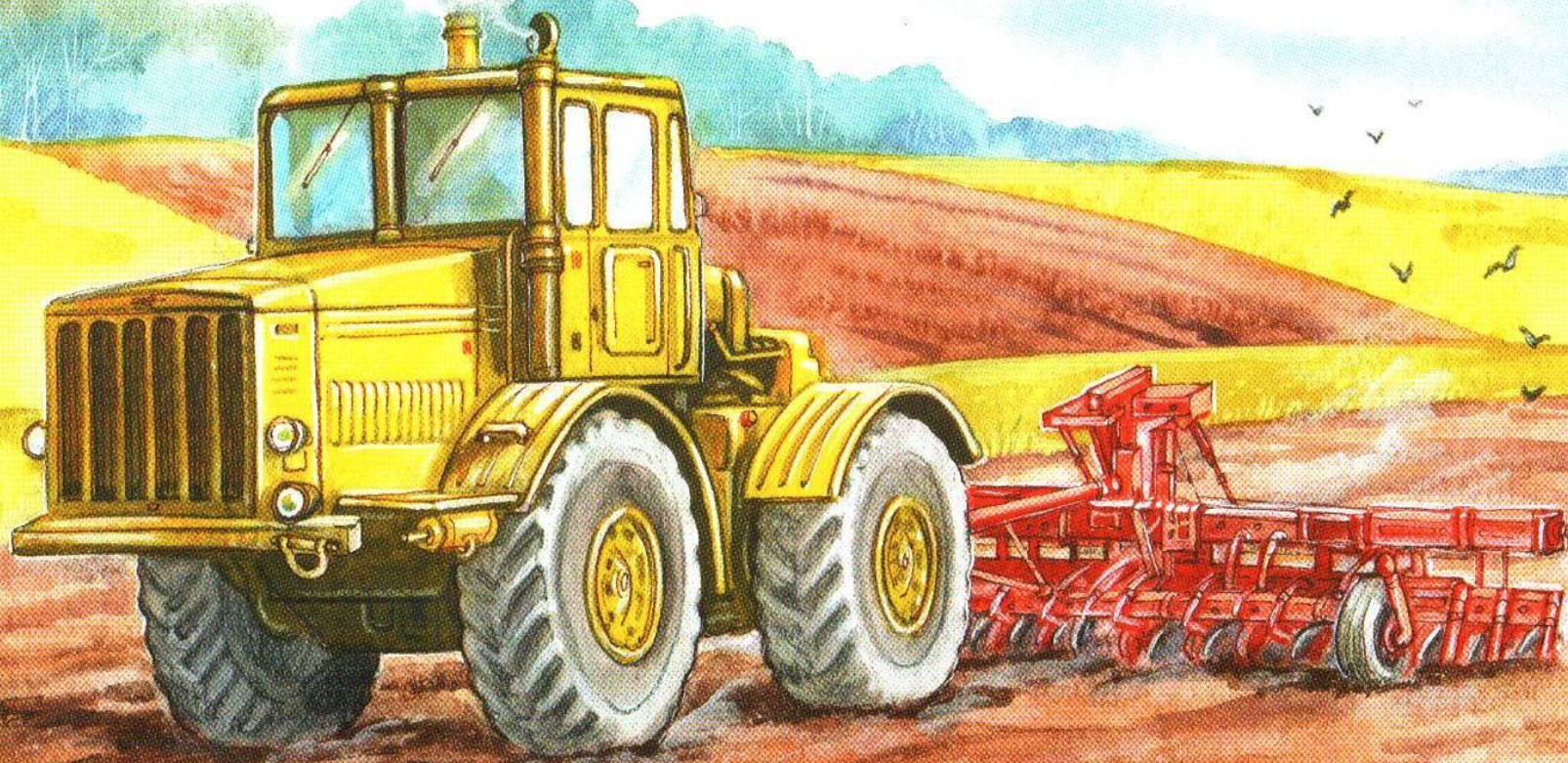


## пахота



Сначала поле нужно вспахать. Пашут землю трактора. К трактору прикрепляют плуг. Он переворачивает верхний слой земли, тогда земля становится рыхлой, мягкой податливой.



