

Откуда хлеб на стол пришел



Автор:

Чекмарева Лариса Владимировна
Воспитатель ГБДОУ №80 Московского
района Санкт-Петербурга

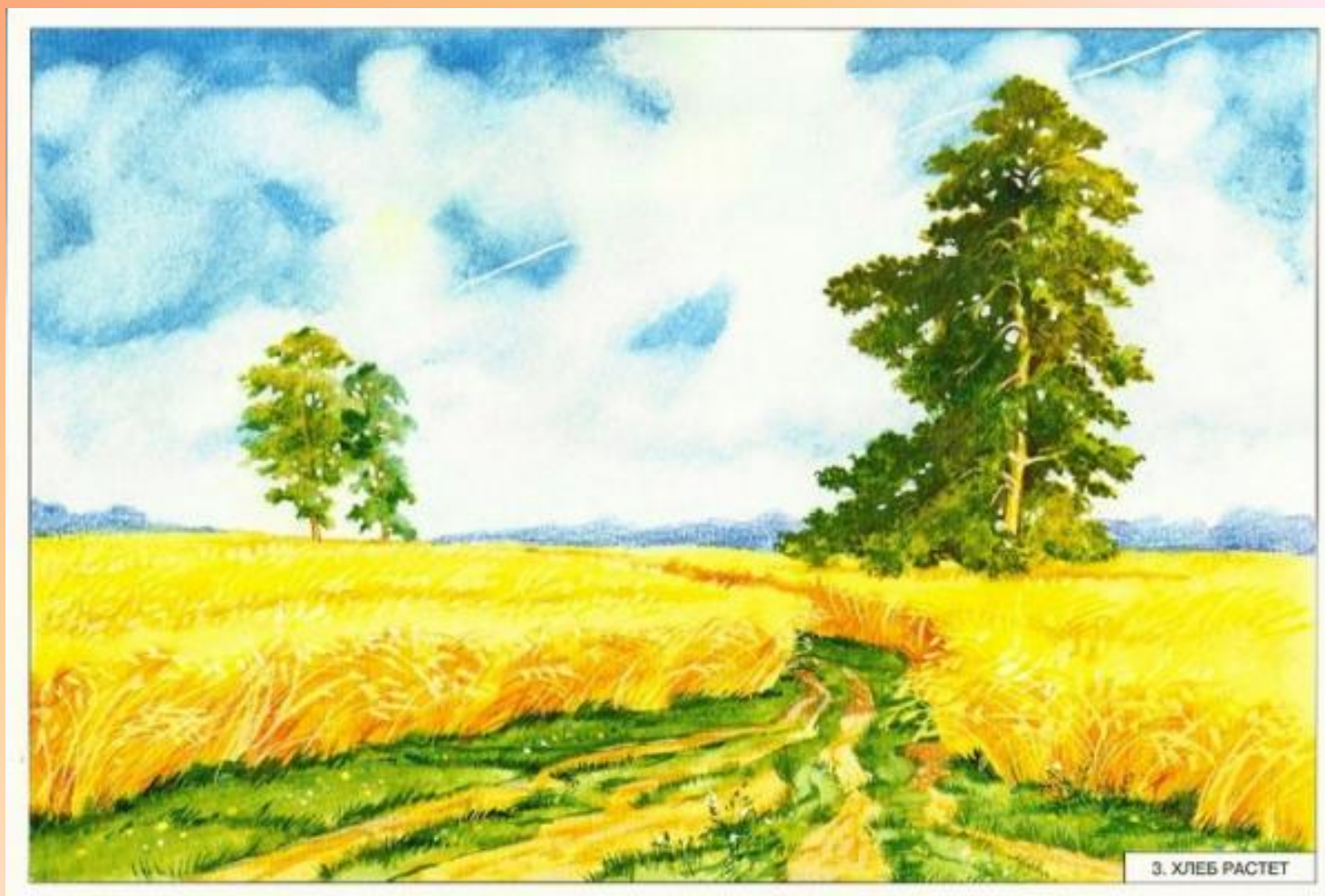
Сначала землю нужно вспахать. Это делают трактора, к которым прикреплен плуг. Земля становится рыхлой, мягкой, податливой.



