

Хлеб – всему голова

Выполнила: Сапожникова Яна

Сапожникова Наталья

Васильевна

Руководитель: Ёлгина Елена

Степановна

Русская гимназия полного дня

2009

# Хлеб

Буханка хлеба – это  
настоящий

Осколок солнца на моей  
земле.

Огонь, не остывающий,  
горячий,

# Зерно и колосья



Хлеб всегда люди ценили. Это один из основных продуктов питания. Чтобы булка хлеба пришла на наш стол необходим труд людей 200 профессий!

# Производство хлеба Вспашка земли



# М. Блинов. Русские крестьяне на пашне



# Л.Н. Толстой «На пашне» (худ. И. Е. Репин)



Крестьянин, идя по полю, в подготовленную землю кидает зерна. Говорят «сеет пшеницу» (или рожь, или другой злак). В старину это делали вручную





Проходит лето, наступает пора  
сбора урожая.

# Поле с хлебом И.Шишкин «Рожь»



# А. Пластов «Жнец»

В руках у  
жнеца –  
серп. Им  
он будет  
срезать  
колосья  
и из них  
вязать  
снопы



# Венецианов «На жатве. Лето.»



# Сбор урожая

Так убирали урожай в  
недалеком прошлом (20 век).  
Пластов «На колхозном току».  
На картине можно увидеть  
снопы

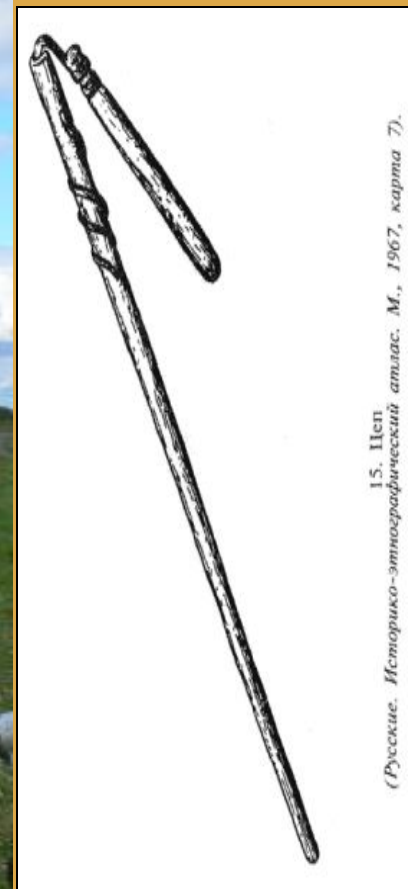


Сейчас уборкой  
занимаются комбайны



**Молотьба.** После того, как зерно в снопах подсушивали, его везли на ток (специальное место) и выбивали зерна из колосьев с помощью **цепы.**

Сейчас это делают с помощью машин



15. Цеп  
(Русские. Историко-этнографический атлас. М., 1967, карта 7).

# На элеваторе зерно просеивают .

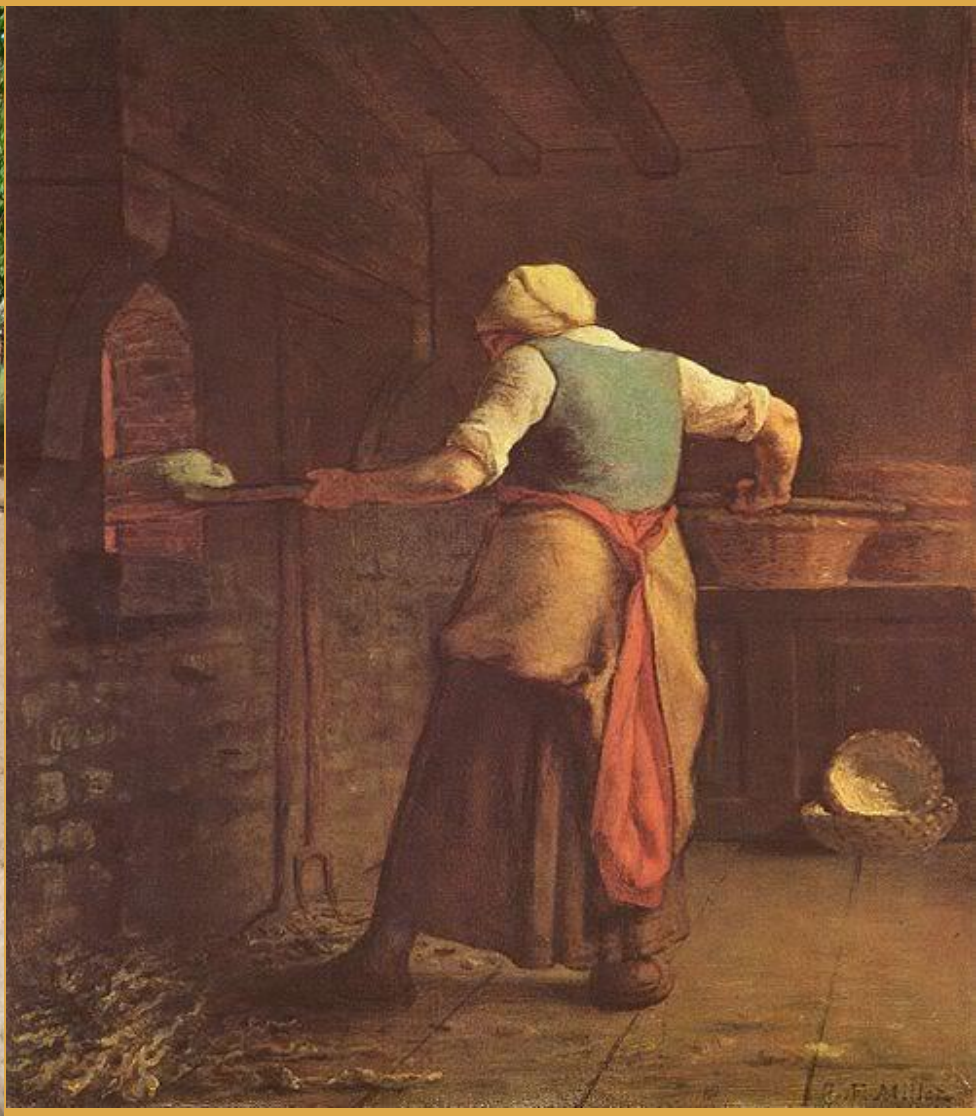


# Зерно мелют на мельницах, получается мука





# Из муки пекут хлеб: дома, в цехах, на хлебокомбинатах



Вот какой длинный путь проходит  
хлеб, чтобы попасть к нам на  
стол. Много людей трудятся для  
этого!

Поэтому хлеб нужно беречь!

