

Классный час

Цена хлеба

Виды хлеба

- *Четыре буханки*



Виды хлеба

- у французского хлеба очень толстая корка



Виды хлеба

- Буханки и хлебные завитушки в булочной



Виды хлеба

- Ореховый хлеб

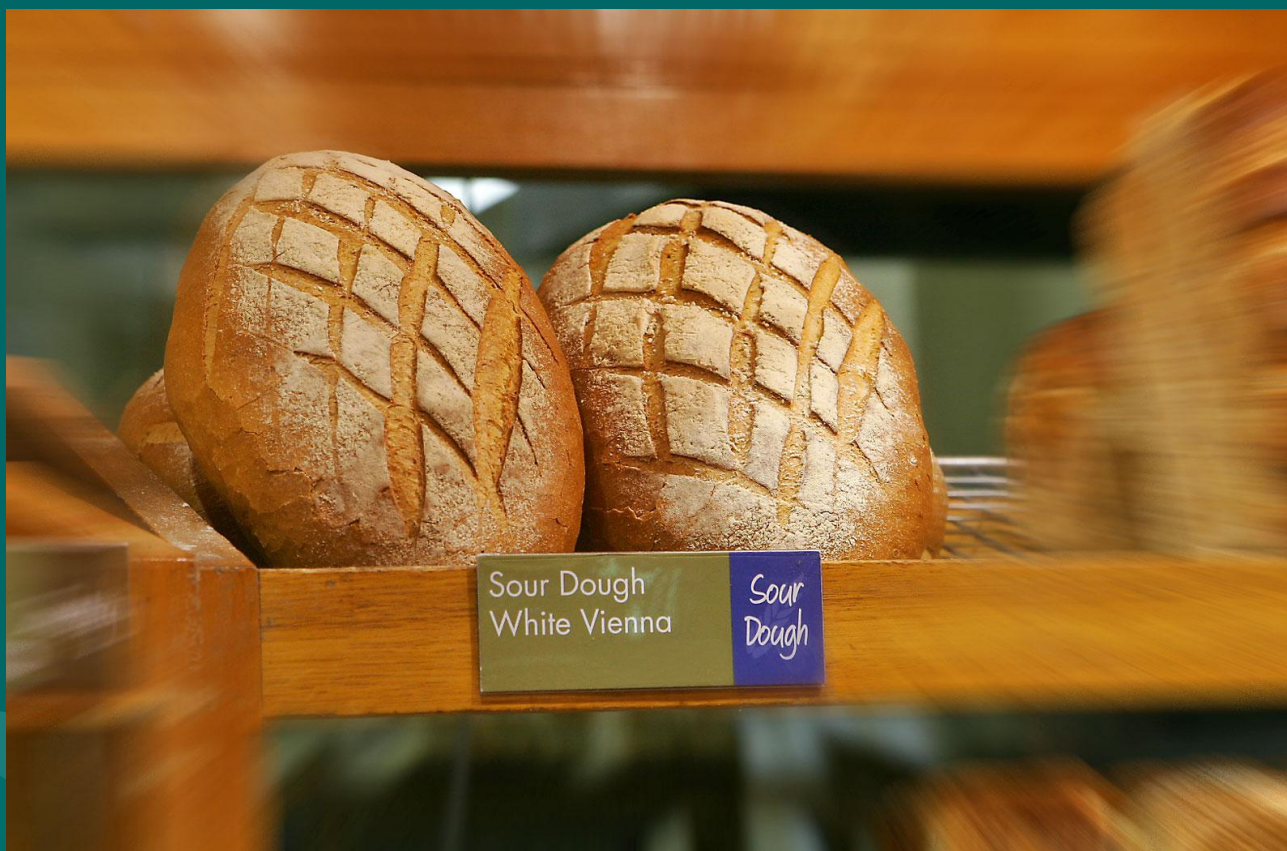


Виды хлеба

- Злаковая крупа, иногда с солью, дрожжами, маслом, водой и различными специями придают хлебу различный вкус и текстуру