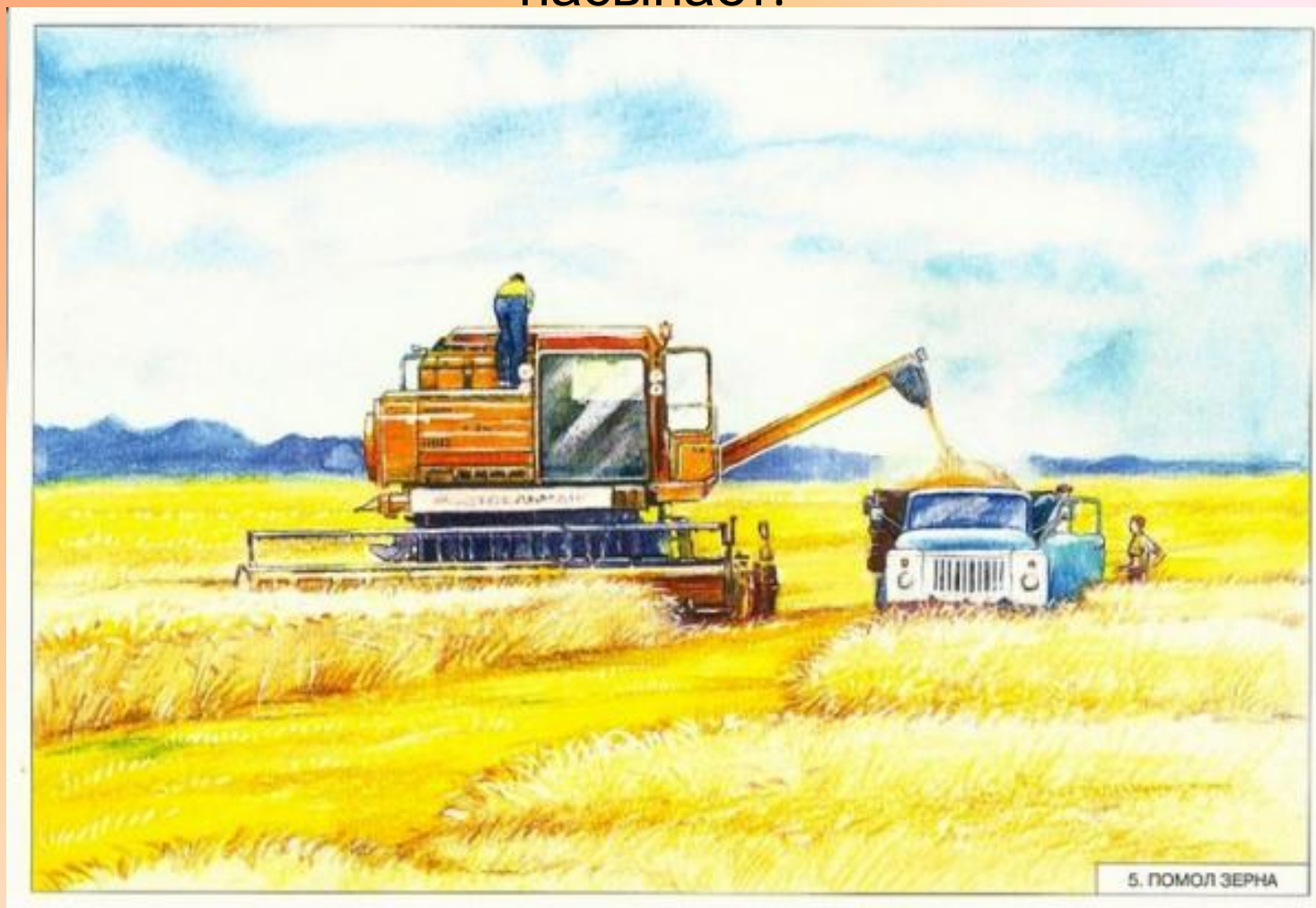
Потом зернышки при помощи сеялки, прикрепленной к трактору высеивают на определённую глубину.



На поле зёрна прорастают, появляются всходы. Для успешного роста зерну нужны тепло, свет, вода. Нужно защищать ростки от сорняков и вредителей-грызунов и насекомых.



