


Презентация



Хлеб – всему ГОЛОВА



Азарова Л.Ю.

ГБОУ №904



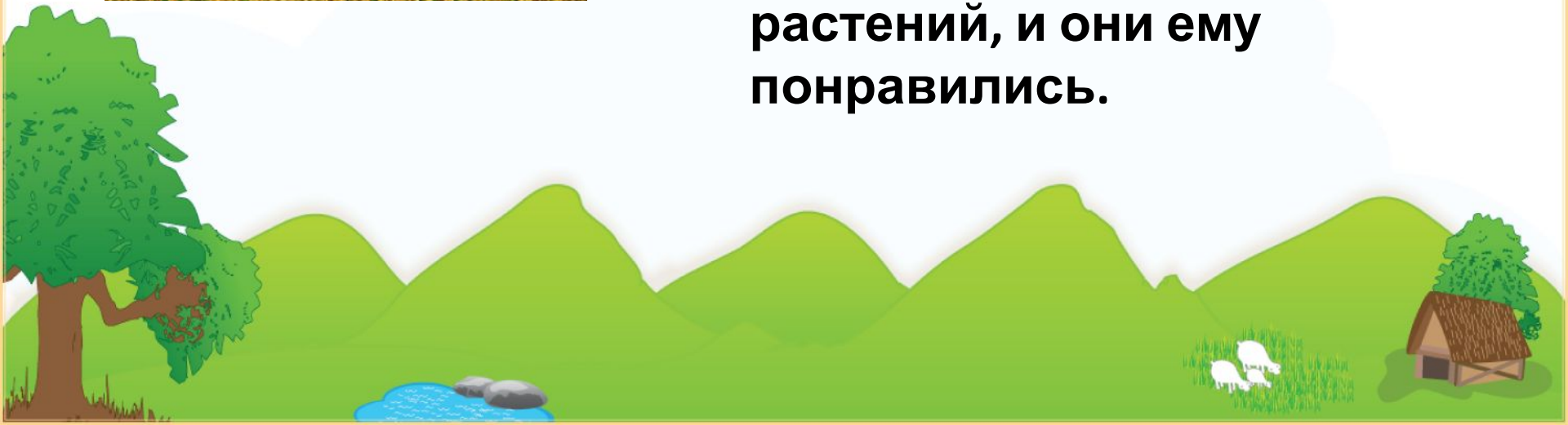


Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. Мы с Вами не можем себе представить обеденный стол без белого и черного хлеба. Многие из Вас любят кушать сушки, печения, баранки, пироги, и пирожки. А Вы знаете, из чего их делают? Правильно из муки. А что такое мука? Из чего ее получают? Хотите узнать, какой большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе?



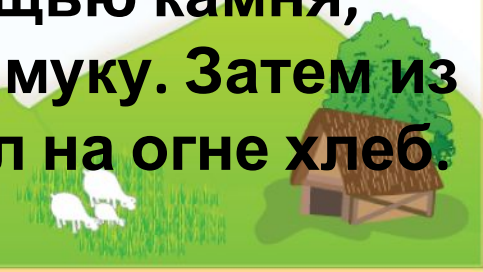
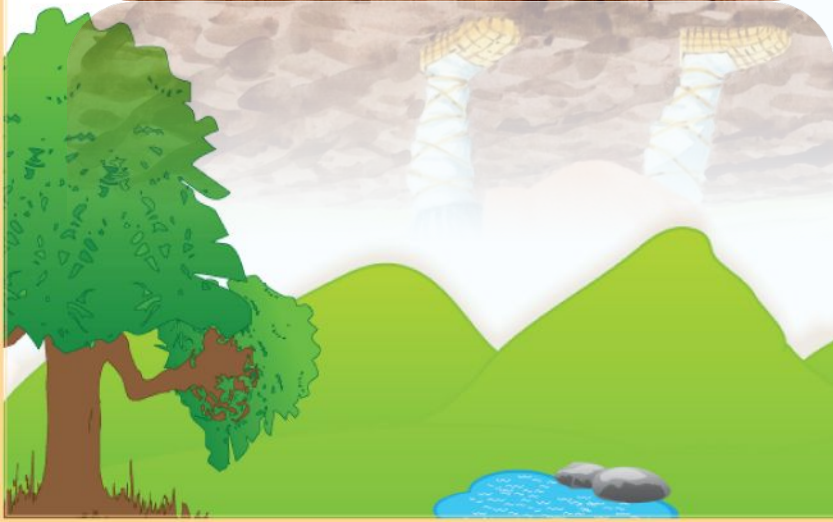


