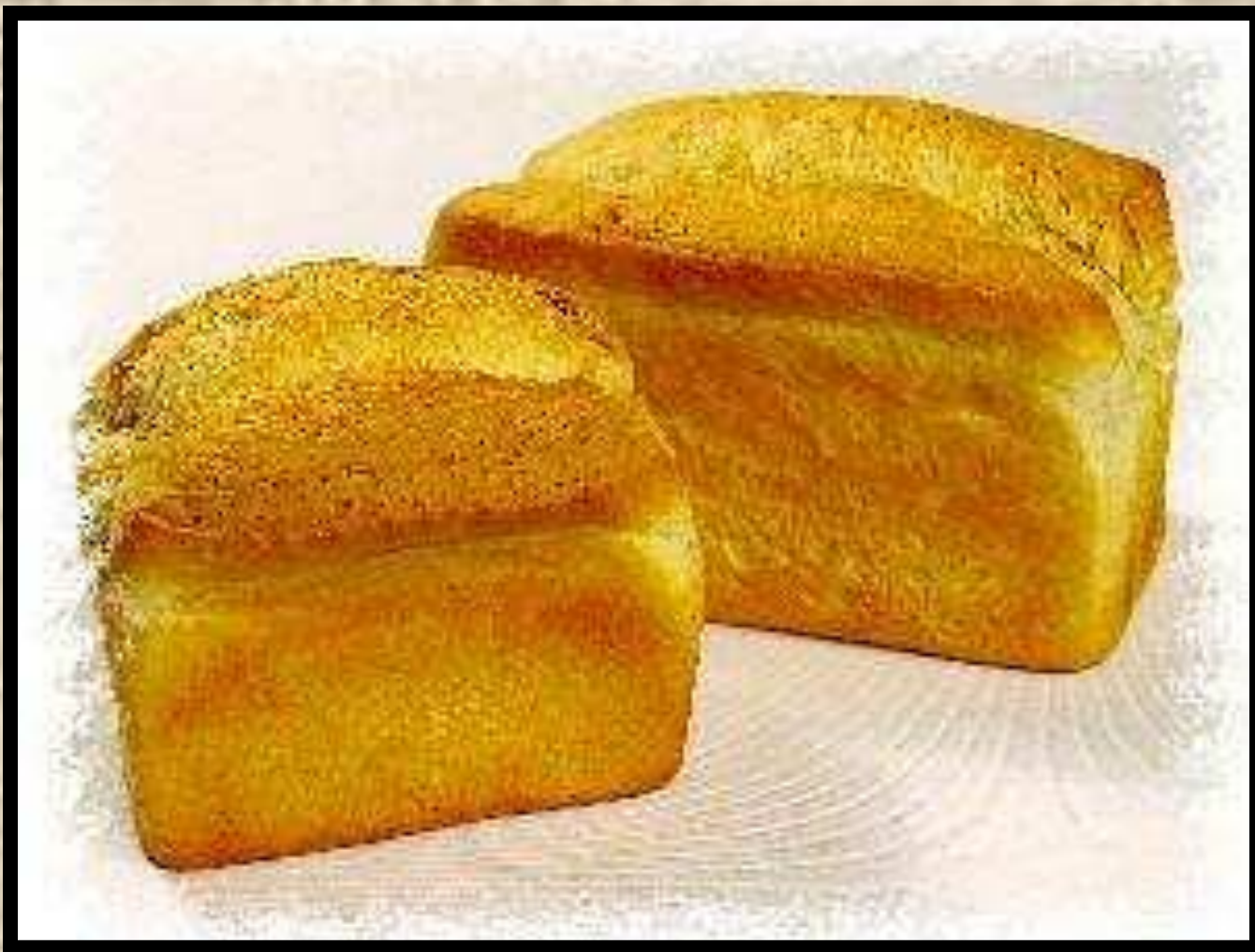


Откуда берётся хлеб?



Это зерно - пшеница



Весной специальным трактором пахут землю и сеют пшеницу в землю



Солнце светит, дождик идет.
Вскоре на полях появятся зеленые ростки - всходы



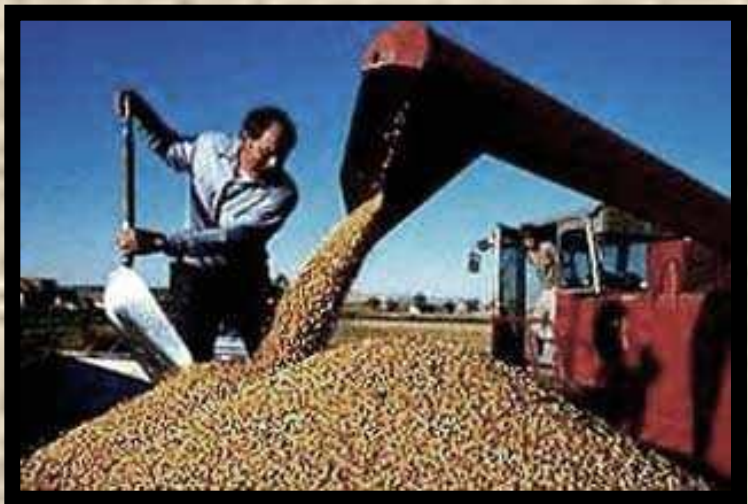
Летом вырастают колоски, а в них много - много зерен



Осенью пшеница созревает и колоски убирают машинами-комбайнами



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



Затем зерно перетирают - мелят 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 макароны



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)**

Наш сайт «развивающие игры с ребенком от года и старше»

<http://www.Trizline.Ru/leem/toy/toy.Htm>

не для коммерческого использования

источник фотографий: интернет

