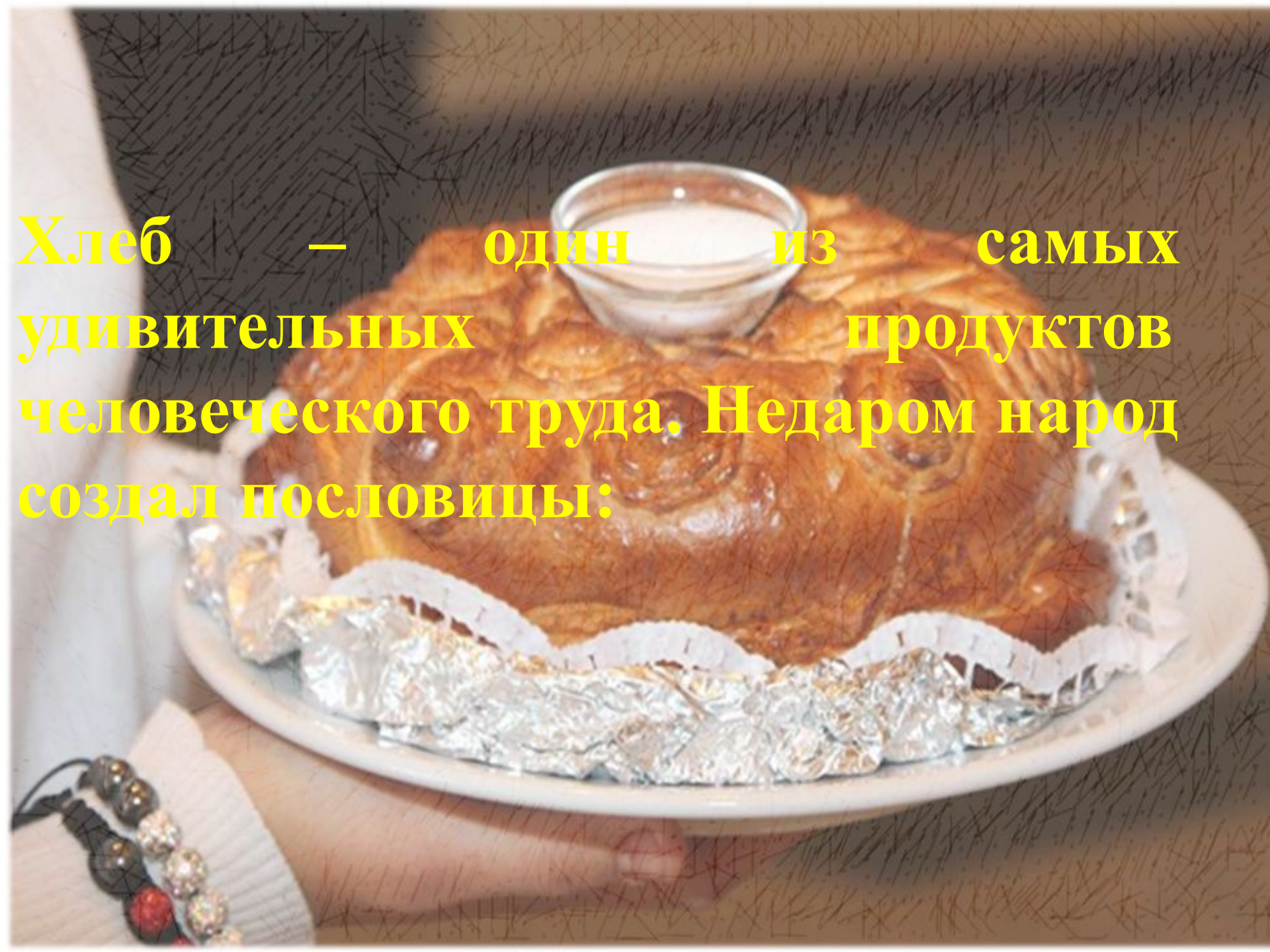
Всемирный
День
хлеба



Хлеб – один из самых удивительных продуктов человеческого труда. Недаром народ создал пословицы:

Земля – матушка, а хлеб – батюшка.

Хлеб – это жизнь.

Без золота проживёшь, а без хлеба нет.

Как хлеба кусок, так и разинул роток.

Каким был первый хлеб?

У каждого продукта своя история возникновения. Такой универсальный продукт как хлеб существует практически во всех странах мира. Хлеб прошел длинный, сложный путь, прежде чем обрести форму красивых буханок у нас на столе.

15 тысяч лет назад наши предки в поисках пищи наткнулись на злаковые растения. Древние люди просто собирали зерна и ели их сырыми.

Позднее они научились растирать зерна между камнями, в получившуюся массу, напоминающую муку вливали воду и варили. Так что можно с уверенностью сказать, что первым хлебом была питательная кашицеобразная масса из муки и воды. Люди поняли, что каша из поджаренных зерен вкуснее и стали делать ее гуще, и запекать.

Получались первые пресные хлебные лепешки – с них и начинается мировая история хлебопечения.

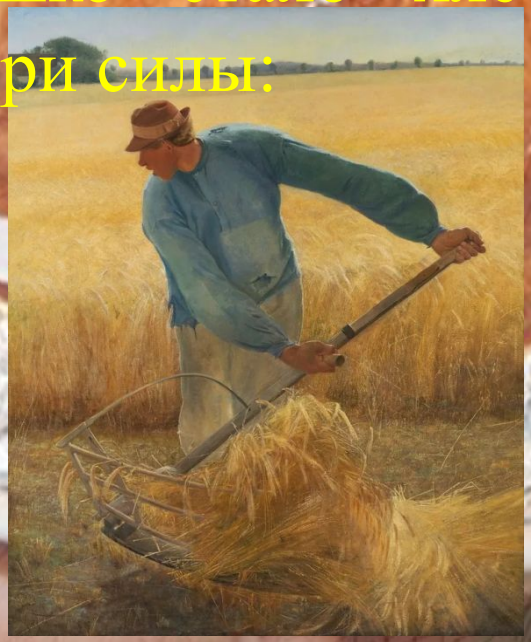
В эти времена создаются первые печи, посуда, ступки для растирания зерен, и мельницы с жерновами.

