



В. Дацкевич

ОТ ЗЕРНА ДО КАРАВАЯ



Пришло утро. Ты проснулся, умылся, а может быть, даже сделал зарядку и сел завтракать. И что бы тебе ни дали на завтрак, на столе обязательно будет хлеб.



Ты давно привык к хлебу и не задумываешься, откуда он берётся.



И, наверное, скажешь: «Конечно, из булочной». Но откуда он в булочной? Давай-ка попутешествуем и посмотрим, откуда берётся хлеб.



Уважаемые покупатели!
ДЛЯ ОТБОРА
ХЛЕБА ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ВИЛКАМИ



С булочной и начинём наше путешествие. Чего там только нет! Батоны, караваи, буханки, булки,



**сушки, баранки,
пряники. Настоя-
щее хлебное цар-
ство!**

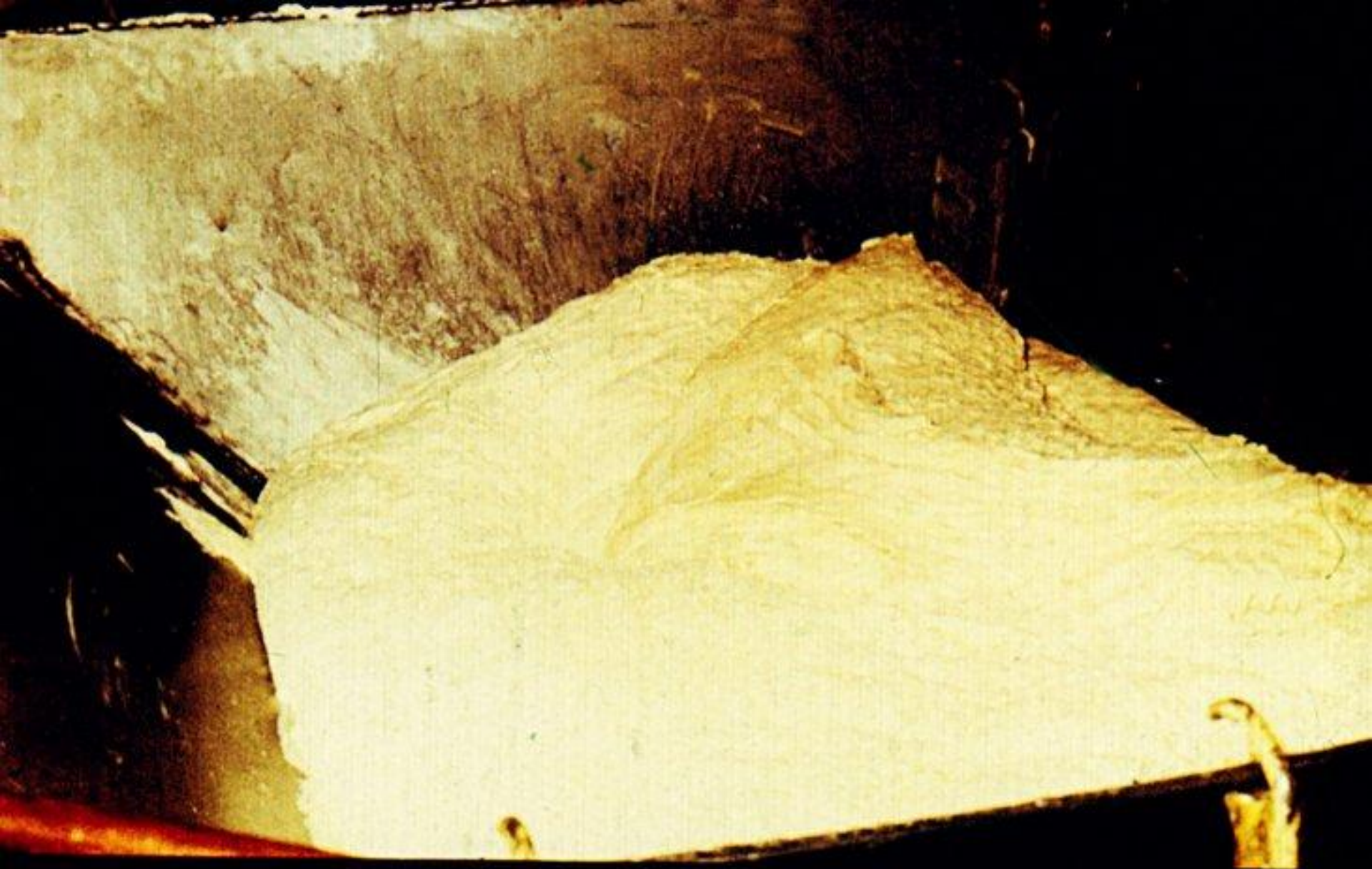




Во дворе булочной стоит автофургон с надписью «Хлеб». Он только что приехал. Внутри фургона лотки с тёплыми батонами и булками.



