

ХЛЕБ:

ОТ ЗЕРНЫШКА ДО ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

Автор презентации:

Дороднов Николай, ученик 4 класса «А»

ГБОУ «Курчатовская школа»

1 этап: посев зерна с помощью сеялки



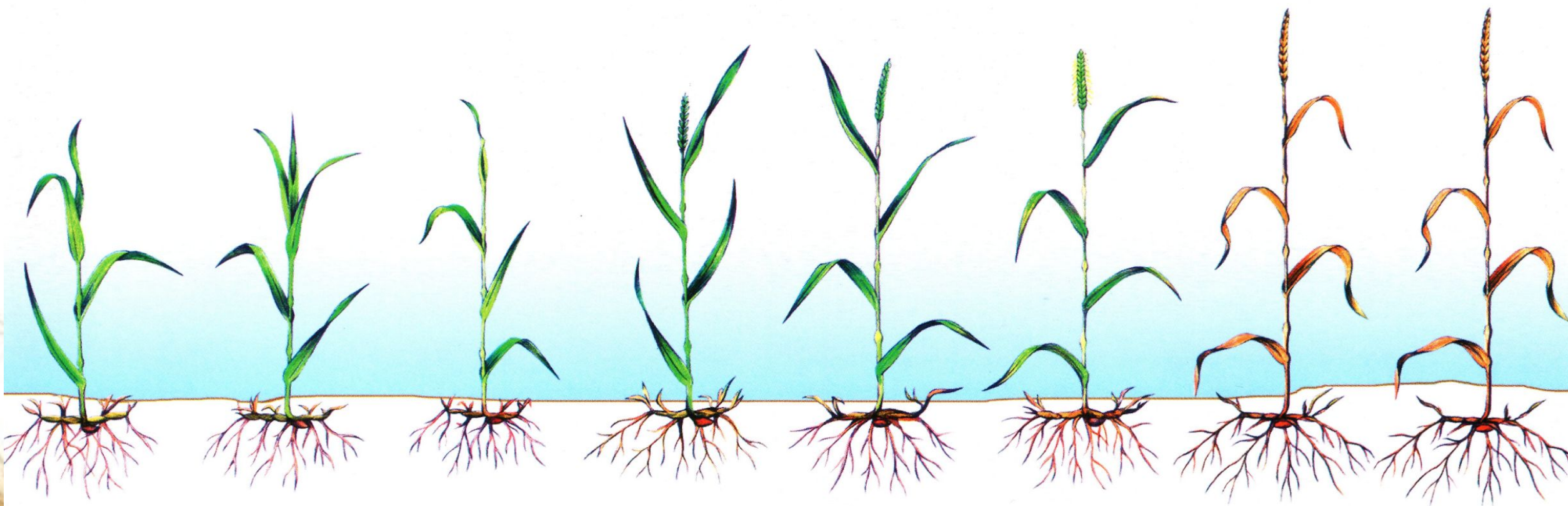
Фото с сайта

2 этап: полив всходов с помощью оросительной техники



Фото с сайта

ЭТАПЫ СОЗРЕВАНИЯ ЗЕРНА



37

39

40

51 - 59

61 - 69

71 - 75

85 - 86

91

Флаговый лист

Язычок

Открытие
листовой пазухи

Колошение

Цветение

Налив - молочная
спелость

Восковая
спелость

Полная
спелость

3 этап: сбор зерна с помощью комбайна



Фото с сайта

4 этап: помол зерна на мельзаводе



Фото с сайта
<http://news.vtomske.ru>

5 этап: выпечка хлеба из муки в пекарне



Фото с сайта

<http://grodnonews.by/vishny-neelection-net>

МАМИНА ВЫПЕЧКА





**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!**