



**«День хлеба»**

Хлеб – одна из тех традиционных ценностей, которая выдержала огромное испытание временем. Тысячи людей трудятся, чтобы вырастить, собрать, перемолоть и наконец-то испечь вкусный хлеб. Мы приглашаем вас на маленькую экскурсию, чтобы вы увидели как выращивают хлеб.



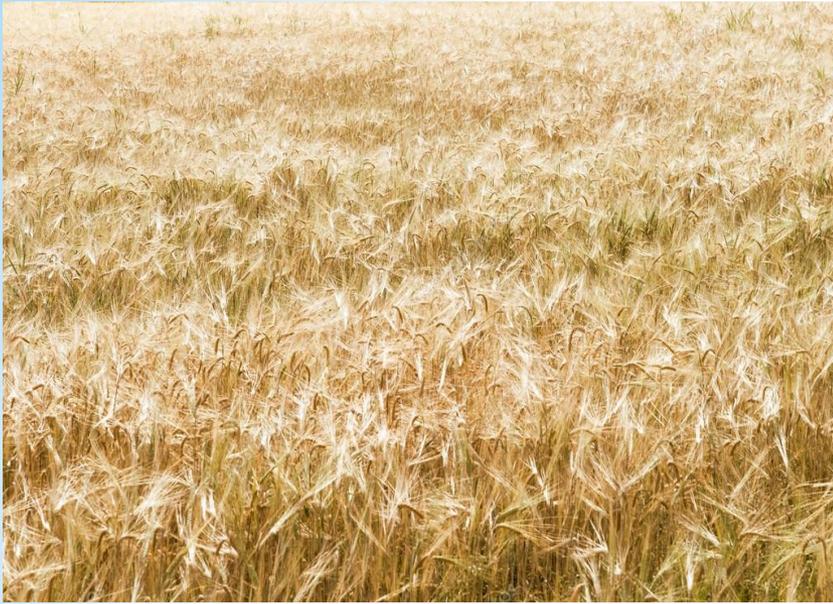
Самый первый шаг к выращиванию хлеба- это подготовка полей, где люди специальными тракторами вспахивают землю.



После чего приходит пора засеивать поле зерном, это делается и в ручную и при помощи тракторов со специальным оборудованием



Идет время зерна прорастают из земли и появляются всходы. И вот уже все поле в золотых колосьях. Хлебные поля похожи на море. Подует ветер и колосья качаются на ветру как волна.



**Вот и стала пшеница золотого цвета- как Солнце, пришло время жатвы, которое производится комбайнами.  
Комбайнеры работают на комбайнах не только днем, но и ночью, убирают пшеницу, чтобы у людей всегда был хлеб; чем больше колхозники соберут зерен, тем больше будет у людей хлеба.**



Зерно везут на элеватор сушить

Здесь зерно сушат и хранят



Затем его перемалывают на современных мельницах и готовую муку везут на хлебозавод





**Пекари из муки готовят тесто, а после выпекают вкусный, ароматный хлеб.**

**Мы, люди должны знать и помнить всегда о тех, кто растит пшеницу, из зёрен делает муку, из муки хлеб, булочки, кондитерские изделия, и низко поклонимся им.**

Почёт и честь вам, хлеборобы!  
За ваш прекрасный урожай!  
За то, что Родине вы дали  
Душистый хлеба каравай!