Ещё час назад они были горячими—в руки не возьмёшь. А ещё часом раньше их вовсе не было. Было только тесто—и не в автофургоне, а в хлебопекарне.



Что такое хлебопекарня, ясно из названия—здесь пекут хлеб. Тяжело было пекарям замешивать тесто, пока им на помощь не пришли машины.



Ты видел, как замешивают тесто для пирогов дома. В кастрюлю насыпают муку, наливают воду, добавляют сахар, соль, дрожжи. И месят, пока тесто не станет густым и вязким. Теперь из него можно лепить хоть птичку, хоть булку.



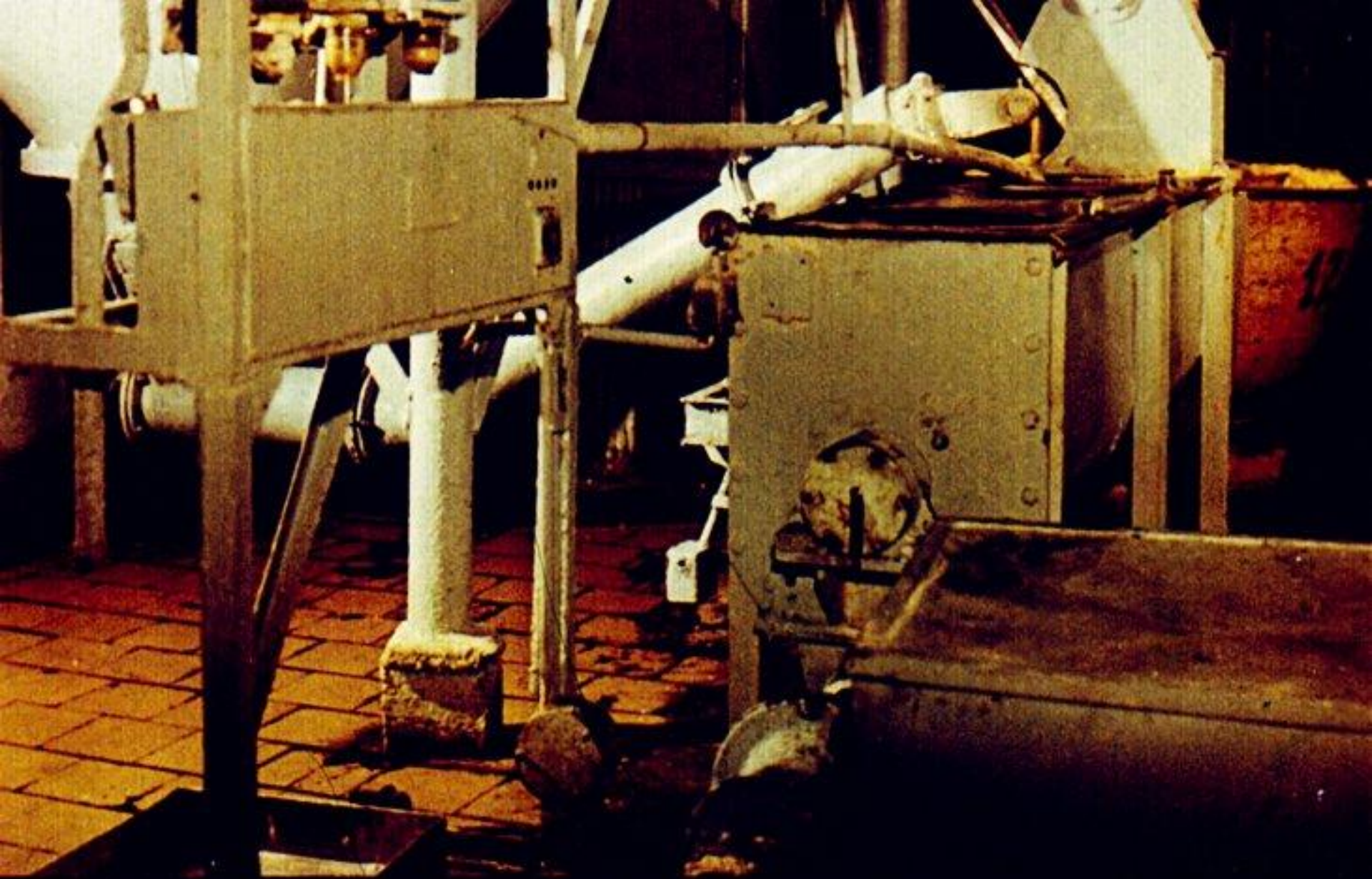
В пекарне рабочий только нальёт воду, положит в чан муку, сахар, дрожжи и нажмёт кнопку. И сразу в чан опустится стальная рука и начнёт замешивать тесто.



