

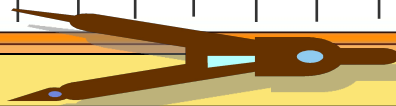
**Как делают**

**хлеб?**



**Виртуально**

**е**





**...Перед этой пашнею  
Шапку скинь, сынок:  
Видишь, пробивается  
Хлебный стебелек.  
Сколько в это зернышко  
Вложено труда,  
Знают только солнышко,  
Ветер и вода.**



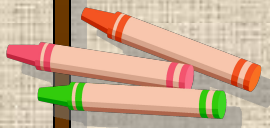


Но не сразу стали зерна  
Хлебом тем, что на столе.  
Люди долго и упорно  
Потрудились на земле!





По трубам, идущим с потолка, движется мучной поток и попадает в округлые металлические чаши, куда также подается все, что нужно для получения белого теста: вода, дрожжи, соль, сахар. Специальная машина перемешивает содержимое чаши до получения однородной массы. Затем тесту нужно дать постоять, тогда оно созреет, станет пышным и воздушным.





- **Готовое тесто из чаши опрокидывают в бункер, похожий на блестящую воронку, а оттуда в тесторазделочную машину.**





**Специальное устройство – «округлитель» превращает отмеренные куски теста в аккуратные шарики. Затем такие колобки отправляются в тестоформирующую машину, где шарики раскатываются в колбаски.**





• Каждая полоска теста аккуратно выкладывается на ленту конвейера. Двигаясь по кругу, будущие батоны набирают объем, становятся пышными и продвигаются к следующему еще более загадочному устройству.





**Это устройство называется нож-  
нарезчик. Гладкие батоны без  
рисунка попадая под него, выходят  
с красивыми гребешками и  
ровными рядами продвигаются к  
туннельной печи.**







- **Выезжая из печи, красивые золотистые батоны скатываются на ленту конвейера для дальнейшей транспортировки.**
- **Свежеиспеченные булочки двигаются по ленте и укладываются на лотки.**





Вот он – румяный и душистый  
Лежит и дышит на столе.

За хлеб огромное спасибо

Всем хлеборобам на земле!





# АВТОР

- Буланова Юлия Николаевна, учитель начальных классов МОУ «ООШ № 26» г. Энгельса Саратовской области
  - [yuliabalandina24@mail.ru](mailto:yuliabalandina24@mail.ru)

"Вы скачали эту презентацию на сайте - [viki.rdf.ru](http://viki.rdf.ru)"

