

**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.

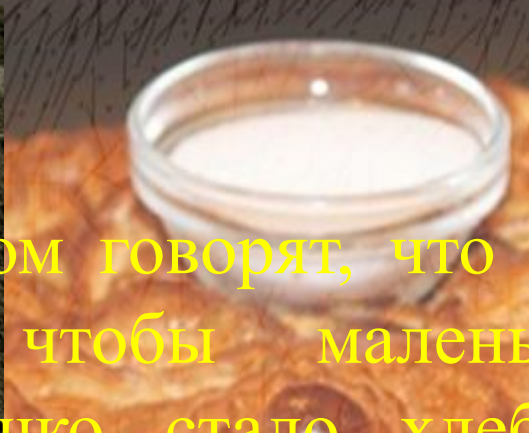




# Откуда хлеб появляется на полках магазина?



Недаром говорят, что для того чтобы маленькое зернышко стало хлебом,



Земля надо три силы:



Солнце



Тру

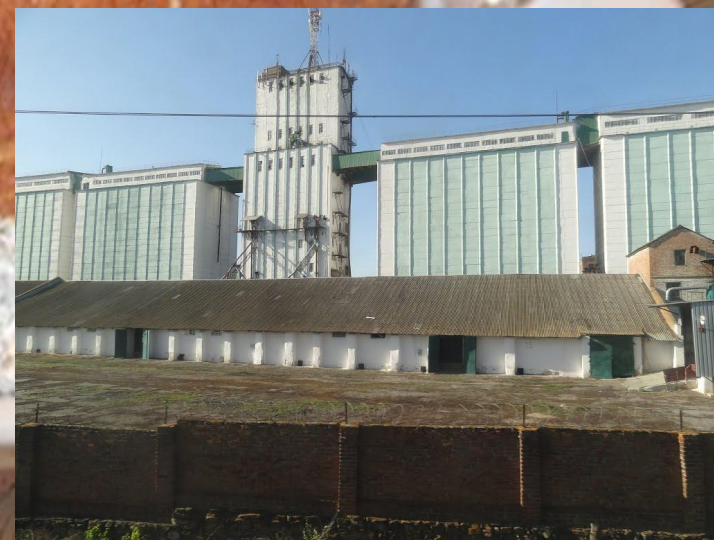


А путь его начинается  
ранней весной, когда на  
поля выходят машины. У  
человека, ведущего  
машину, много работы:  
нужно поле вспахать,  
разрыхлить землю —  
быстро подготовить её  
для посева семян.





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.





A large, golden-brown braided loaf of bread, possibly a challah, is presented on a white plate. The bread is resting on a piece of white paper doily. A small glass bowl containing a white substance, likely butter or cream, sits on top of the bread. A hand is visible at the bottom left, holding the plate, wearing a black and red beaded bracelet. The background is a dark, textured surface.

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