

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.





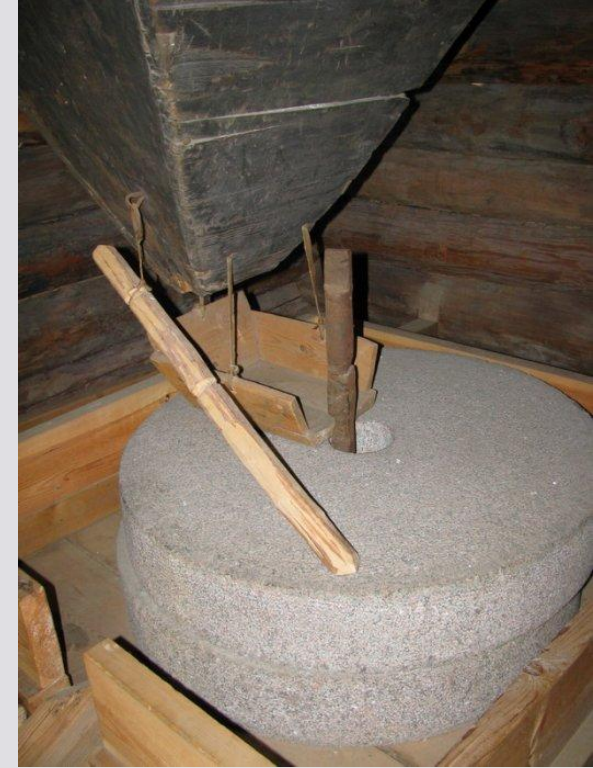
Колоски жнут  
и обмолачивают,  
вытряхивают из них  
зернышки.







Зерно везут  
на мельницу,  
мукомольный завод.



Там его растирают в муку-  
мелют.

**САХАР И СОЛЬ  
РАСТВОРЯЮТ В ВОДЕ**



**МУКУ  
ПРОСЕИВАЮТ**





**ДРОЖЖИ  
В ПРЕССОВАННОМ  
ВИДЕ**



**ДРОЖЖИ  
ВО ВРЕМЯ БРОЖЕНИЯ**





**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!

# Отгадайте загадки.

Парикмахер необычный  
Гладко чуб стрижёт пшеничный,  
И лежит за ним вразброс  
Копны золотых волос.



Вырос в поле дом,  
Полон дом зёрен,  
Стены позолочены,  
Ставни заколочены,  
Ходит дом ходуном  
На столбе золотом.



Был я сыпучим,  
Потом – тягучим,  
В огонь попал –  
Мягким стал.





**Поработайте в группах**

# Проверка групповой работы.





# Профессии.

ТРАКТОРИСТ

КОМБАЙНЁР

ВОДИТЕЛЬ

МУКОМОЛ

ПЕКАРЬ

ПРОДАВЕЦ

Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду людей 120 профессий.

У русских людей существовал обычай: почётных гостей встречать хлебом – солью.



ХЛЕБ – батюшка,  
ХЛЕБ- кормилец  
остаётся большой  
ценностью.





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.

