

ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА



Учитель начальных классов Золотарева Т.С. ГБОУ ЦО «Школа здоровья»
№943

КАК ХЛЕБ ДЕЛАЕТСЯ

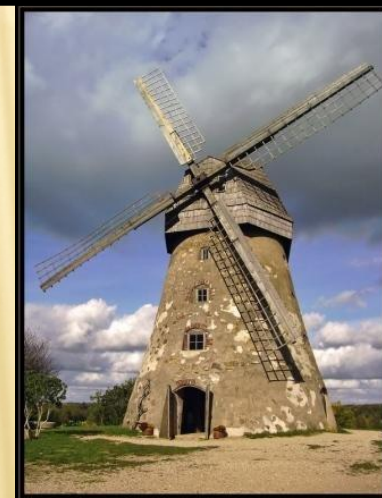
Когда мы берём в руки хлеб, мы не думаем о тяжёлом труде, вложенном в него.

На поле три человека важны это – пахарь, агроном, комбайнёр.

Пахарь это который пашет, засекает и подкармливает семена удобрением.

Комбайнёр – убирает хлеб с полей. А ещё один человек для которого поле как дом родной. Это агроном. Его главная задача – обеспечить высокий и качественный урожай. Поэтому он определяет поле для каждой культуры. Агроном ходит по полям и наблюдает за всходами пшеницы. Он организует борьбу с сорняками. Ещё следит за тем, чтобы растения не болели, и своевременно был убран урожай.

Из зёрнышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона белого хлеба требуется 10 тысяч зёрен.



Дальше зерно отправляется на мукомольные заводы, а оттуда муку везут на хлебозаводы и пекарни.

Из пекарни на специальных машинах готовый хлеб везут в

ПОЧЕМУ ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА

Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб.

Где бы вы ни находились на Земле, каковы бы ни были местные обычаи, языки, питание — везде вы сможете обнаружить какой-нибудь вид хлеба! Действительно, существует столько же видов хлеба, сколько и наций.

В Китае хлеб изготавливают из рисовой муки. В Индии для этого используют просо. В Германии и скандинавских странах хлеб делают из ржи и ячменя. Существуют страны, в которых для изготовления хлеба используют фасоль, картофель и желуди.

Но привычный нам хлеб изготавливают из различных видов хлебных злаков. Для большинства людей хлеб — самая важная пища. И это понятно, потому что хлеб содержит большую часть питательных веществ, необходимых для здоровья и сравнительно недорог. Не будь хлеба, людям пришлось бы ради поддержания здоровья, и сил употреблять большее количество более дорогой пищи, такой, как яйца, молоко, фрукты. Хлеб помогает неимущим людям поддерживать силы. Вот почему хлеб называют опорой жизни.

В древности человек обнаружил, что, если жевать зерна хлебных злаков, это придает ему силу. Более 3000 лет до н.э. египтяне научились перемалывать между двумя камнями зерна в муку. Они замешивали на воде тесто, помещали его в формы и выпекали.

Хлеб может быть изготовлен из многих растений, но лучшим считается хлеб из пшеницы. Пшеница содержит клейковину, которая лучше задерживает пузырьки газа. От этого хлеб становится более пышным.

РАЗНОВИДНОСТЬ ХЛЕБА



Берегите

хлеб!

Теперь пекут хлеб уже специальные машины. Но как бы легко ни давался хлеб, не забывайте главного: чем бережнее мы будем относиться к хлебу, тем благополучнее станет наша жизнь!



НЕБОЛЬШАЯ ВИКТОРИНА:

Про него говорят: «..... - всему голова».

Из каких злаковых культур выпекают хлеб.

После его съедания остается только дырка

Детская игра, получившая название в честь этого хлеба. Им величают именинника.

Небольшой узкий хлебец в форме полумесяца.

В переводе с немецкого, слово означает, как «масло - хлеб»

Гостей встречают ... и