

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.



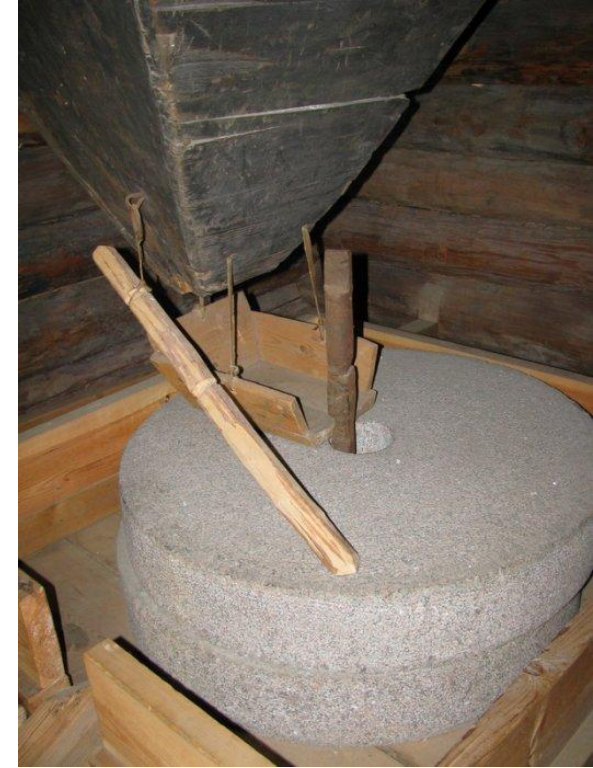


Колоски жнут
и обмолачивают,
вытряхивают из них
зернышки.





Зерно везут
на мельницу,
мукомольный завод.



Там его растирают в муку-
мелют.



**ТЕПЕРЬ НУЖНО
ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО**

**В ЧАШАХ ТЕСТО ПОДХОДИТ
2 ЧАСА**



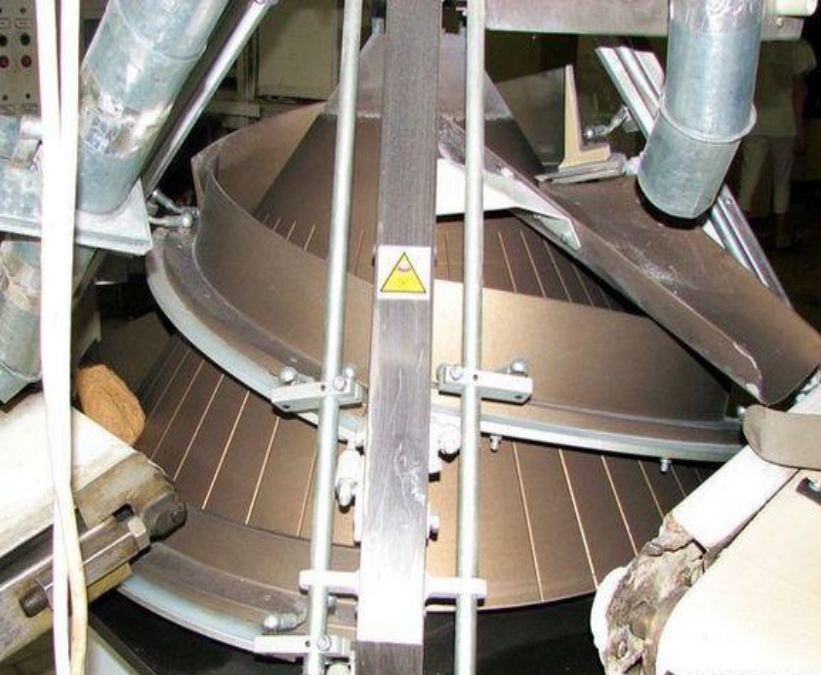
**ЭТАЖОМ НИЖЕ
ТЕСТО ПОПАДАЕТ В
ЧАН**



**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.