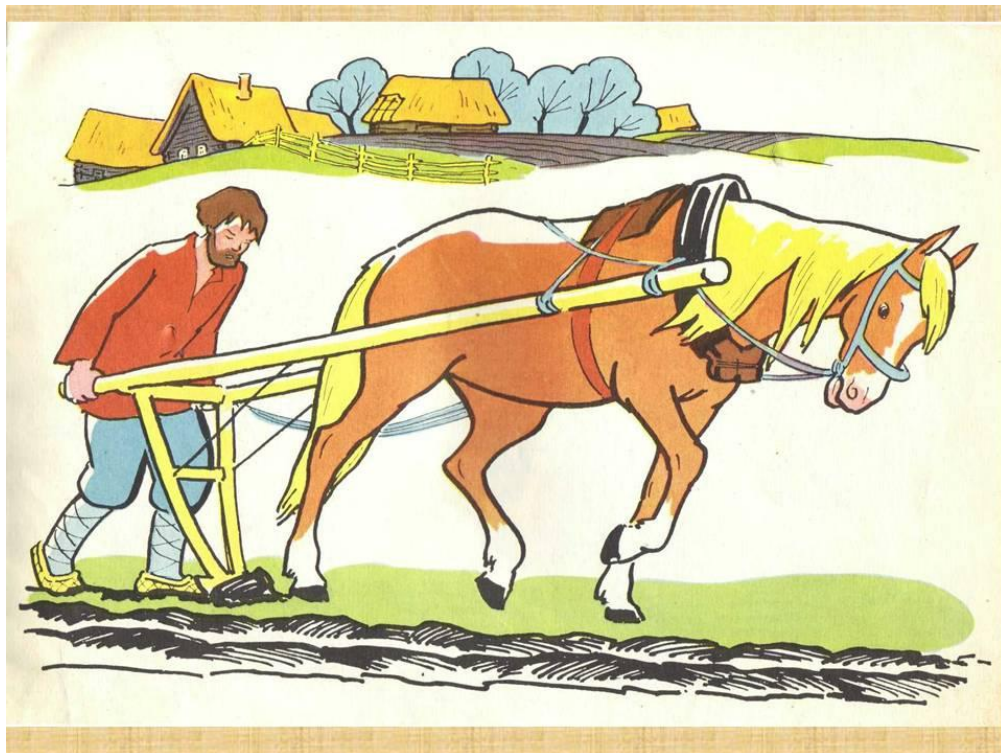
Когда то очень давно первобытный человек заметил, что созревшие семена диких растений разносятся с помощью ветра или птиц, и попадают в почву, дают всходы, вырастает новое растение со множеством семян. Древний человек попробовал на вкус семена диких растений, и они ему понравились.





С тех пор человек начал сам не только собирать эти семена, но и сеять их в обработанную землю. Первой мотыгой для обрабатывания земли, стала деревянная палка, потом человек догадался насадить на палку отесанный камень. С помощью таких приспособлений люди разрыхляли почву, затем сажали в нее семена. Собранные семена человек молотил с помощью камня, превращая их в муку. Затем из муки он выпекал на огне хлеб.





