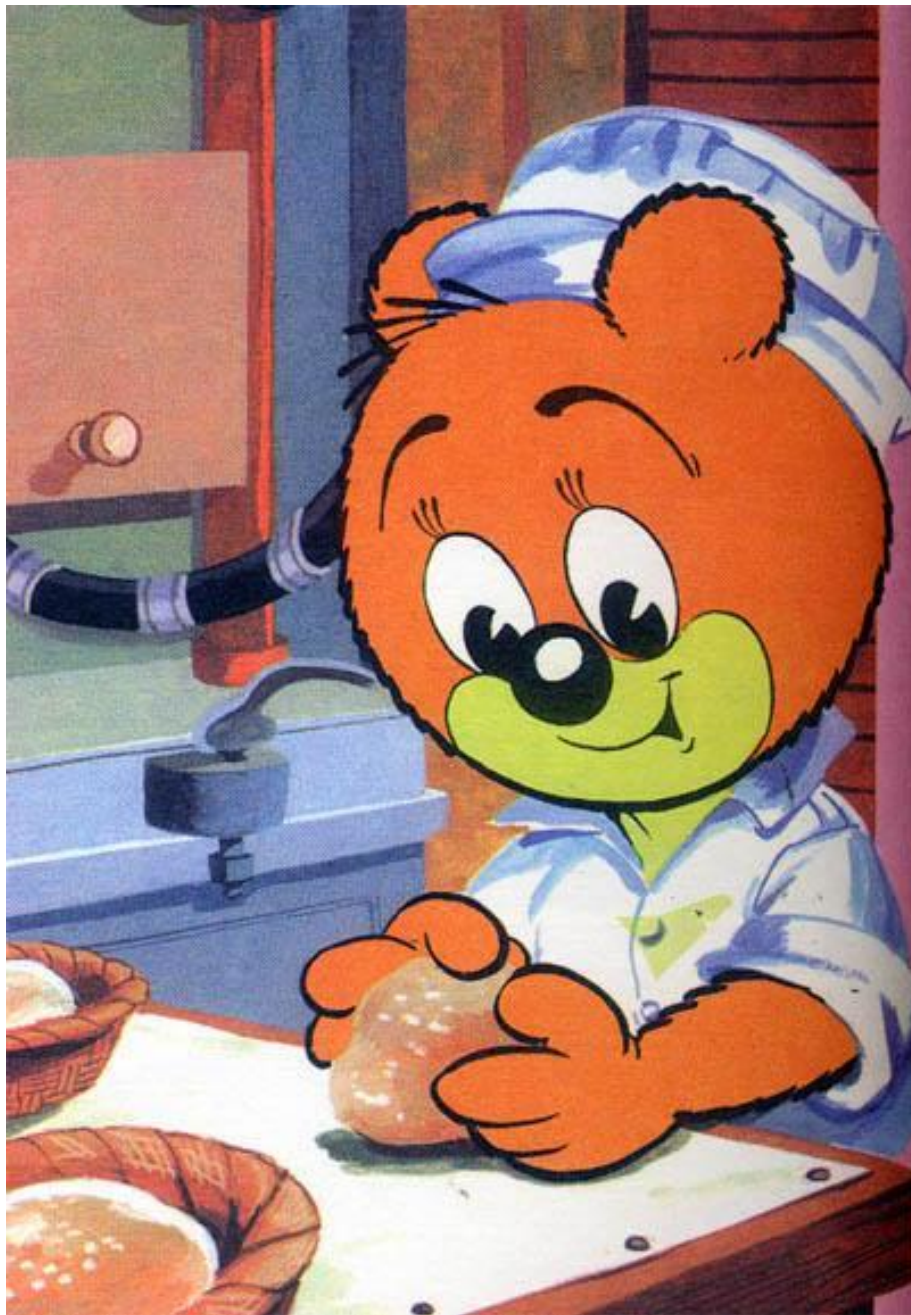


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МБДОУ" Ясли – сад №9"
Солнышко" с. Яркое Поле" Кировского района Республики Крым**

