

Как хлеб попал на стол.





Почему в народе говорят: «Хлеб – всему голова»? Потому что хлеб – это самый важный продукт. Он нужен нам, чтобы мы были сильными и здоровыми.



А как же получается
хлеб? Из чего его
делают? Может он
растет на дереве?



Рожь.

Конечно, нет. Чтобы у нас на столе появился хлеб, нужно посеять растения дающие зерно. Они так и называются – зерновые. Это рожь, ячмень, пшеница.



Ячмень.



Пшеница.



Для этого трактор
вспахивает и
боронит землю.



Затем начинается сев. К трактору прикрепляют сеялки и они ровными, аккуратными рядами укладывают в землю зерна.



Наступают жаркие летние деньки. Вот и
взошла пшеница. За ее ростом следит
агроном.





В конце лета, колосья становятся золотыми. Хлеб созрел. Пришла пора собирать урожай. Начинается жатва – тяжелая пора для хлебопашцев.



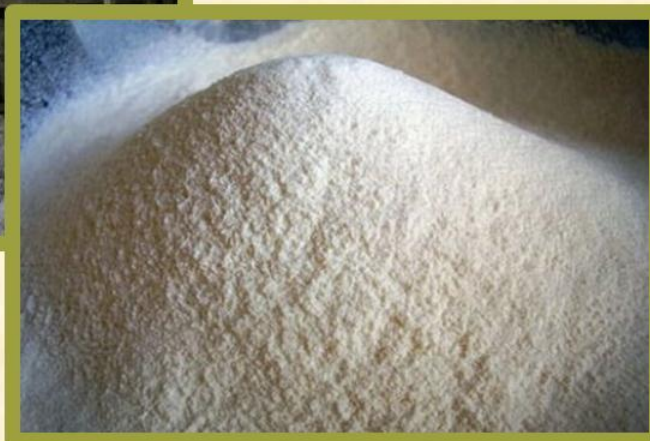
На поле выходят комбайны.
Они срезают колосья,
выколачивают из них зерна
и по специальному рукаву
высыпают зерна в грузовую
машину.





Затем зерно повезут на элеватор, в зернохранилище, там его высушат, очистят и будут хранить от холода, от сырости, от вредных жучков.





**Дальше зерно отправляется на мукомольные заводы,
где из него сделают муку.**



Потом мука поступит на хлебзавод, там пекари пекут из нее хлеб и другие изделия. Готовую продукцию с завода развозят по магазинам.





**Видишь, как много труда
затрачивают люди, чтобы
каждый день у нас был мягкий,
вкусный хлеб.**





Поэтому нам надо бережно относиться к хлебу, который растило столько рук. Не выкидывай хлеб, не играй им. Если видишь , что хлеб валяется – подними и отдай птицам.



Всегда помни правило: «Хлеба к обеду в меру бери – хлеб драгоценность им не сори!»



<http://chitariki.ru>