Из чана тесто перекладывают в делительную машину. Она разрезает огромный кусок теста на равные кусочки. Другая машина раскатывает эти кусочки и придаёт им форму батонов.



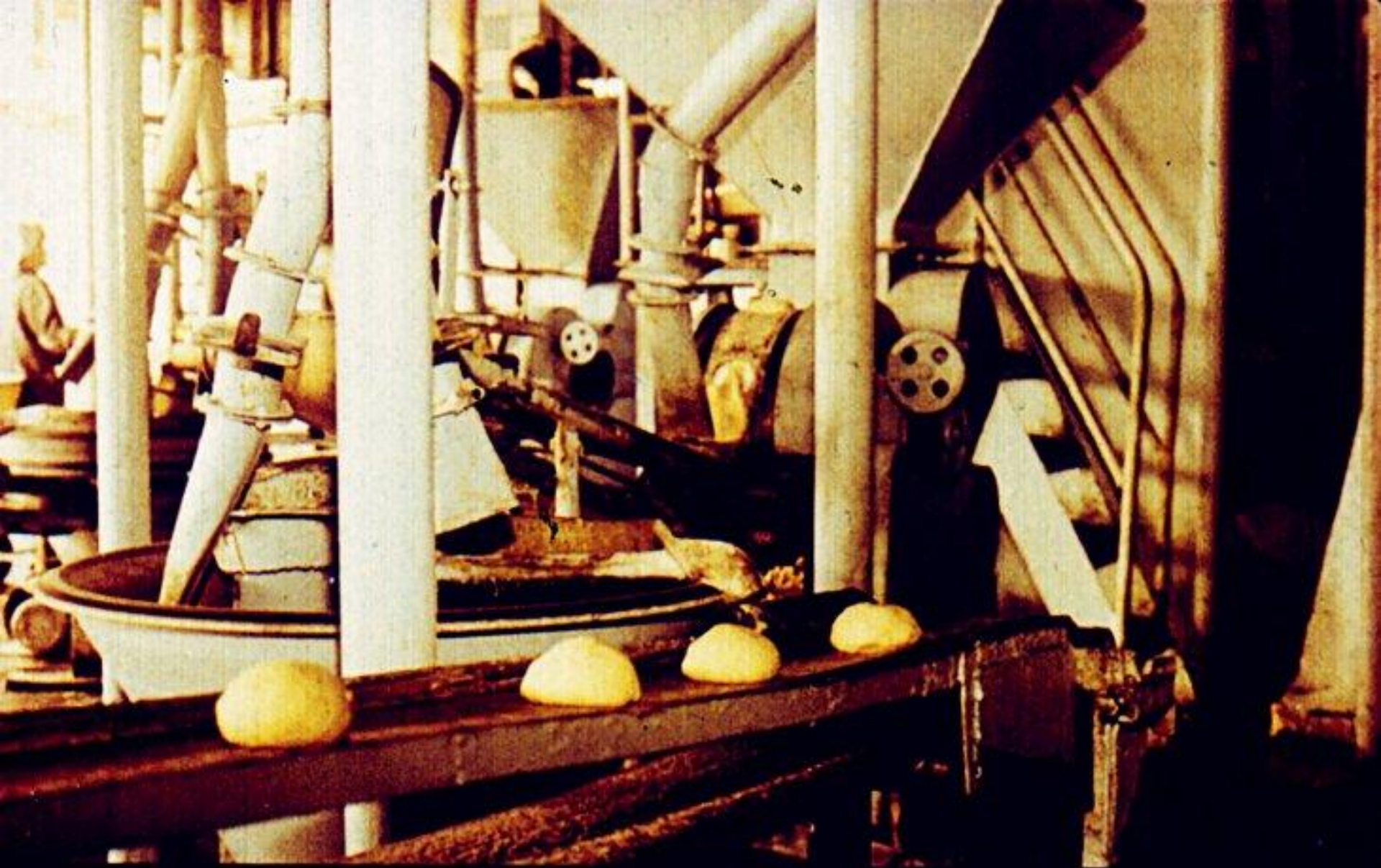
Разложит пекарь батонны на поддоны и закатит тележку в печь. Вот они и готовы. Так пекут в пекарнях. В городах, где хлеба надо много, его пекут на хлебозаводах.



