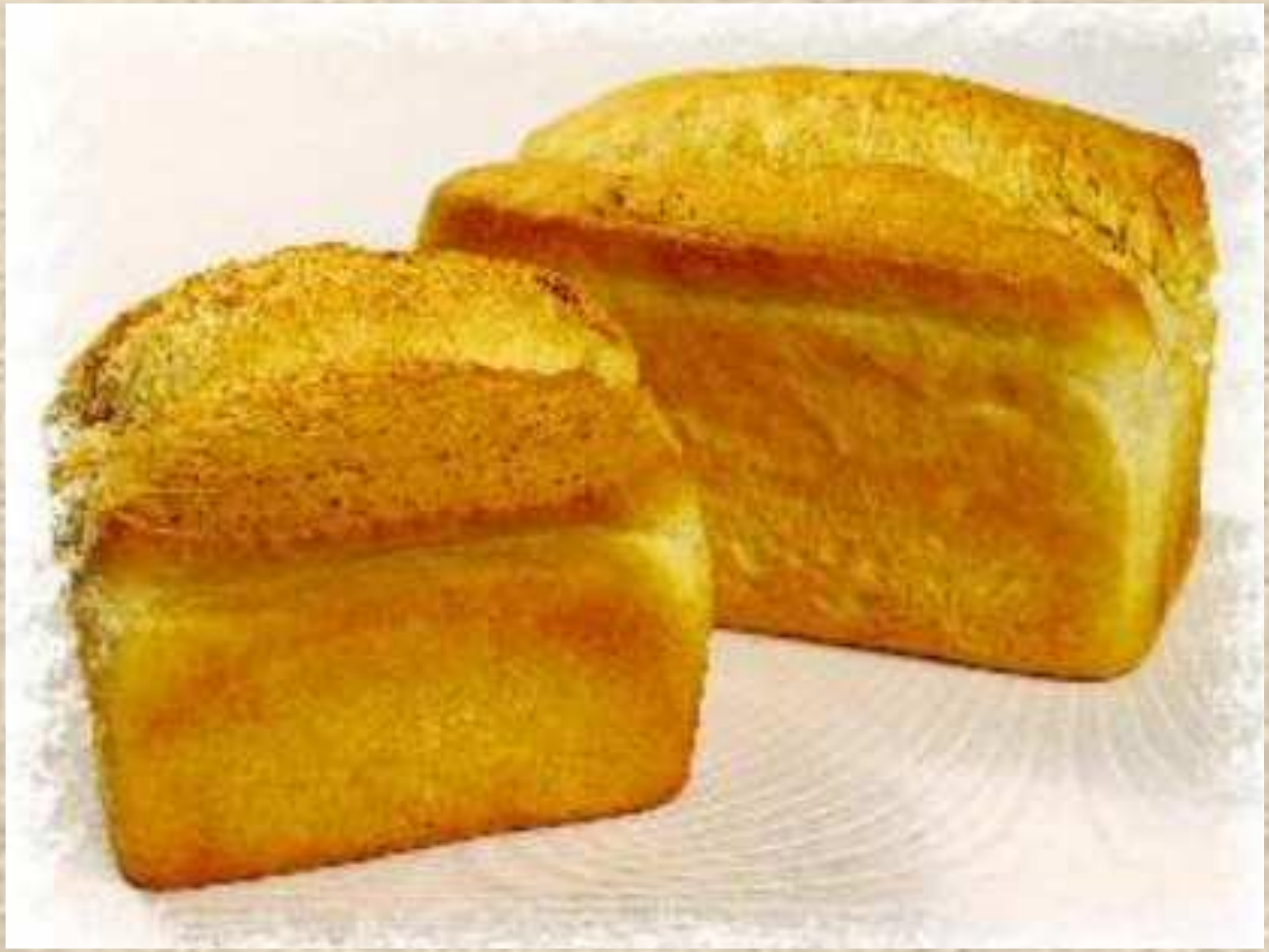
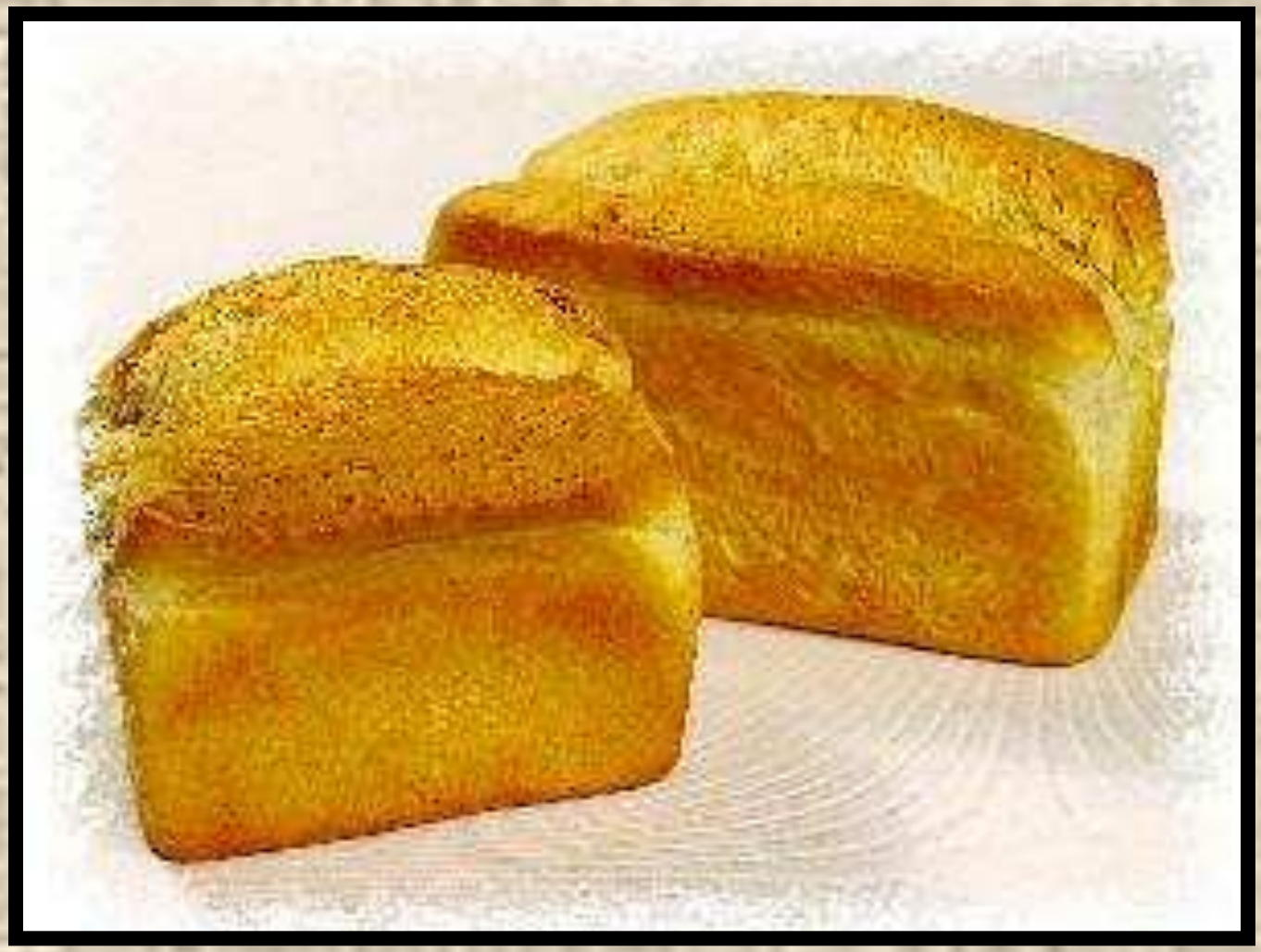


Откуда берётся хлеб?



papa-vlad.narod.ru

Это зерно - пшеница

Весной специальным трактором пашут землю и сеют пшеницу в землю

Солнце светит, дождик идет.
Вскоре на полях появляются 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