



Откуда хлеб пришёл?

По материалам экскурсии на хлебозавод №9

3L класс.



СЕГОДНЯ ХЛЕБ НА НАШЕМ СТОЛЕ ПОЯВЛЯЕТСЯ БЛАГОДАРЯ ТРУДУ 120 ПРОФЕССИЙ. ИЗ ЗЕРЕН ВЫРАСТАЮТ КОЛОСКИ. ИХ ЖНУТ, ОБМОЛАЧИВАЮТ. ЗЕРНО ВЕЗУТ НА МЕЛЬНИЦУ. ТАМ РАСТИРАЮТ В МУКУ. МУКУ ОТВОЗЯТ НА ХЛЕБОЗАВОД.

СЕРЕЖА БИРЮКОВ



СНАЧАЛА МУКА ИДЕТ ПО ТРУБАМ И ПОПАДАЕТ В ОГРОМНОЕ СИТО, ГДЕ ОЧИЩАЕТСЯ ОТ ПРИМЕСЕЙ. В СИТЕ УСТАНОВЛЕННЫ МАГНИТЫ. ПОСЛЕ ПРОСЕИВАНИЯ МУКА ПО ТРУБАМ ИДЕТ В БОЛЬШОЙ МИКСЕР, ГДЕ ОНА ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ТЕСТО.

КАПУСТИН КИРИЛЛ



ПО ТРУБАМ ТЕСТО ИДЕТ НА СТОЛ, НА КОТОРОМ ЕГО РЕЖУТ. ОНО ПРИНИМАЕТ ФОРМУ БУДУЩИХ БАТОНОВ, КОТОРЫЕ ИДУТ В ПЕЧЬ.

КАПУСТИН КИРИЛЛ

ТАМ ОНИ НАГРЕВАЮТСЯ И ЕДУТ ДАЛЬШЕ. ПОТОМ ОТПРАВЛЯЮТСЯ В БОЛЕЕ ЖАРКУЮ ПЕЧЬ, В КОТОРОЙ +200 ГРАДУСОВ. В ПЕЧИ ОНИ ПОДЖАРИВАЮТСЯ. ГОТОВЫЕ БАТОНЧИКИ СЪЕЗЖАЮТ ПО ГОРКЕ ВНИЗ И РАСКЛАДЫВАЮТСЯ ПО ТЕЛЕЖКАМ.

ГВОЗДЕВА КСЕНИЯ

ИНТЕРЕСНО, ЧТО НА БЕЛЫХ БУЛКАХ ДЕЛАЮТСЯ НАДРЕЗЫ, ЧТОБЫ ВЫШЕЛ ГАЗ. ОТСЮДА НАЗВАНИЕ ХЛЕБА – «НАРЕЗНОЙ».

ГОРЯЧИЙ ХЛЕБ УПАКОВЫВАЮТ, ФАСУЮТ И РАЗВОЗЯТ В ТОРГОВЫЕ ТОЧКИ МОСКВЫ.

КУТУКОВ ЖЕНЯ

МНЕ ОЧЕНЬ ПОНРАВИЛСЯ БЕЛЫЙ ХЛЕБ. ОН БЫЛ ВКУСНЫЙ И ГОРЯЧИЙ.

ПИМЕНОВ АРТЕМ



ЗАГОТОВКА ДЛЯ ЧЕРНОГО ХЛЕБА
НАЗЫВАЕТСЯ ЗАКВАСКА. ЕСЛИ В НЕЕ
ОПУСТИТЬ РУКУ И ВЫТАЩИТЬ, ТО
СЛЕД БЫСТРО ИСЧЕЗНЕТ.

РАМАЗАНОВ ЭМИР

ТЕСТО РАСКЛАДЫВАЮТ В ФОРМОЧКИ, ПОДОГРЕВАЮТ И
ВЫПЕКАЮТ. КОГДА ХЛЕБ ГОТОВ, ЕГО ВЫКЛАДЫВАЮТ НА
ПОЛКИ.

ПОДОЛЯКИНА ЛЕНА

ЛЮДИ НАУЧИЛИСЬ ПЕЧЬ ВКУСНЫЙ ХЛЕБ, И МЫ С
УДОВОЛЬСТВИЕМ ЕГО ПОПРОБОВАЛИ.

САМИГУЛИН ТАРАС



Я УЗНАЛ, ЧТО В ЧЁРНЫЙ ХЛЕБ
ДОБАВЛЯЮТ ДРОЖЖИ. ЕГО ЗАПАХ
НРАВИТСЯ ТОЛЬКО РУССКИМ
ЛЮДЯМ.

ЗЛАТОВРАТСКИЙ ВАНЯ



ХЛЕБ ОТПРАВЛЯЕТСЯ НА ВАШ
СТОЛ.

БАЛАШОВ ЛЁНЯ

ТЕПЕРЬ Я ЗНАЮ, ОТКУДА
ПРИХОДИТ ХЛЕБ.

КУЗЬМИНА ЛЕНА