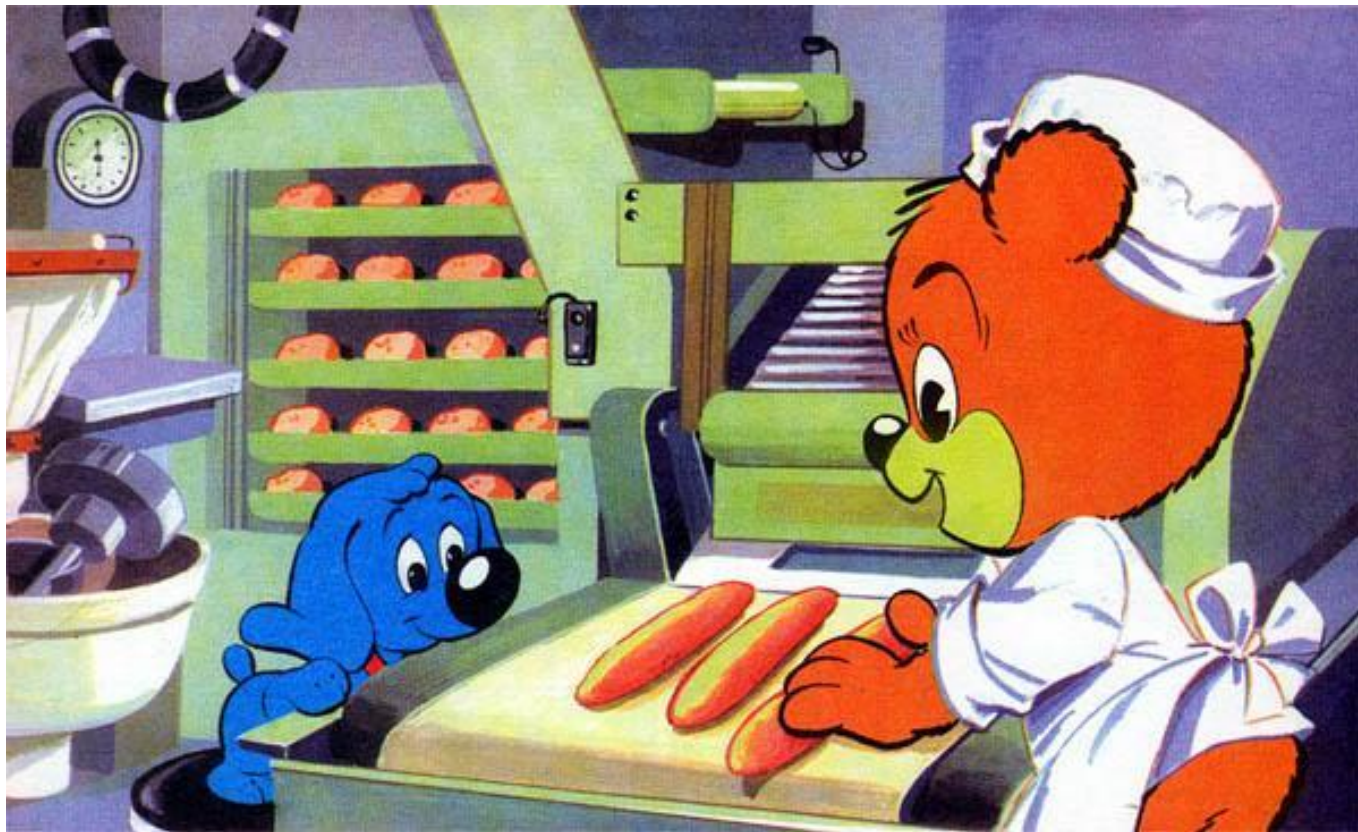
**Откуда берётся хлеб.
Для младшей группы.**

Воспитатель: Полищук М.В.

**Откуда
берётся
хлеб**



Во всём мире хлеб - самый важный продукт. Это, наверное, первая еда, которую научились делать люди. Миша больше всего любит хлеб с отрубями и тёмный ржаной хлеб.



Чтобы испечь хлеб, нужна мука, вода, соль и дрожжи. Без дрожжей испеченный хлеб был бы твёрдым, как камень. Дрожжевое тесто дольше сохраняет мягкость. Вот Миша скатал кусочек теста и сейчас положит его в миску. Тесто должно немного подойти, потому что пузырьки газа разрыхляют его. Когда шарик станет больше, Миша положит его в печь. Через час или два хлеб покроется коричневой хрустящей вкусной корочкой, а внутри он останется мягким и нежным.



