



Как хлеб родится



**Виртуальная экскурсия
в Ст. Рудкинский краеведческий музей**



Как хлеб родится



Орудия труда и крестьянского быта Ст. Рудкинского краеведческого музея

Как хлеб родится



Серп
(Ручная мельница)



Жатва в старину

Орудия труда и крестьянского быта Ст. Рудкинского
краеведческого музея

Как хлеб родится



Цеп или молотило
(Для обмолота зерна)



Обмолот зерна в старину

Орудия труда и крестьянского быта Ст. Рудкинского
краеведческого музея

Как хлеб родится



Совок
(Для пересыпки зерна в домашних условиях)

Орудия труда и крестьянского быта Ст. Рудкинского
краеведческого музея

Как хлеб родится



Совок большой
(для пересыпки зерна на току)

**Орудия труда и крестьянского быта Ст. Рудкинского
краеведческого музея**

Как хлеб родится



**Лопата деревянная
(для провеивания зерна)**



В амбаре

**Орудия труда и крестьянского быта Ст. Рудкинского
краеведческого музея**

Как хлеб родится



Чаша для хранения зерна

**Орудия труда и крестьянского быта Ст. Рудкинского
краеведческого музея**

Как хлеб родится



Жернова
(Ручная мельница)



**Размол зерна
жерновами**

Орудия труда и крестьянского быта Ст. Рудкинского
краеведческого музея

Как хлеб родится



**Ветряная мельница
(макет)**



**Ветряная мельница
на Руси**

**Орудия труда и крестьянского быта Ст. Рудкинского
краеведческого музея**

Как хлеб родится



Кадка
(для хранения муки)



В амбаре

**Орудия труда и крестьянского быта Ст. Рудкинского
краеведческого музея**

Как хлеб родится



Лавянская
клаватура

7. ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Основа основ русской пищи – хлеб

Как хлеб родится



Хлеб в старину называли «жито» от слова «жить»

краеведческого музея

Спасибо за внимание!

Ешьте хлебушек

на

здоровье!



**Ст. Рудкинская
библиотека СИЦ**