

Хлеб – всему голова.



ЯРМАРКА!

ЯРМАРКА!





Что же такое хлеб?
Когда и где он родился?

Чудесные превращения теста...









«Златогор»
БАРАНКИ
«БАРСКИЕ»
с бананом

МАССА
НЕТТО:
400 г

ТВ BY 690-43147-2009



Состав: мука пшеничная выс. сорта, сахар, масло растительное, яйца, соль, пищевые красители, ароматизатор, консерванты, лецитин, дрожжи, ванилин, банановый порошок, молоко сухое, сливочное масло, эмульгатор, стабилизатор, карамель, сахарозаменитель, ароматизатор, идентичный натуральному, «Ванилин», пищевые красители, «Масло сливочное» натуральное, соевый лецитин.

Пачка имеет вес 100 г продукта.
Батон — 8,3 г, шириной — 2,0 см, толщиной — 10,1 г.
Энергетическая ценность: 256 ккал / 1071 кДж.

Хранить при температуре не выше 20 °С в герметичной упаковке. Срок годности не более 25 дней. Срок хранения в упаковке 30 суток.

Срок годности — 35 суток.
Содержит до 10% влаги по территории Российской Федерации. Производитель ООО «Златогор». Адрес: 109542, Москва, Пятницкий проезд, д. 39/1, 10/11, тел./факс: +7 (495) 761 16 61.

4871375300001445
Импортер: Республика Беларусь,
Частное предприятие «Златогор»,
Минский р-н, Соловьевский ул.,
д. Русович, 2/1, к. 2
тел./факс: +375 17 506 70 43

Могут быть использованы
с маркировкой и указанием
когда заданного типа.



Республика Беларусь

251117





GREAT
BIG
STUFF



2011/11/04



Собери ПОСЛОВИЦЫ..

Без краюшки -

таков и хлеб.

Покуда есть хлеб да вода -

все не беда.

Какова земля,

не прожить и седой старушке.

Хлеба ни куска , так и в тереме тоска;

а хлеба край, так и под елью рай.

Русский народ придумывал о хлебе:

ПОСЛОВИЦЫ

ПОГОВОРКИ

СЧИТАЛКИ

ЧАСТУШКИ

ЗАКЛИЧКИ

ЗАГАДКИ



ЧИСТОГОВОРКИ



Музей хлеба в Санкт-Петербурге открыт в 1988 году



Экспонаты музея





РУССКИЙ ОБЫЧАЙ

Сгрести хлебные крошки со стола и съесть...



ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С ХЛЕБОМ:

1. Бери хлеба столько, сколько сможешь съесть.
2. Никогда не бери хлеб грязными руками.
3. Не клади хлеб в сумку с овощами, а клади в отдельный пакет.
4. Не заворачивай хлеб в газету.
5. Учись готовить из чёрствого хлеба различные блюда.