Виды хлеба



- *Батоны из теста на закваске*



***Нарезанный хлеб стал
популярен в магазинах
многих стран***

Невероятно, но факт: хлеб делают из теста



Рецепт очень простой



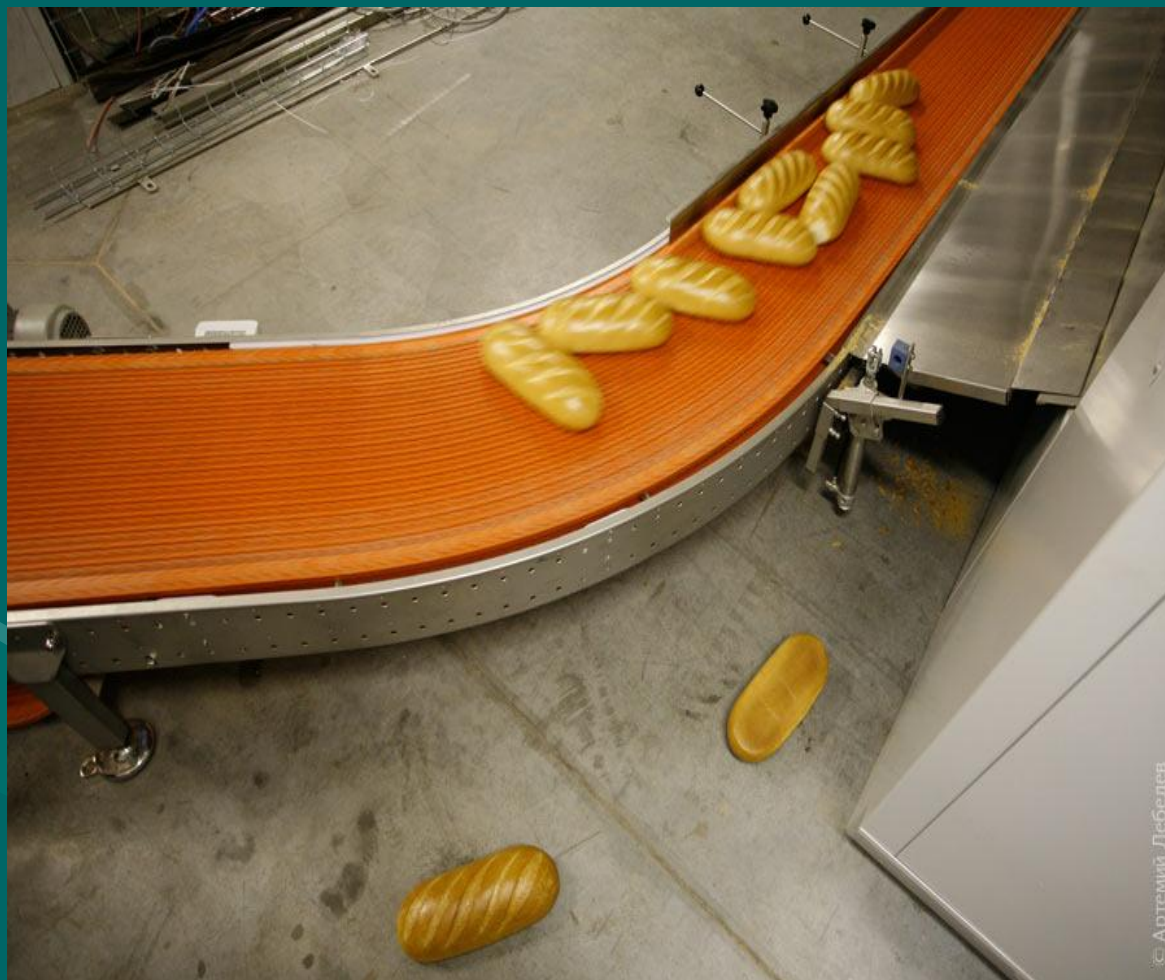
Тесто само отмеряется сколько нужно, потом скатается,
помнется, расстоится.



Перед отправкой в печь производится самая интересная процедура — нанесение поперечных надрезов. Оказывается, это делают не заботливые руки, а нож, привязанный к крутящейся велосипедной цепи.



Из печи медленно выезжают горячие батоны. Их ждет лента конвейера — узкая и быстрая, как улица Монте Карло. Некоторые болиды вылетают с трассы.



Прямо с ленты батонны отправляются по спирали на этаж ниже. Это самый заворачивающий после нарезания этап.