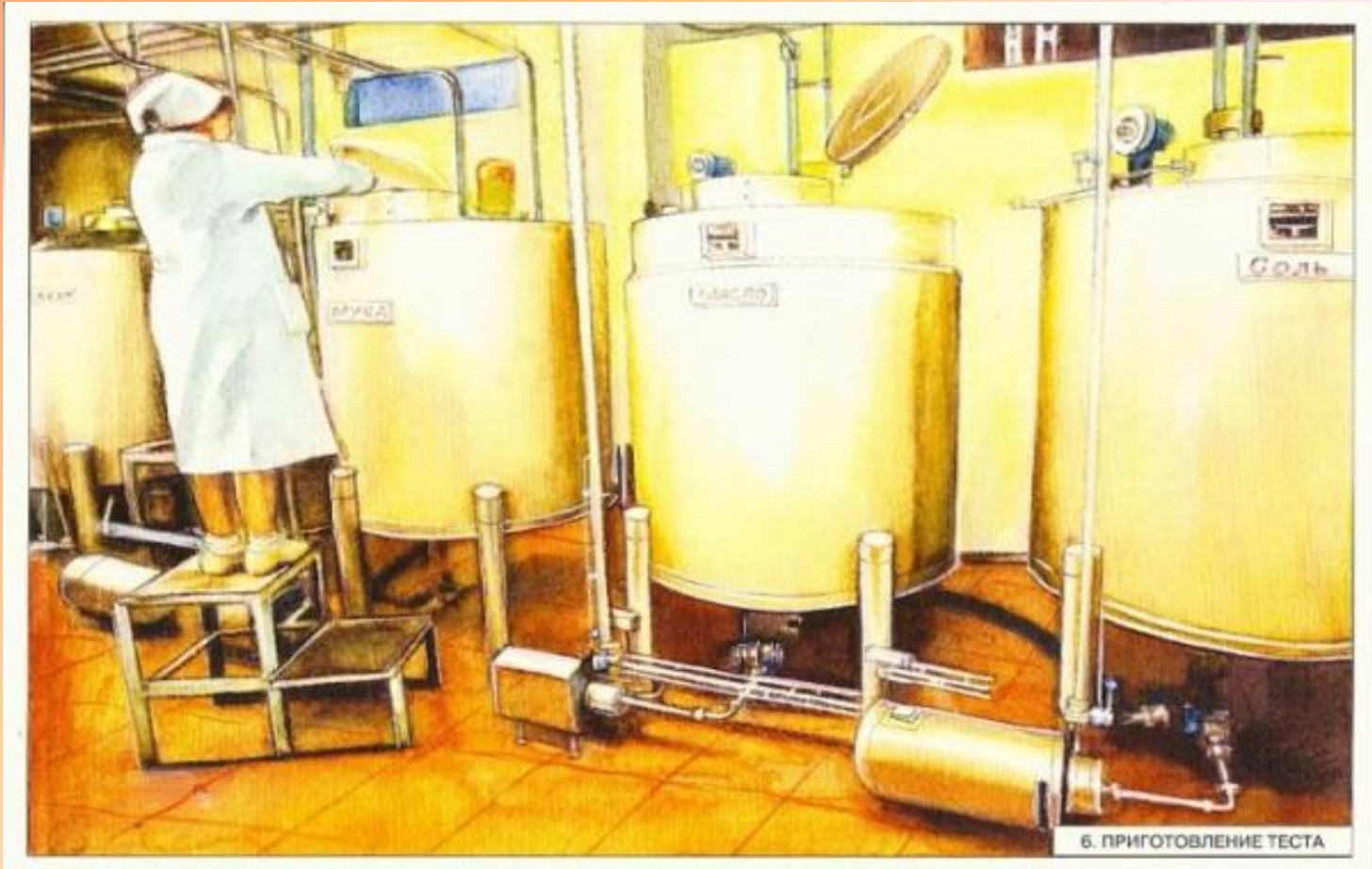
Пройдет лето- колосья становятся совсем золотые. Хлеб созрел. Тогда пойдет по полю комбайн. Он и колосья срезает, и зёрна из них вымолачивает, и в грузовики насыпает.



Потом зерно везут на мукомольный завод. Там его растирают- мелют. Получается мука.



На хлебозаводе из муки , воды и других компонентов будут делать тесто.



Тесто, прошедшее все этапы подготовки, от замешивания до формовки, отправляют в печь. Хлеб пекут пекари.



После того, как хлеб достали из печи, он остывает несколько часов, затем его упаковывают и отправляют в магазины. В магазинах люди его покупают.



Пшеница

Положит в землю Человек зерно,
Прольётся Дождь- зерно орошено.

Крутая Борозда и мягкий Снег
Зерно укроют на зиму от всех.

Весною Солнце выплывет в зенит
И новый колосок позолотит.

Колосьев много в урожайный год,
И человек их с поля уберёт.

И золотые руки Пекарей
Румяный хлеб замесят поскорей.

А женщина на краешке доски
Готовый хлеб разрежет на куски.
Всем, кто лелеял хлебный колосок,
На совести достанется кусок.

Автор: Аким. Я.