

***«Откуда хлеб к нам  
пришел».***

Воспитатель: Щевровская А.Ф.

2017г.



Всё начинается с зерна.



Весной трактором пахут землю и во  
вспаханную землю сеют пшеницу.



Солнце светит, дождик идет. Вскоре на полях  
появятся зеленые ростки – всходы.



Летом вырастают колоски, а в них много — много зерен.

***Поле. Здесь растут и созревают колосья.***




Осенью пшеничное поле как  
золотым!



Зернышки достают из колосков —  
обмолачивают. Получается зерно.





A large pile of yellow grain, likely corn, is being poured from a conveyor system. The grain is falling from a large metal structure, creating a thick, golden stream. In the background, a blue tractor or loader is visible, and a few people are standing near the base of the structure. The scene is set outdoors, possibly at a grain processing or storage facility.

Здесь зерно сушат, готовят к дальнейшей переработке.



На мельнице зерно перетирают – мелят и получают муку



Это мука. Мы можем купить ее в магазине.





В муку добавляють воду  
и другие продукты и  
замешивают тесто





А это тесто!

## На пекарне.

С хлебом, как с ребенком, надо нянчиться, беречь от сквозняков, иначе тесто осядет. Только при такой постоянной заботе оно будет пышным, а хлеб — вкусным.





Из теста лепят хлеб, булочки, лепешки и выпекают в специальных печах.





*Хлеб ржаной, батоны, булки  
Не добудешь на прогулке.  
Люди хлеб в полях лелеют,  
Сил для хлеба не жалеют.*





## **Выводы:**

1. Береги хлеб , он дорого достаётся.
2. Не оставляй недоеденных кусков.
3. Никогда не бросай хлеб .
4. Продли жизнь хлебу .
5. Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