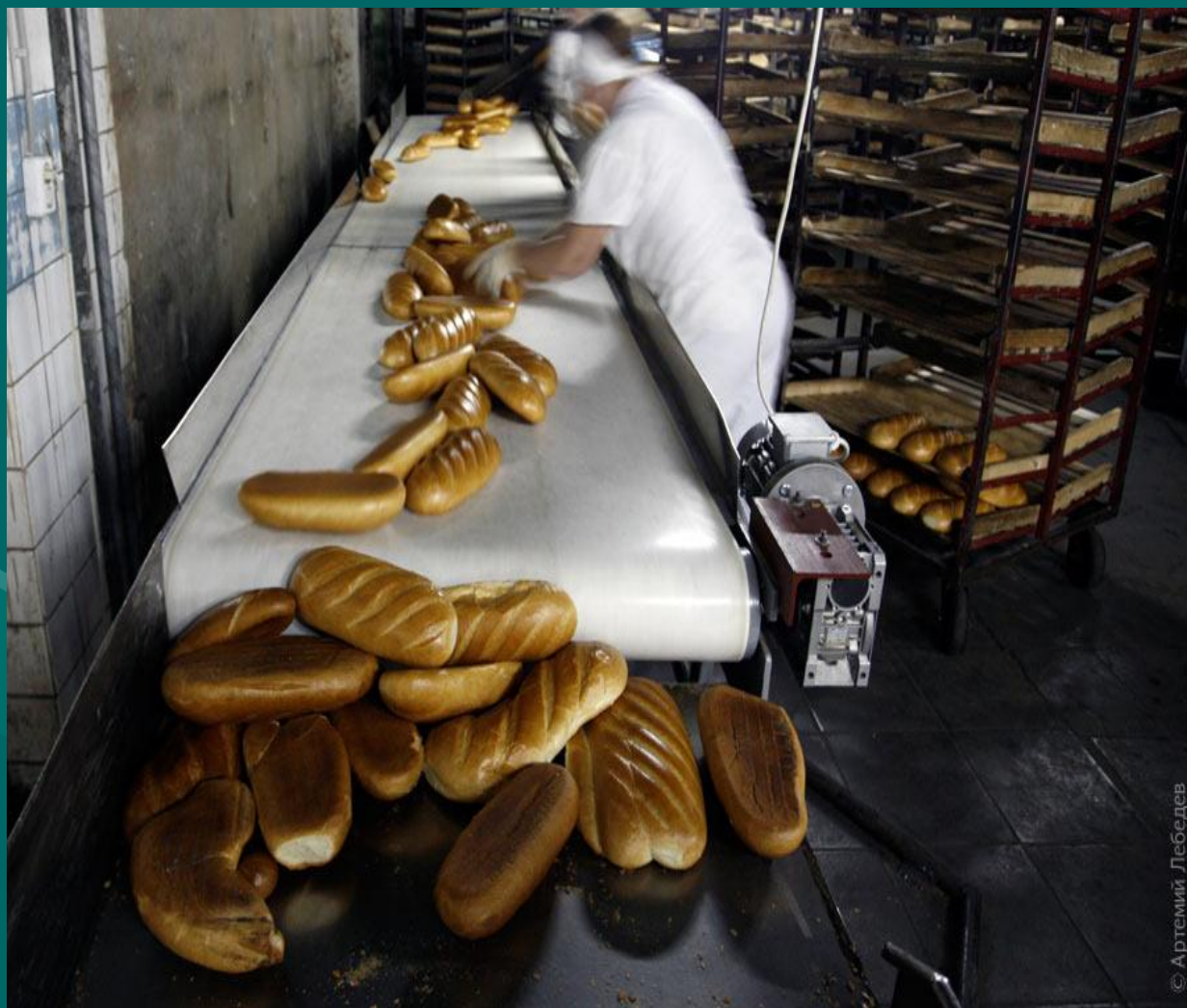


Этажом ниже хлеб специально остужают. То есть, казалось бы, лишают его самого желанного качества. Полчаса медленно и неспешно в холодном помещении крутится специальная спиральная полка, пока батоны не забудут про печку.

