

**Белый-белый
порошок
Насыпают нам в
мешок.**

**...Вот и есть у нас
мука
Из зер
пшени**



**Как белёшенька, мелка –
Качества отличного!
Как теперь нам дальше
быть?
Тесто из чего месить?**

Что ж, начнём... Муку просеем.



В серединку
воду льём,
Маслом

А теперь не мешаем,
заправляем
соли –
Только щепоточку, не
мешаем...





**Яйцо добавим, сахар тоже,
Тесту это всё поможет
Пышным быть и очень
вкусным. Поработаем
искусно!**



**А тем временем
опару
Мы для теста ставим:
Дрожжи с молоком
и мукой взобьем и оставим.
Постоит пускай в
тепле,
Чтобы выросло**



**Вот опара и готова.
Теперь можно всё
смешать.
Тщательно и аккуратно,
Чтобы хлебу силу дать!**



**Есть у пекарей секрет
Терпеливым лишь здесь
место!**

**Чем мы дольше месим
тесто –**



**Тесту нужно дать подняться,
Чтобы сил могло набраться,
Чтоб воздушным было,
Пышным...**

Вкусный хлеб не будет



**В формы тесто
помещаем,
Пусть немного
постоит. Веселей огонь горит!
В печке жару
нужно подождать –
прибавит
Людрастёт...и в печь
сажать.**



**Время быстро
пробежало –
Тесто в формах
задымилось, душным,
Стало пыльным,
ноздрям его ставить в
печь,**



**Вот запахло хлебом
дома.
Это значит – всё
готово!
Дудкаём мы из печи,
Варушки, плюшки,
Карави
знатные!
Корочки**

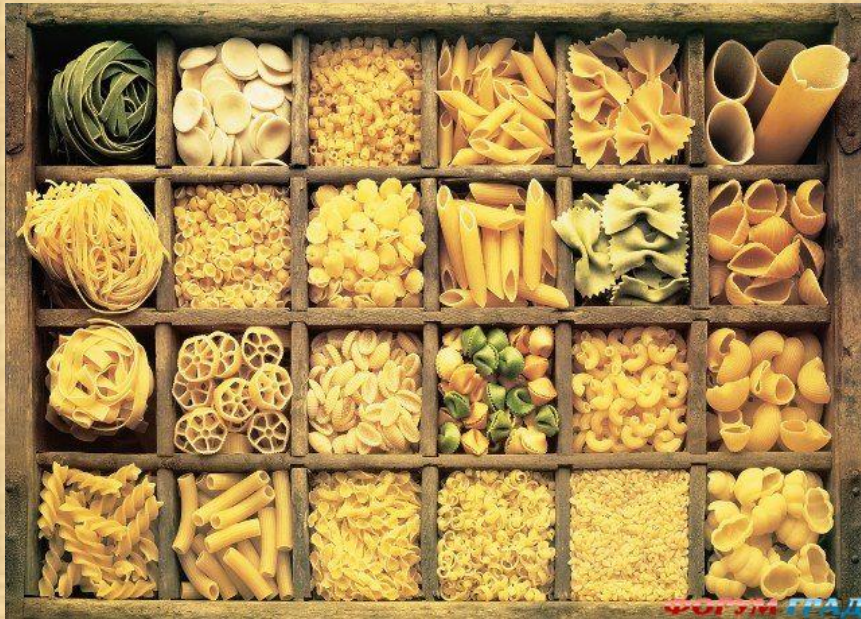


**Каравай! Ах, красота!
Хлеб такой для
торжества.
Не у всякой мастерицы
Может Хлеб такой**



**Хлеб пшеничный и
ржаной,
Заварной и
отрубной...**

**Вафли, сухари, и
ватрушки,
печенье,
Баранки, бублики и
сушки,
вареньем,
Пирожки и пироги**



**Макаронны все на свете:
Рожки, ракушки и
спагетти,
Манты и знатные
пельмени.**



**Муку
за**





**Хлеб, ребята,
берегите!
Никогда им не
сорите!
Много рук его
растиди**

**Долго у печи стояли,
Чтоб для нас испечь
полезный,
Хлеб душистый и
чудесный!
Вот так мапый копосок**

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**



VIIDA