



ПЛОЧ

Землю сначала надо вспахать,
посеять в неё теплую, мягкую крошечные зёрна.



Поливать и ухаживать за всходами,
которые наливаются в колосья





Потом зерно отправляют на элеватор



Потом мелют на мельнице,
превращая его в муку разных сортов
и в манную крупу



А раньше эти мельницы были ветряные и водяные



Только потом эту муку отправляют на хлебозавод.
Все сейчас делают машины: и тесто месят,
и добавляют различные начинки,
и сортируют по видам хлеб



А когда то все это делали люди своими руками



http://www.liveinternet.ru/users/calypsos_island/



Copyright © www.100recipe.com

Изобилие хлеба - заветная мечта миллионов людей.



Мы порой забываем об истинной цене хлеба,
о том, что сравнительно недорогие булки
вобрали в себя труд не одного человека



**Зёрна наших дней, светитесь
Позолотою резной!
Говорим мы: «Берегите.
Берегите Хлеб родной...
Не мечтали мы о чуде.
К нам с полей живая речь:
«Берегите хлеб, вы –люди!
Научитесь хлеб беречь».**



Презентация создана группой авторов:

Воробьева Т.В.

Стоян И.А.

Четверикова Т.Н.

Мисюк Н.А.

Личинхай Н.П.

Источники:

шаблон для презентации: Шумариной В.А, учитель
ГКС(К)ОУ С(К)ОШ №11 VIII вида. г. Балашов

Сайт:<http://pedsovet.su/>

http://www.anufriev-fermer.ru/c1_0037.htm

<http://garnyhleb.narod.ru/html/stihi.html>

<http://images.yandex.ru/#!/http://images.yandex.ru/#!/>

<http://images.yandex.ru/#!/&rpt=image>