комбайн убирает колосья и по специальной трубе  
в машину высыпает зерно.



А кто из вас знает, куда отвозит зерно шофер? На элеватор – специальные сооружения для хранения зерна. где зерно сушат.



Чтобы получить хлеб, зерно из элеваторов везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку



Потом муку везут на хлебозавод. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи.. На хлебозаводе специальные машины вымешивают тесто.



Другие машины режут его на одинаковые части, придают им разные формы и отправляют в большие печи для выпечки хлеба.



Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в  
магазины



Вот он - хлебушек душистый. Вот он - теплый, золотистый, В нем - здоровье наше, сила, В нем - чудесное тепло. Сколько рук его растило, охраняло, берегло!



Вот каким трудом получается хлеб и сколько людей и машин участвует в этом.... Что можно скушать без хлеба? И будет ли вкусно без него? Уважайте труд людей. Берегите ХЛЕБ!