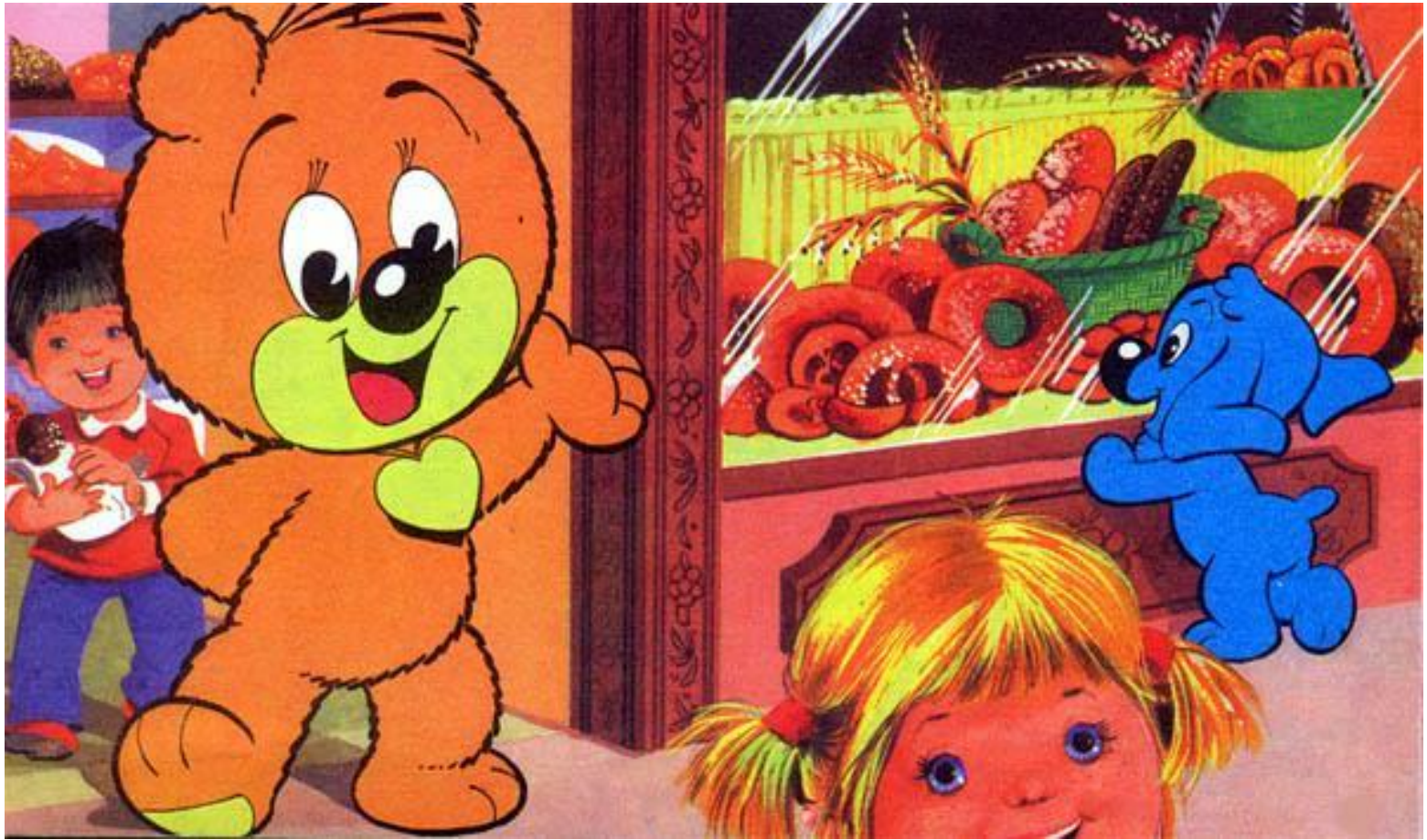
В Мексике хлеб пекут из кукурузы. Такая лепёшка называется тортилла.



Уже во времена фараонов египтяне пекли хлеб.
Они называли такие хлебцы галетами.



Греки изобрели специальные печи из глины, камня или кирпича, в которых они пекли хлеб.
Печь топилась дровами.



Сейчас в городах большие пекарни оборудованы современными машинами. Эти машины перемешивают тесто в огромных ёмкостях. Другие машины взвешивают нарезанные кусочки теста и придают им форму: длинную, круглую, квадратную. Длинный белый хлеб изобрели во Франции и Испании. Хрустящий - в Скандинавии.