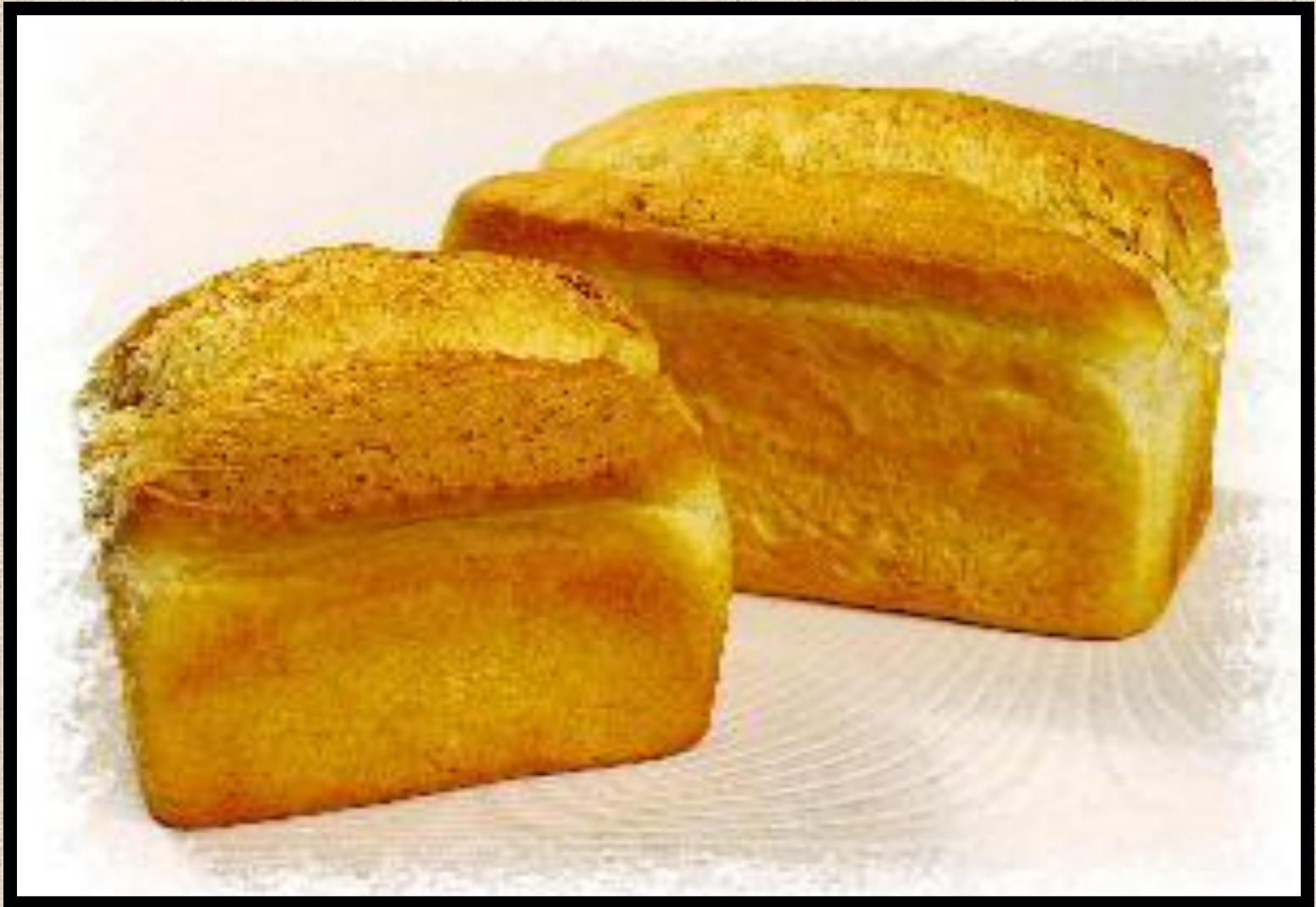


Откуда берётся хлеб?



Это зерно - пшеница



Весной специальным трактором пахут землю и сеют пшеницу в землю



Солнце светит, дождик идет.

Вскоре на полях появятся зеленые ростки - всходы



Летом вырастают колоски, а в них много - много зерен



**Осенью пшеница созревает и колоски убирают
машинами- комбайнами**



**Зернышки достают из колосков – обмолачивают.
Вот сколько много получается зерна**



Затем зерно перетирают - мелют и получают муку



Это мука. Муку можно купить в магазине.



**В муку добавляют воду и другие продукты и
замешивают тесто**



А это тесто



Из теста лепят хлеб, булочки или лепешки



Тесто кладут в формочки и выпекают в печи или в духовке



И получается вкусный, ароматный хлеб



А еще из теста пекут печенье, булочки, кексы, ватрушки, пироги и пирожки, а так же делают макаронны



Бывают и другие зерна, из которых делают муку, тесто, а затем выпечку – это овес, ячмень, рожь, рис, гречиха.



А это картина И.И. Шишкина «Рожь»



**А еще из зерен пшеницы, овса, ржи, риса, гречихи,
ячменя готовят кашу.**

Манную кашу делают из зерен пшеницы.



Домашнее задание

Выпечка

- Возьмите зерна пшеницы (ржи, овса)
- Перемелите их на кофемолке, покажите как получается мука.
- Замесите тесто.
- Испеките лепешку или пиццу.

Полепите из теста (можно добавить соль)

Сварите кашу

Что еще делают из теста?



Загадки

Бьют меня палками,
Мнут меня камнями,
Держат меня в огненной пещере,
Режут меня ножками.
За что меня губят?
За то, что любят!
(Хлеб)



Золотист он и усат.
В ста карманах – сто ребят! (Колос)