На хлебозаводе всё делает машина: и муку засыпает, и воду подаёт, и тесто замешивает.



Крутится барабан машины и отделяет ровные куски теста. Падает кусок на ленту транспортёра и едет в круглый желоб. Покружится, как на карусели, и получится шарик из теста—колобок.



**И опять на ленту транспортёра. Колобок, колобок, куда
путь держишь? Молчит колобок. А путь он держит к фор-
мовочной машине.**



Из формовочной машины на ленту транспортёра ложатся уже продолговатые батоны. Они ещё сырые, надо им ещё в печи побывать, испечься и подрумяниться.



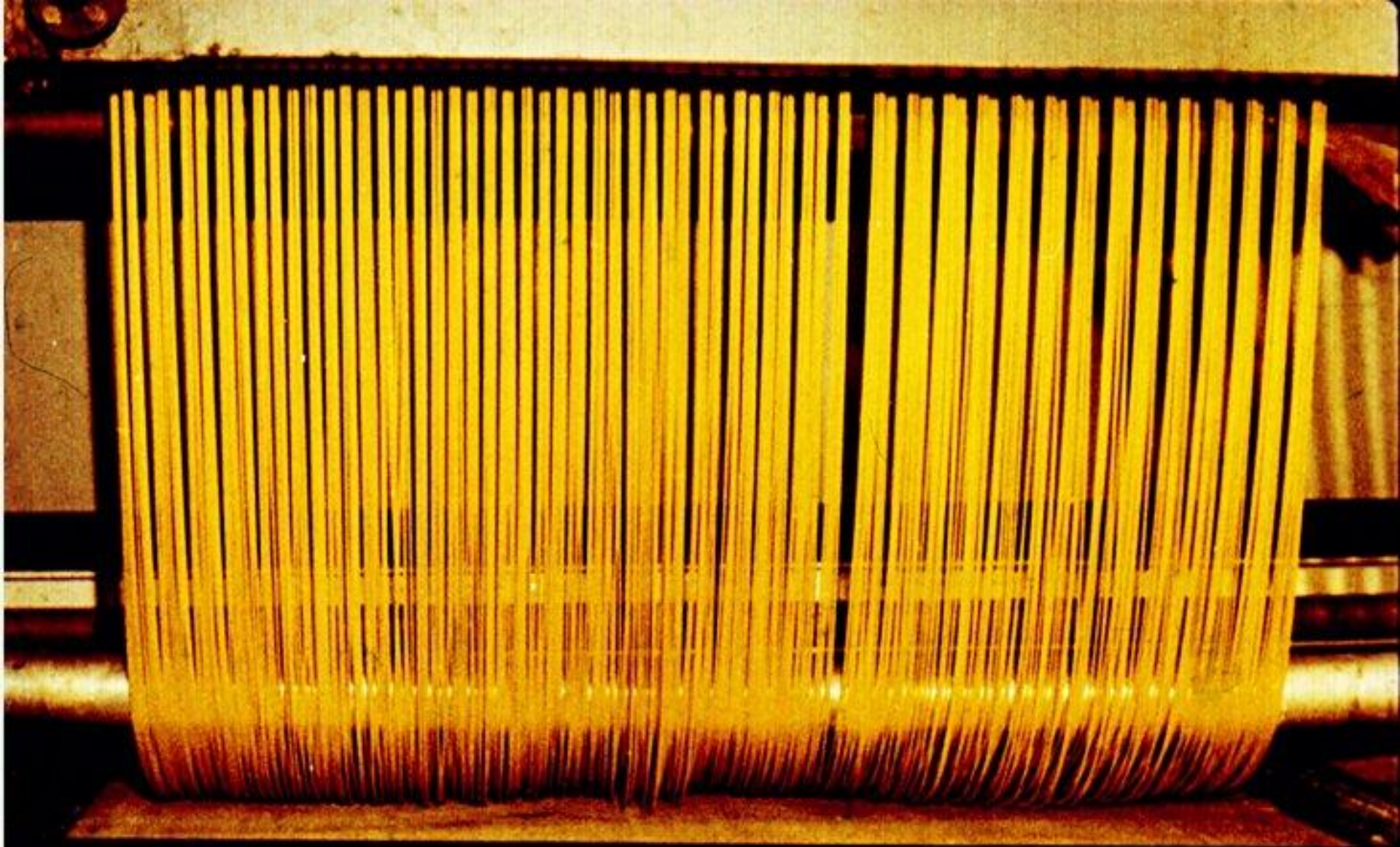
**Из одних печей выпол-
зают батоны, из дру-
гих—булочки, из треть-
их—рогалики. Их раз-
ные машины формуют.
А пекарь только следит
за работой машин.**



А в другом цехе пекут кольца. Большие кольца—бублики, поменьше—баранки, а самые маленькие—сушки.



