

Откуда к нам пришёл хлеб.





Сначала землю пашут.  
Потом в неё бросают зёрна-  
сеют хлеб.



Из зёрен вырастают  
колоски. В каждом колосе  
много новых зёрен.





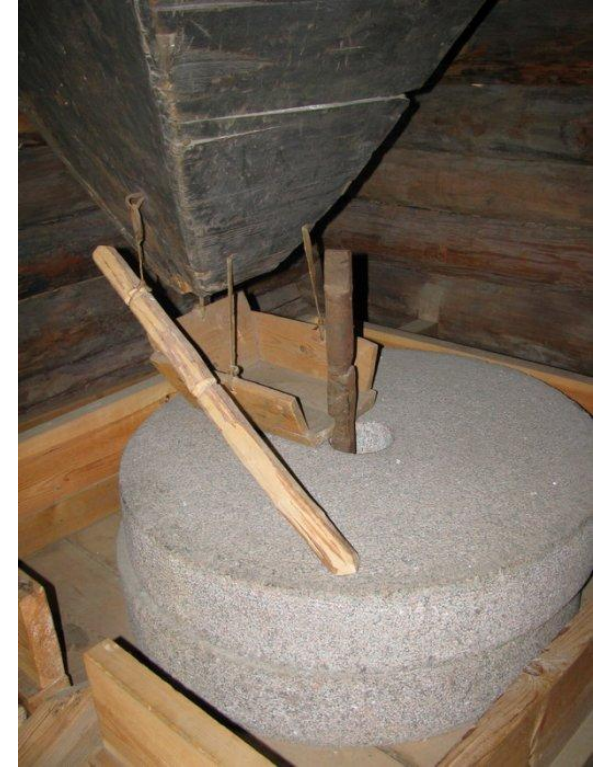
Колоски жнут  
и обмолачивают,  
вытряхивают из них  
зернышки.







Зерно везут  
на мельницу,  
мукомольный завод.



Там его растирают в муку-  
мелют.



**ТЕПЕРЬ НУЖНО  
ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО**

**В ЧАШАХ ТЕСТО ПОДХОДИТ  
2 ЧАСА**





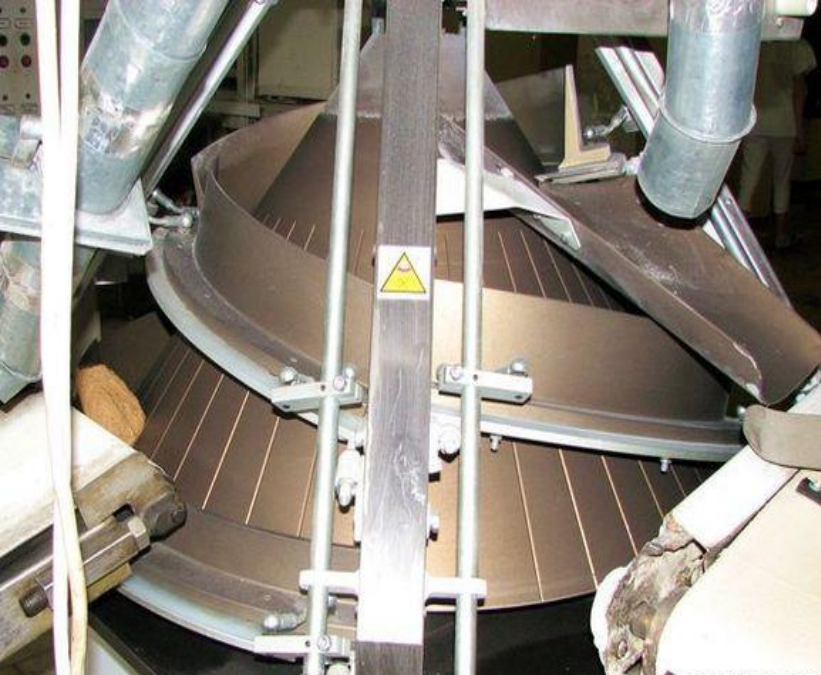
**ЭТАЖОМ НИЖЕ  
ТЕСТО ПОПАДАЕТ В  
ЧАН**



**ТЕСТО РАЗДЕЛЯЕТСЯ НА  
ПОРЦИИ И ОТПРАВЛЯЕТСЯ  
НА КОНВЕЙЕР**



**СЛЕВА ПОСТУПАЕТ  
БЕСФОРМЕННЫЙ КУСОК  
ТЕСТА**



**А СПРАВА  
ВЫХОДИТ  
ОКРУГЛОЙ ФОРМЫ**





**ТАК  
ПОЛУЧАЮТСЯ  
БАТОНЫ**



**ДАЛЬШЕ БАТОНЫ  
ОТПРАВЛЯЮТСЯ В  
ПЕЧЬ**





# АМЕРИКАНСКИЕ ГОРКИ ДЛЯ БАТОНОВ



СВЕЖИЕ  
БАТОНЫ  
ОСТЫВАЮТ 2  
ЧАСА



# УПАКОВКА



# ПОГРУЗКА





Готовый хлеб  
везут в магазины.



Покупайте и кушайте!



Удивителен запах хлеба!  
Это запах нам с детства знаком  
Пахнет хлеб и степью и небом  
И травой, и парным молоком

Ах, как вкусен хлеб! До чего же  
И душист он и пышен, как пух.  
Лишь насытившийся не может  
До конца оценить хлебный дух.

