



«Как хлеб попал на стол?»



**Рос сперва на воле в поле,
Летом цвел и колосился,
А когда обмолотили,
Он в зерно вдруг превратился.
Из зерна – в муку и тесто.
Вырос он под синим небом,
А пришел на стол к нам- чем?**

A photograph of a loaf of bread and a slice of bread resting on a woven basket. The loaf is on the right, with a thick, golden-brown crust dusted with flour. The slice is on the left, showing a soft, porous interior. The basket is made of light-colored, woven material. The background is a dark wooden surface.

«Он всему голова»

Хрустящей корочкой одет

Мягкий черный, белый...



Весной, когда сойдет снег, раньше в поле выходили люди с лошадьми и пахали поле. Как вы думаете, а сейчас что выходит в поле?



Трактора. Управляют ими трактористы. Землю подкармливают удобрениями и вспахивают, перемешивают удобрения с землей.



К каждому трактору прикрепляют плуг и борону. Плуг переворачивает землю, а борона ее рыхлит. Чтобы обогатить землю кислородом. Приготовить землю для следующего этапа.

Поле вспахано, можно сеять
семена.

Раньше на Руси сеяли вручную:
по полю шел человек,
брал зерно из лукошка и
рассыпал его



В наше время к трактору прикрепляют сеялки и те ровными,
аккуратными рядами укладывают в почву зерна. Семена нужно
посадить в определенный срок. И если посеять их раньше или
позже положенного срока, то они могут не вырасти. Вот
хлеборобы — это люди которые выращивают хлеб, и работают
допоздна, до полночи.

После сева проходит немного времени – и на поле появляются первые всходы, зеленые росточки. А потом они превращаются в колоски. За ростом едва проклюнувшихся из земли росточков наблюдает агроном. Он знает какими удобрениями подкормить землю. Агроном знает, как растить хлеб, какие болезни и вредители могут помешать ему. Агроном просит помощи у летчиков. Летит над полем самолет и разбрызгивает сверху специальное «лекарство» в помощь хлебным колоскам.





Зерна созрели, колоски пожелтели. Пришла пора убирать урожай. Начинается жатва. Раньше это делали ручной косой: выходили косцы в поле – все мужчины – и с утра до ночи косили хлебные колосья, а женщины вязали снопы.

В наше время. И на поле выходят большие машины – комбайны. Управляют ими комбайнеры. Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые непрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из другого рукава комбайна выходят копна соломы.



**Далее машины везут зерно на элеваторы –
специальные сооружения для хранения зерна.**





**Зерна потом отправляются на мельницу,
на мукомольный завод,
где мелют его в муку.**





Пшеница

Пшеничная мука



Ячмень

Ячменная мука



Рожь

Ржаная мука

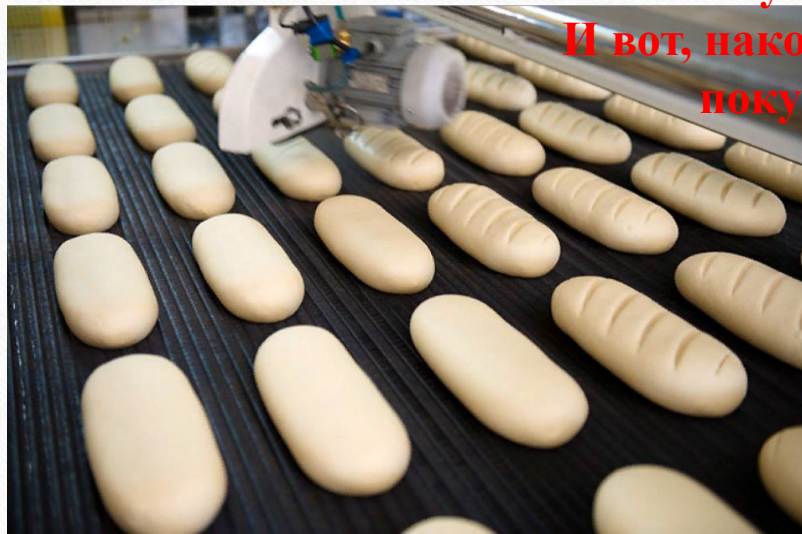


Овес

Овсяная мука



**Мука отправляется на хлебозавод, в пекарню
На заводе из муки делают тесто и пекут
из него булки, караваи, буханки и многое другое.
И вот, наконец, хлеб попадает в булочную. Мы его
покупаем и с удовольствием кушаем.**





**Насколько долог и труден путь хлеба к
нашему столу.**

**Еще с давних времен люди бережно
относятся к хлебу. Не даром, мы говорим:
«Хлеб всему голова»**