Делают кольца машины-автоматы. Тесто в них подаётся по трубам. Щелчок—и из автомата выскакивает несколько колечек. Работнице остаётся только окунуть их в мак и положить на ленту транспортёра.



Что это! Вдоль цеха выстроились огромные машины. А из них выползают жёлтые тесёмки. Только они не из материи, а из теста. Вот края тесёмок склеились—и получились макаронны.



**Из этого пресса выползают
совсем узенькие ленточки—
лапша или вермишель.**



Разные бывают конвейеры. На одних собирают автомобили, на других часы, телевизоры. А самый вкусный конвейер на кондитерской фабрике.



Беспрерывно движутся по нему огромные только что испечённые бисквиты. Разрежут их на куски, покроют кремом или шоколадом, и получаются заготовки для тортов или пирожных.



Теперь дело за художниками. У них вместо кисточек—мешочки. Внутри—крем. Украсят кремом заготовки—и готовы красивые торты и пирожные!



А вот движутся облитые глазурью колбаски. Вдруг—стоп! Путь преграждает механический шприц. Укол иголки —и колбаска наполнена кремом. Теперь это уже пирожное—эклер.



Чтобы выпечь хлеб, нужна мука. Привозят её с мельзаводов. А там её получают, размалывая зёрна пшеницы для пшеничной, а зёрна ржи для ржаной муки. Пшеничная— для батонов и тортов, а ржаная мука для чёрного хлеба.



Урожай собирают осенью. Сразу всё зерно переработать нельзя—слишком много. Вот и хранят его в специальных зданиях—элеваторах.



**Конец лета. Огромное поле будто море. Подует ветер, за-
качаются хлебные колосья, и побегут по полю жёлтые
волны.**



Но сегодня тихо. И вдруг рухнула стена колосьев, повалилась под напором комбайна, и осталась только жёлтая колючая стерня. Комбайн скашивает колосья и сразу обмолачивает—отделяет зёрна.



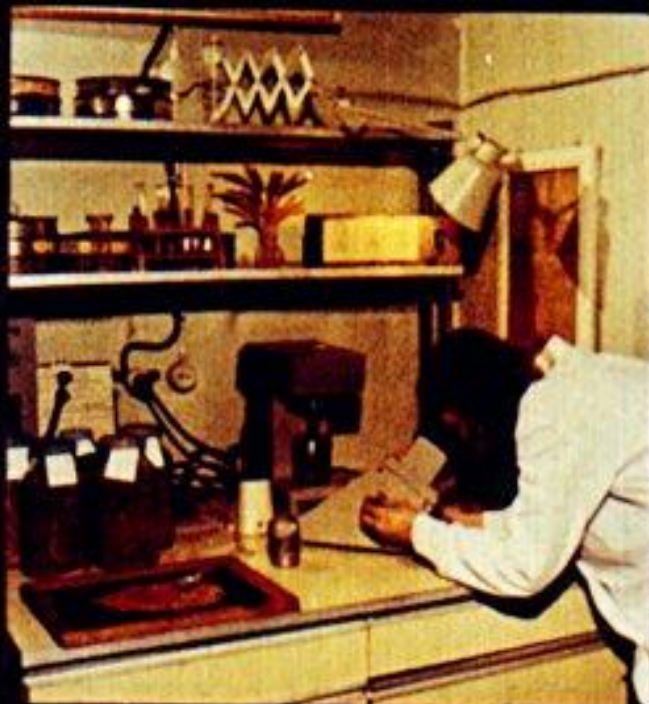
А если поле большое и урожай хороший, на поле выходит не один комбайн, а сразу несколько.



Но мало убрать урожай, надо позаботиться и о новом. И вот на поля, где ещё недавно гудели комбайны, выезжают тракторы с плугами и сеялками.



Чтобы урожай был богаче, учёные скрещивают разные сорта пшеницы и получают новый—гибридный. Зёрен у него раза в три больше. Но надо, чтобы он не боялся ни морозов, ни ветров, ни засух.



Вот и приходится учёным проводить разные испытания. Для этого у них есть различные приборы. Даже мельницы и печи маленькие, чтобы проверять количество муки, которая получится из новых сортов зерна.



Пришло к концу наше путешествие. Теперь ты знаешь, откуда берётся хлеб. Знаешь, сколько труда вкладывают люди: трактористы, комбайнёры, учёные, пекари, чтобы на столе всегда лежала свежая булка или пряник.