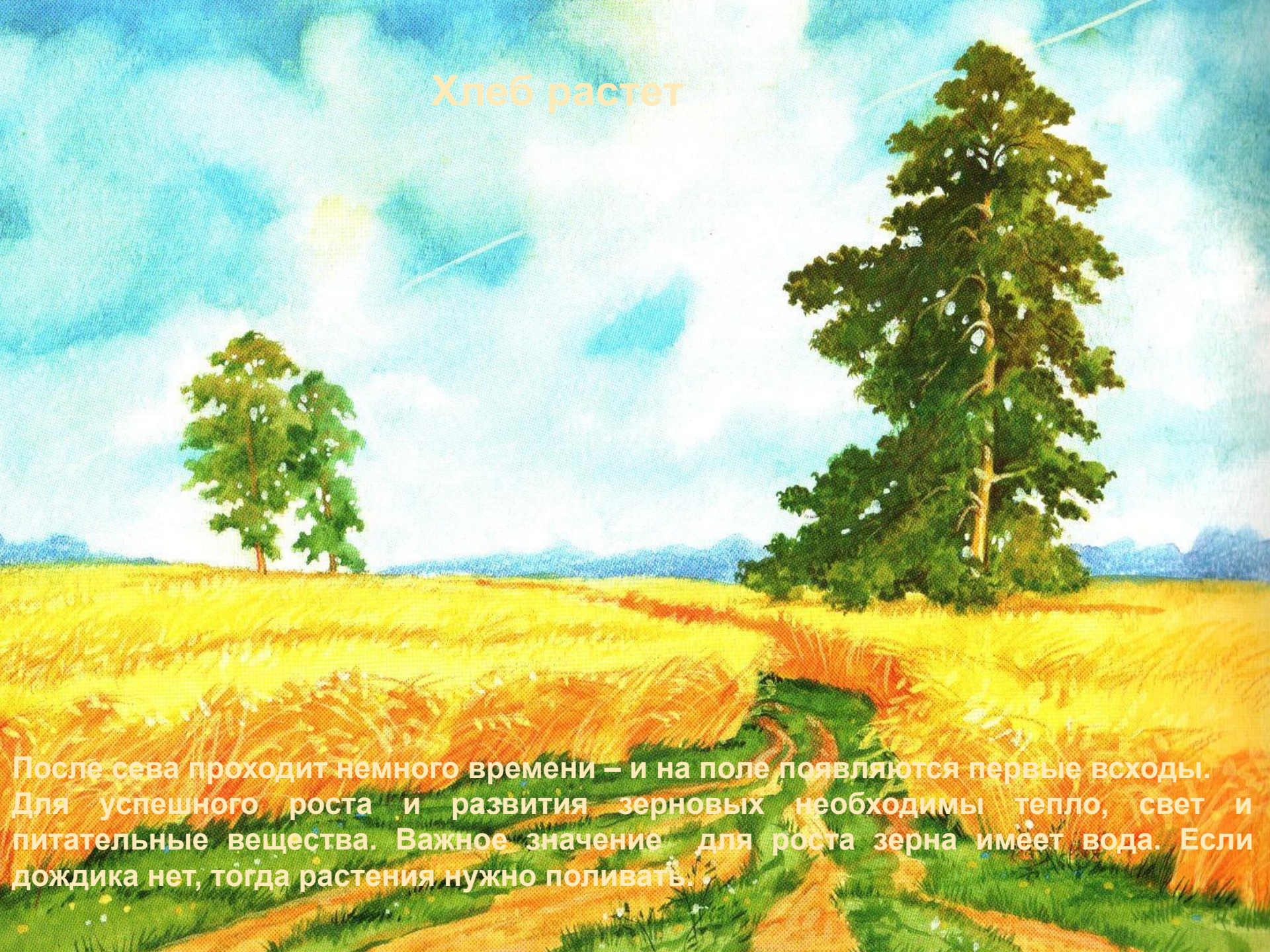
сев



Чтобы получить хлеб, сажают зерновые культуры. К самым распространенным относятся пшеница, рожь, ячмень, овес, просо и д.р. Перед севом семена тщательно готовят. Зерна очищают и проверяют на всхожесть.



