

# КАК ХЛЕБ РОДИТСЯ



# Как раньше подготавливали землю

Человек с глубокой древности начал возделывать землю и выращивать культурные растения. Сначала пользовались палкой и острым камнем, появились лопата, грабли. Чтобы облегчить свой труд, человек стал использовать в хозяйстве домашний скот: вола, лошадь. Появился плуг, борона.



# Как раньше подготавливали землю

После вспашки на поле остаются крупные комья земли, поэтому почву нужно забороновать. Боронование сохраняет почву от высыхания, выравнивает ее, уничтожает проростки и всходы сорняков. Для измельчения пластов используют борону или грабли.



## А сейчас

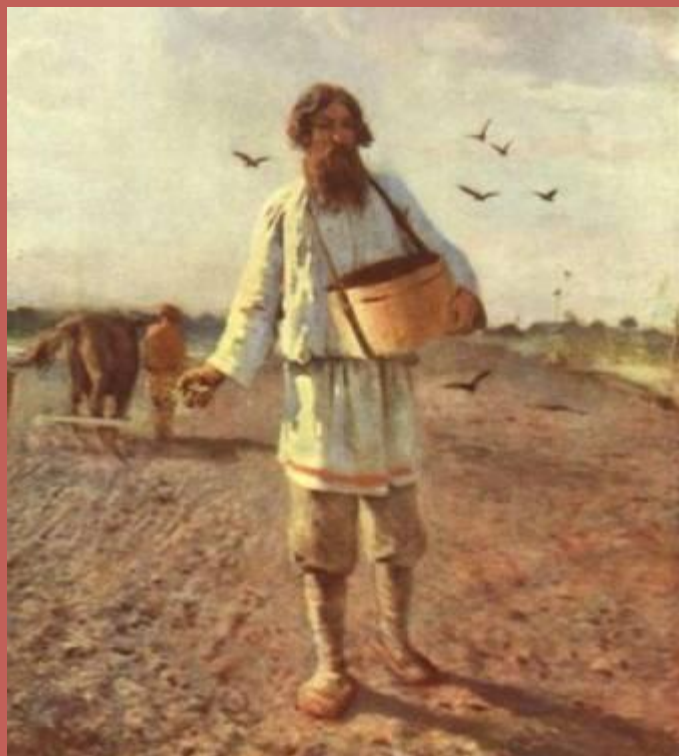
На смену упряжным животным пришел трактор. Им управляет тракторист. «Стальной конь» на пахоте заменяет несколько десятков лошадей.



Для боронования используют борону, которую тащит трактор.



# Посев зерна



Спустя некоторое время после вспашки и боронования поле засевают. С старину семена разбрасывали руками. Чтобы прикрыть зерна землей, по полю еще раз проходились бороной.

Сейчас к трактору крепится сеялка, зерна из ее большого бака попадают в механизм, который разбрасывает их по полю и ровно рассеивает цепочкой по бороздам.



# Рост посевов

Наступают теплые, солнечные дни. Если земля достаточно влажная, хорошо прогрелась и после вспашки и боронования стала рыхлой, семя начинает прорастать.



# Созревание урожая



К осени колосья наливаются золотой спелостью, становятся крупными и тяжелыми.



# Сравним колоски пшеницы и ржи

Зерна созревшей пшеницы продолговатые, желтовато-золотистого цвета, окружены плотной оболочкой, защищающей их от высыхания.

У ржи высокий плотный и жесткий стебель, на котором после отцветания появляется колос, полный твердых желтоватых зерен.





# Уборка урожая

Когда зерна злаков созрели, начинается горячая пора для хлебопашцев – жатва. Перезревшие колосья могут уронить зерна на землю, урожаем будет потерян. Поэтому его надо вовремя и без потерь собрать. Раньше колосья жали вручную серпом или косили косой, сейчас убирают комбайном, которым управляет комбайнер.



# Хранение зерна

После жатвы грузовые машины отвозят зерно в хранилища – элеваторы. Это большие комплексы с оборудованием для прием, очистки, сушки и хранения зерна.



Раньше зерно хранили в амбарах.



# Помол муки

Хлеб пекут из муки, а чтобы превратить зерна злаков в муку, их нужно измельчить – смолоть. В старину для этого на берегах рек строили мельницы. Текущая речная вода крутила большие мельничные колеса, а те приводили в движение тяжелые каменные жернова, перетиравшие зерно в муку.



В степях, где вольно гуляли ветры, ставили ветряные мельницы. Порывы налетающего ветра вращали их крылья, и жернова начинали работать.

# Помол муки

В наши дни муку мелют с помощью электрического тока. На мукомольных заводах мельничные комплексы могут быть полностью автоматическими и выполняют работу без участия людей. Это обеспечивает безопасность сотрудников и бесперебойное производство.



# Выпечка хлеба

В деревнях еще сохранился древний способ выпечки хлеба в дровяной печи. Ее прогревали до нужной температуры, закрывали трубу задвижкой, чтобы жар не уходил, а потом «сажали» в печь хлеб на большой деревянной лопате, присыпанной мукой.



Когда он пропекался, вынимали и укутывали в полотенце на несколько часов, чтобы хлеб «дошел».

# Хлебозавод



На хлебозаводе замешивают тесто, режут на одинаковые части укладывают на специальные противни и подают в теплое место. Для придания корке блеска некоторые сорта хлеба смазывают водой или яйцом.

Затем подготовленный хлеб перемещают в большие печи. Готовность хлеба определяют по цвету корки, весу, упругости мякиша.



# В булочной

Специальный магазин, который торгует хлебобулочными изделиями, называется булочная. Здесь на прилавках выкладывают разные сорта хлеба – батоны, караваи, багеты. Лепешки, лавашы, булочки, баранки, печенье, кексы, пирожки.



# Отгадайте загадки

Едет конь стальной, рычит,  
Сзади плуг волочит.



Вырос в поле дом,  
Полон дом зерном.

По полю идет, пшеницу срезает,  
Из широкой трубы зерно вытекает.



Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый.  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый.