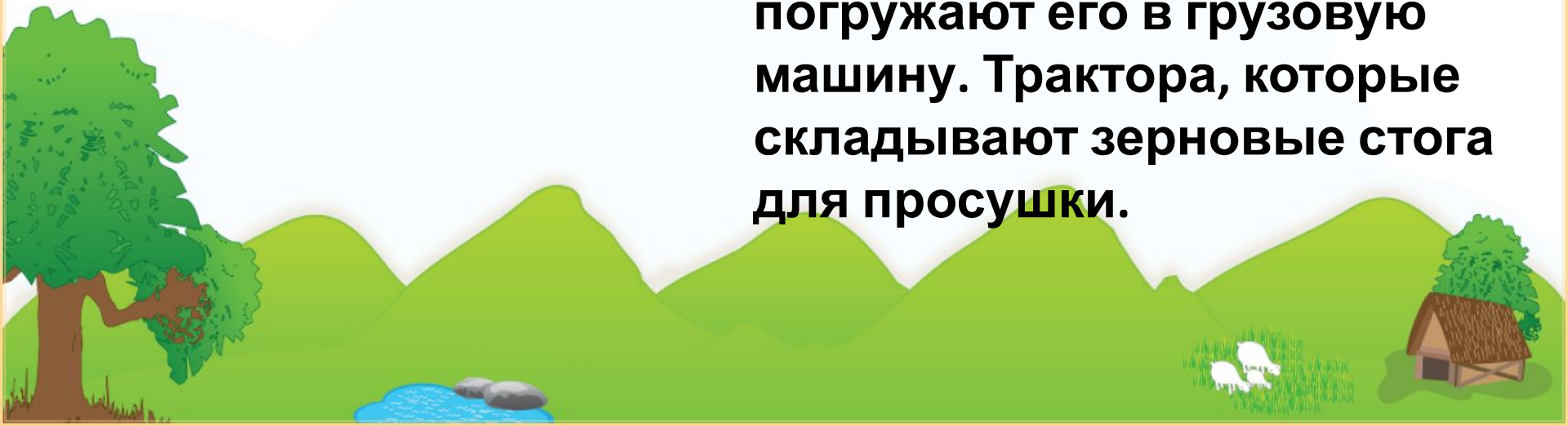
Шло время и люди стали использовать в земледелии прирученных животных для рыхления земли. Появился деревянный плуг, с помощью которого почва подрезалась, переворачивалась и взрыхлялась.





В наше время на помощь земледельцам пришла техника. Какую сельскохозяйственную технику Вы знаете?

Правильно, на полях трудятся сеялки, с помощью которых семена попадают в землю. Комбайны, которые срезают растения, обмолачивают колосья, очищают зерно и погружают его в грузовую машину. Трактора, которые складывают зерновые стога для просушки.



Вырастить хлеб тяжелая работа. Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет. Ранней весной люди сеют зерна в землю. Через время ростки прорастают, напиваются дождевой воды и тянутся к солнцу. За лето колоски окрепнут, наберутся жизненных сил и полезных веществ.





Осенью, когда зерно созревает, колос приобретает желто-золотистый цвет. Наступает время собирать урожай. На поля выходит техника и люди. Начинается кропотливая работа. После того, как комбайны аккуратно срежут колосья, их погрузят на грузовые машины и повезут на мельницу. Там зерно перебирают, растирают и мелют до состояния муки.



Дальше мука отправляется на хлебозаводы. Из пшеничного зерна получается пшеничная мука, из нее получается белый хлеб, баранки, печенье, булки, сушки, пирожки и другие изделия. А из ржаных зерен получают ржаную муку, и пекари выпекают ржаной хлеб. Круглые сутки грузовые машины доставляют горячий хлеб в магазины и детские сады, что каждый из нас мог отведать вкус настоящего хлеба.





Ребята, сегодня мы с Вами узнали какой долгий путь, проходит хлебное зернышко, до кого как оказаться у нас на обеденном столе. Теперь я думаю, каждый из Вас будет, бережно и уважительно относиться к хлебу. Наши предки уважали, берегли и почитали хлеб!

Хлеб – дар Божий, говорят люди. Они считают хлеб главным богатством.