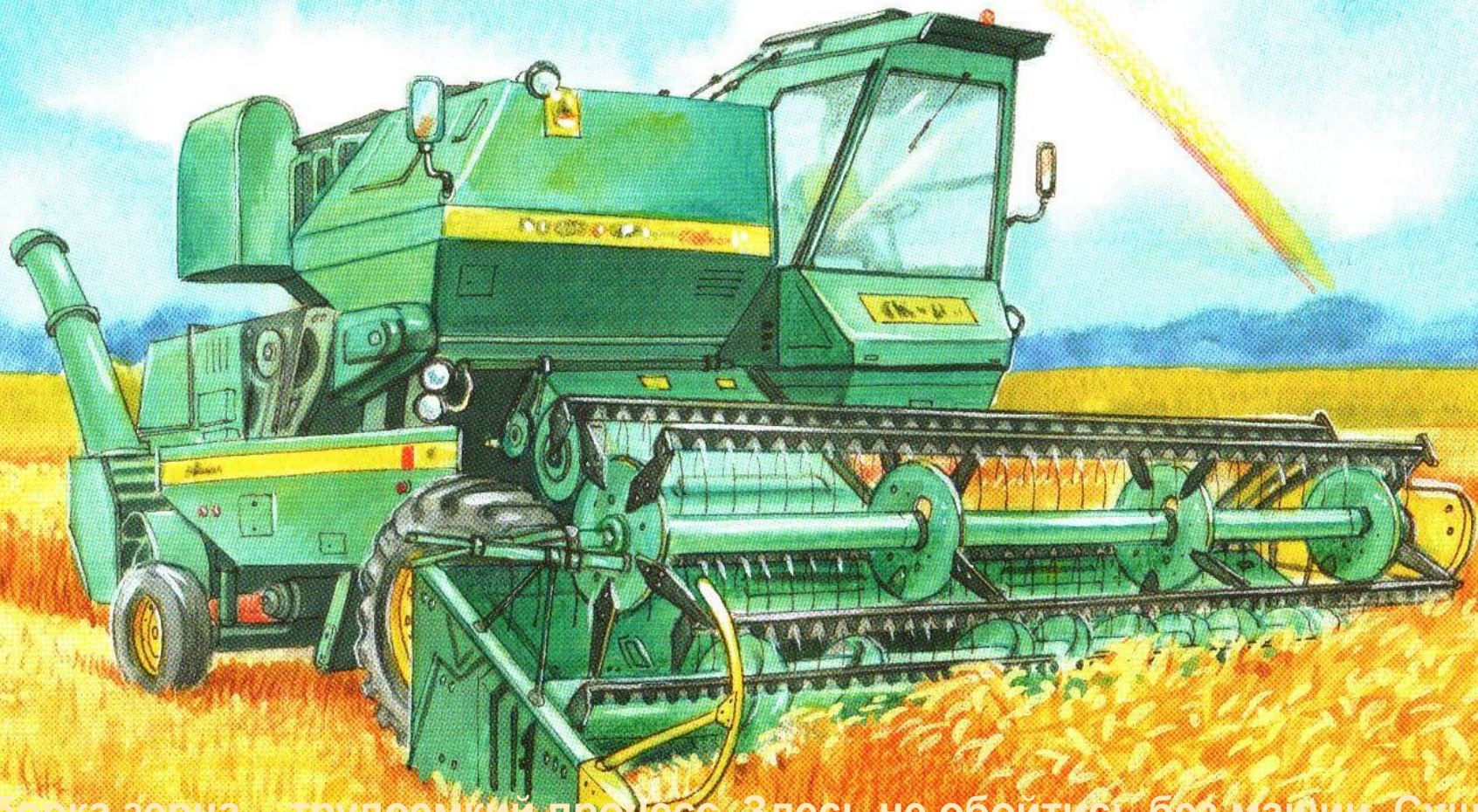
## Хлеб растёт



После сева проходит немного времени – и на поле появляются первые всходы. Для успешного роста и развития зерновых необходимы тепло, свет и питательные вещества. Важное значение для роста зерна имеет вода. Если дождика нет, тогда растения нужно поливать.