Откуда хлеб появляется на полках магазина?

Недаром говорят, что для того чтобы маленькое зернышко стало хлебом, надо три силы:

Земля

Солнце



Тру

А путь его начинается ранней весной, когда на поля выходят машины. У человека, ведущего машину, много работы: нужно поле вспахать, разрыхлить землю – быстро подготовить ею для посева семян.

Когда приходит осень, колосья становятся золотыми. Хлеб созрел. Пришла пора собирать урожай. И снова в поле вышли машины. Это комбайны.

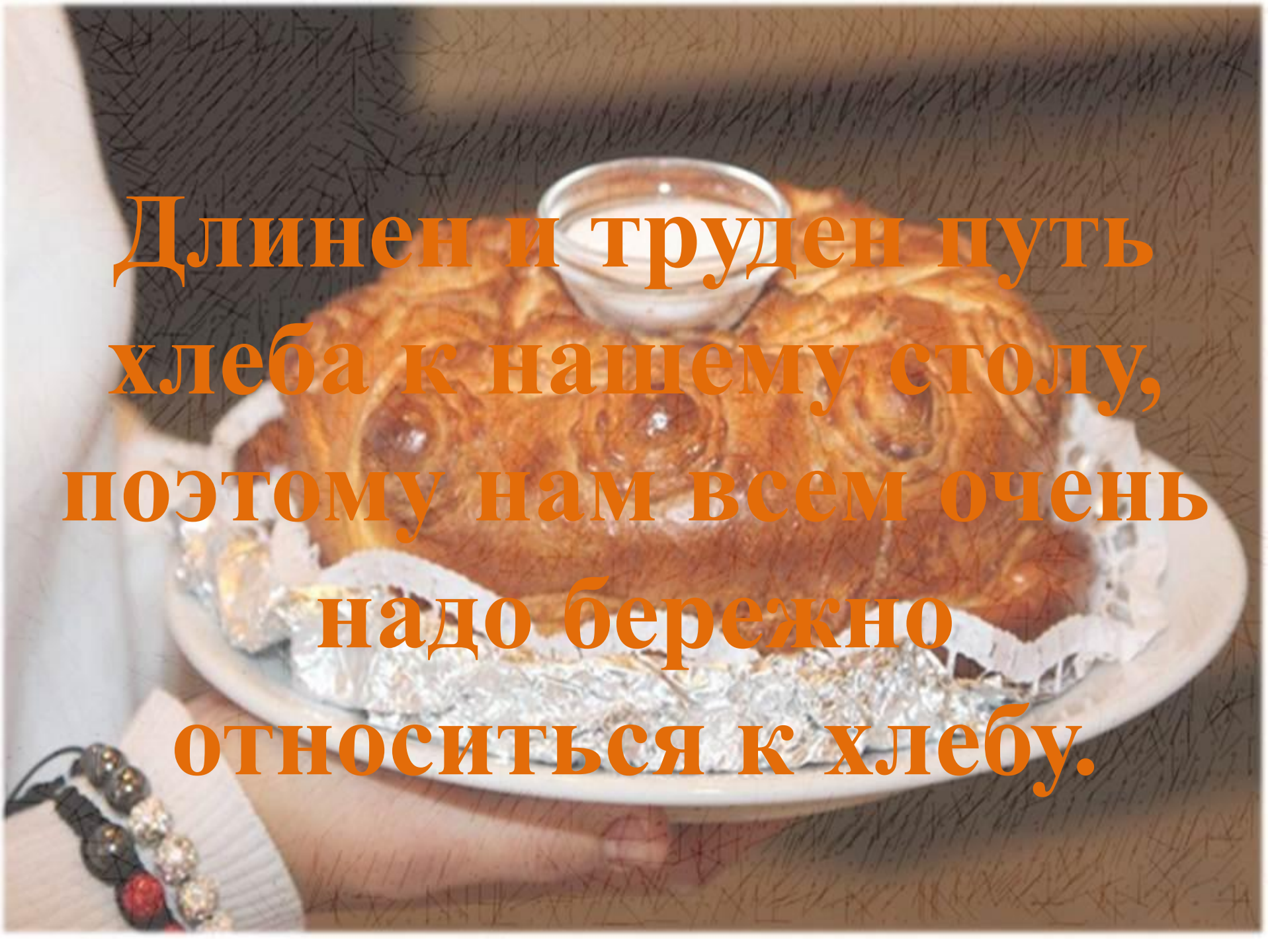
А потом на машинах везут зерно на элеватор.

Дальше зерно отправляется на мукомольные заводы, а оттуда муку везут на хлебозаводы и пекарни.

А пекари пекут хлеб. Самое первое необходимо муку просеять. Высыпать из мешков и пропустить через сито.

Тесто растаивают, т.е. должно “вырасти”, а потом направляют в печь.

Из пекарни на специальных машинах везут хлеб в магазины. В магазинах люди покупают на выбор хлеб и хлебобулочные изделия.


Длинен и труден путь
хлеба к нашему столу,
поэтому нам всем очень
надо бережно
относиться к хлебу.