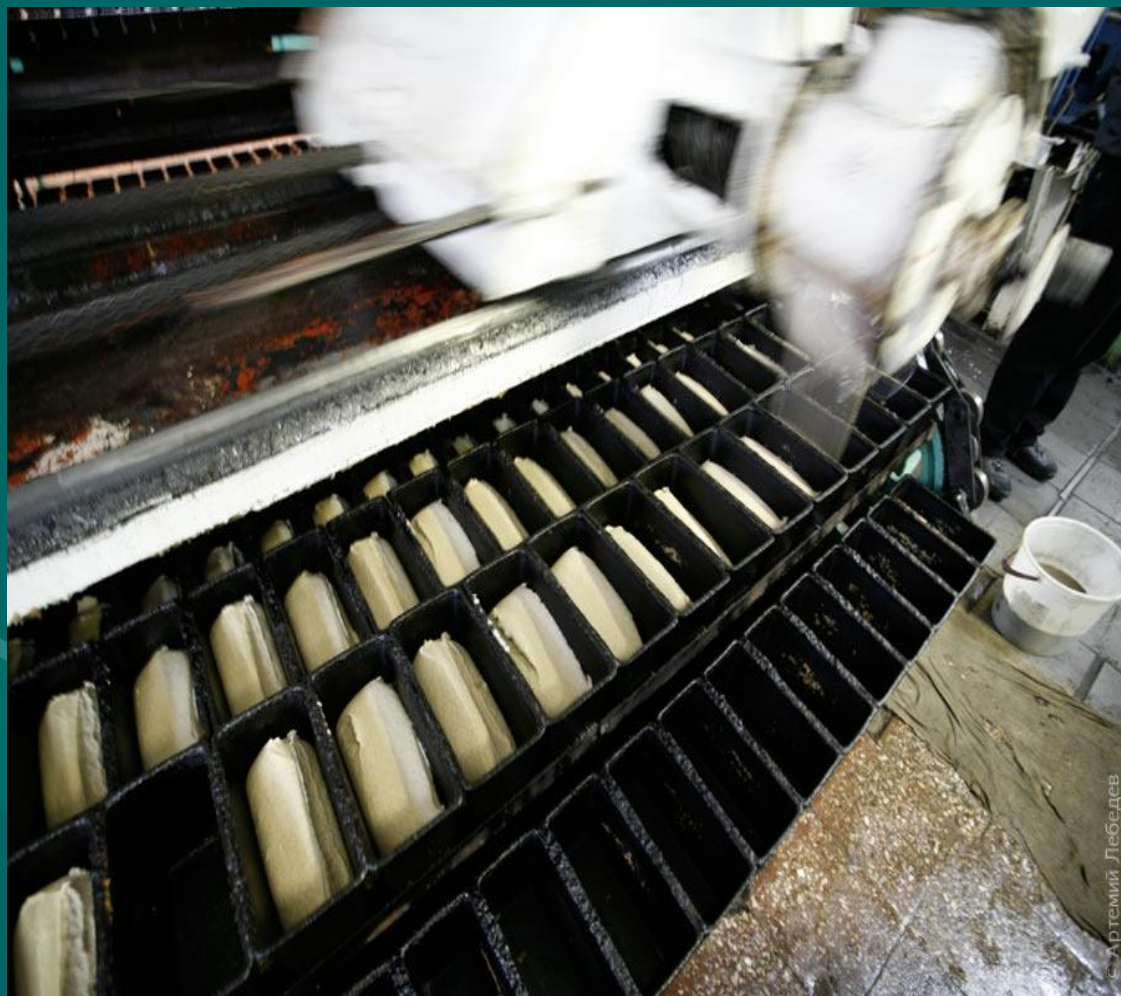


© Артемий Лебедев

В конце маршрута в сторону откладываются экспонаты для кунсткамеры — двуглавые батоны, без ног и рук, микро- и мегалоцефалов. Все они будут скрещены с *возвратом* и превращены в *мочку* — их покромсают и добавят в следующую партию, чего, оказывается, требует рецептура.



Специальный аппарат нащмякивает тесто в буханочные формы.



Трудовые будни: конвейер встал, а лента из печи продолжает поставлять батоны. Рабочие вскочили разрулить пробку.





- Ввиду блокады города с 20 ноября властями Ленинграда был введён норматив по отпуску продуктов питания. Размер продовольственного пайка составлял:

Рабочим — 250 граммов хлеба в сутки

Служащим, иждивенцам и детям до 12 лет — по 125 граммов

Личному составу военизированной охраны, пожарных команд, истребительных отрядов, ремесленных училищ и школ ФЗО, находившемуся на котловом довольствии — 300 граммов

Войскам первой линии — 500 граммов

При этом до 50 % хлеба составляли примеси, и он был почти несъедобным. Все остальные продукты почти перестали выдаваться.

Кол. выдана *1100г. Мука*

Начислена при утере на *забытые выданы*

31	29	27	25	23	21	19	17	15	13
ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ
31	29	27	25	23	21	19	17	15	13
ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ
31	29	27	25	23	21	19	17	15	13
ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ
31	29	27	25	23	21	19	17	15	13
ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ
30	28	26	24	22	20	18	16	14	12
ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ	ХЛБ

Хлебная карточка блокадника







Итальянский хлеб

Освоение целинных земель

Заказы для целины выполняли тысячи заводов и фабрик страны. Техника, оборудование, стройматериалы, предметы первой необходимости шли со всех республик. Только за 1954-55 годы в совхозы, колхозы и МТС поступило 21760 тракторов, 5970 комбайнов, почти 4 тысячи автомашин, много другой техники. Огромные ресурсы были сосредоточены на воплощении этого проекта: за 1954—1961 гг. целина поглотила 20 % всех вложений СССР в сельское хозяйство.















О. Сулейменов.

«Хлебная ночь»

- «...Для иных
Это песни,
Газеты,
Веселые фильмы,
Солнце всходит, заходит
За желтые горы зерна,
Край бездонного неба
И сказочного изобилья,
Для меня этот край —
Просто поднятая целина,
Край стандартных домов
И сырых полутемных землянок,
Край простуженных песен
И рева моторов стальных,
Древний край молодых казахстанцев,
Волжан, киевлянок,
Край, как пишут в газетах,
Живущий без выходных.»

БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ

