

Откуда к нам пришёл хлеб.



Сначала землю пашут.
Потом в неё бросают зёрна-
сеют хлеб.



Из зёрен вырастают
колоски. В каждом колосе
много новых зёрен.



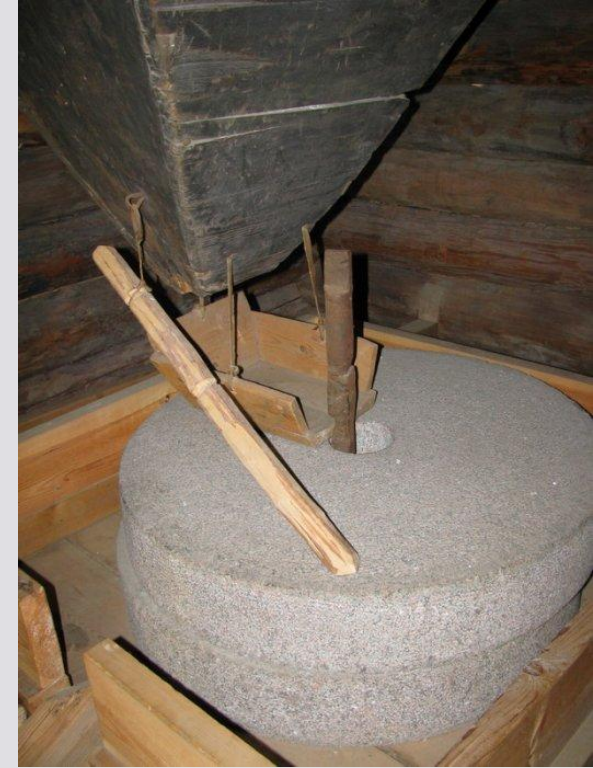


Колоски жнут
и обмолачивают,
вытряхивают из них
зернышки.





Зерно везут
на мельницу,
мукомольный завод.



Там его растирают в муку-
мелют.



**САХАР И СОЛЬ
РАСТВОРЯЮТ В ВОДЕ**

**МУКУ
ПРОСЕИВАЮТ**





**ДРОЖЖИ
В ПРЕССОВАННОМ
ВИДЕ**

**ДРОЖЖИ
ВО ВРЕМЯ БРОЖЕНИЯ**





**ТЕПЕРЬ НУЖНО
ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО**

**В ЧАШАХ ТЕСТО ПОДХОДИТ
2 ЧАСА**



**ЭТАЖОМ НИЖЕ
ТЕСТО ПОПАДАЕТ В
ЧАН**



**ТЕСТО РАЗДЕЛЯЕТСЯ НА
ПОРЦИИ И ОТПРАВЛЯЕТСЯ
НА КОНВЕЙЕР**





**СЛЕВА ПОСТУПАЕТ
БЕСФОРМЕННЫЙ КУСОК
ТЕСТА**

**А СПРАВА
ВЫХОДИТ
ОКРУГЛОЙ ФОРМЫ**



**ТАК
ПОЛУЧАЮТСЯ
БАТОНЫ**



**ДАЛЬШЕ БАТОНЫ
ОТПРАВЛЯЮТСЯ В
ПЕЧЬ**



АМЕРИКАНСКИЕ ГОРКИ ДЛЯ БАТОНОВ



СВЕЖИЕ
БАТОНЫ
ОСТЫВАЮТ 2
ЧАСА



УПАКОВКА



ПОГРУЗКА



Готовый хлеб
везут в магазины.



Покупайте и кушайте!

Отгадайте загадки.

Парикмахер необычный
Гладко чуб стрижёт пшеничный,
И лежит за ним вразброс
Копны золотых волос.



Вырос в поле дом,
Полон дом зёрен,
Стены позолочены,
Ставни заколочены,
Ходит дом ходуном
На столбе золотом.



Был я сыпучим,
Потом – тягучим,
В огонь попал –
Мягким стал.



Поработайте в группах

Проверка групповой работы.



Профессии.

ТРАКТОРИСТ

КОМБАЙНЁР

ВОДИТЕЛЬ

МУКОМОЛ

ПЕКАРЬ

ПРОДАВЕЦ

Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду людей 120 профессий.

У русских людей существовал обычай: почётных гостей встречать хлебом – солью.



ХЛЕБ – батюшка,
ХЛЕБ- кормилец
остаётся большой
ценностью.



Удивителен запах хлеба!
Это запах нам с детства знаком
Пахнет хлеб и степью и небом
И травой, и парным молоком

Ах, как вкусен хлеб! До чего же
И душист он и пышен, как пух.
Лишь насытившийся не может
До конца оценить хлебный дух.