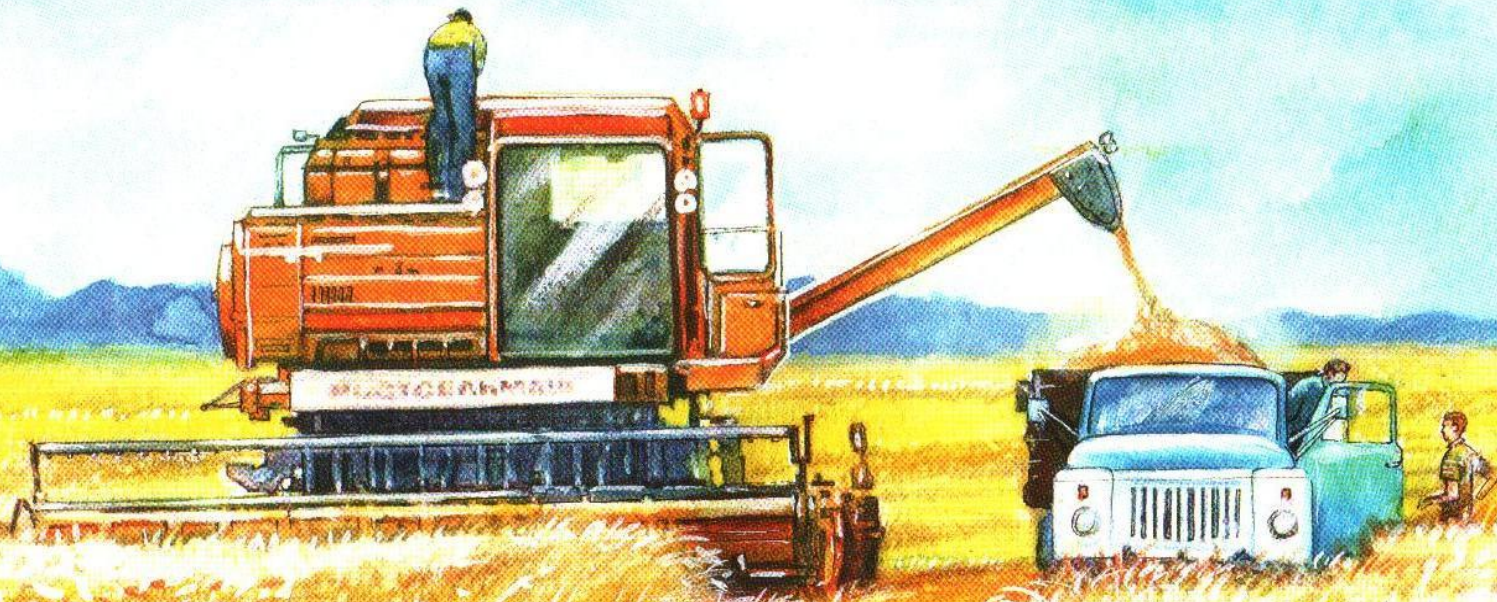
# жатва



Уборка зерна - трудоемкий процесс. Здесь не обойтись без машин. Существуют специальные зерноуборочные комбайны, предназначенные для уборки именно зерновых, но не только пшеницы и ржи, есть рисоуборочные, кукурузоуборочные комбайны и д.р.



# Помол зерна



Перед тем как зерна молот, их необходимо отчистить от всяких примесей. Мелкие и легкие примеси удаляют, просеивая зерна через сита. Специальные Приборы: куколеотборники и овсюжники отделяют более короткие и более длинные, чем средний размер зерна, предметы. Когда зерна очищены их можно молот на мельничных комбинатах



## приготовление теста



Подготовленное сырье: мука, вода, дрожжи, соль растворенная в воде, направляются специальными устройствами в дежу – Чаша – огромная передвижная Чаша. В которой замешивается тесто. Приготовленное тесто формуют – делят на куски нужного веса и размера и придают необходимую для выпечки форму.





В печи

В печи завершается создание чуда — выращенные зернышки превращаются во вкусный ароматный хлеб. Оборудование для выпечки хлеба должно быть без пречным — Только это позволит изготовить хлеб высшего качества. Тестовые заготовки прогреваются постепенно слой за слоем.



## На прилавках



Теперь вы знаете, что каждая крошка хлеба – это огромный труд. И это труд не одного человека, а большого количества людей разных профессий: трактористов, комбайнеров, агрономов, сотрудников мукомольных заводов, операторов, работников транспортных компаний и, конечно пекарей