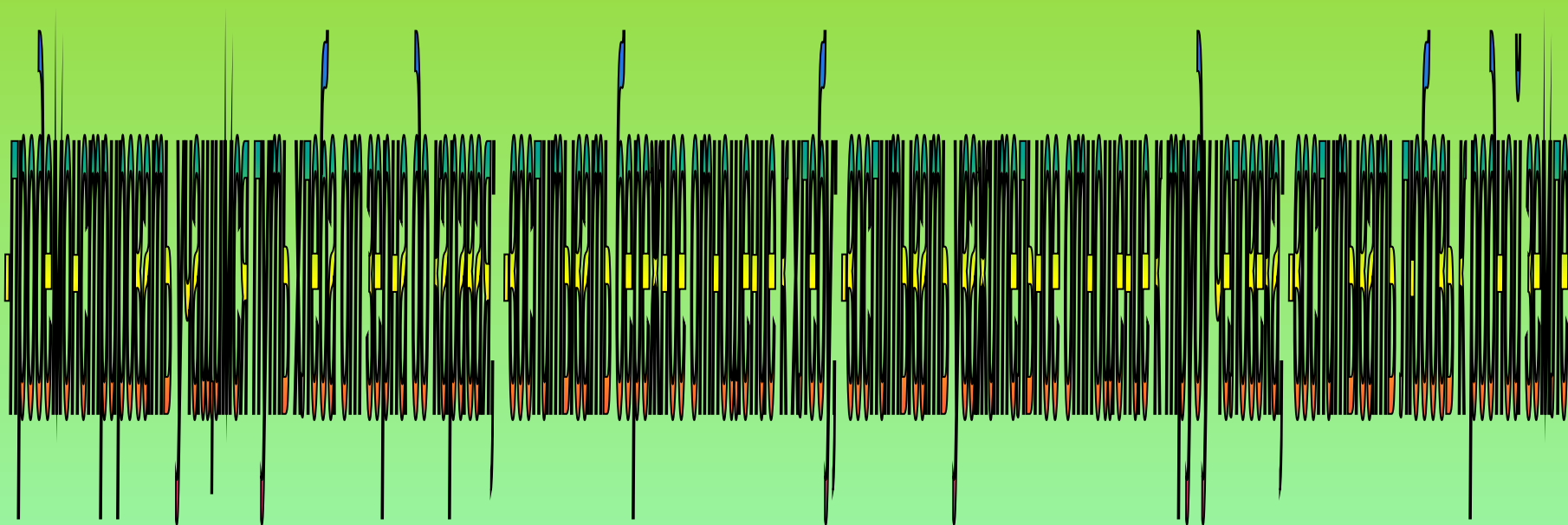


*От зерна до каравая.*



*Цели:*





Вот и утро пришло. Ты уже успел проснуться, умыться, может быть, даже сделал зарядку и сел за стол завтракать. И что бы тебе ни приготовили на завтрак: картофель, яичницу или чай с молоком, - на столе обязательно будет хлеб. Чёрный или белый.

Ты давно привык к нему и, наверное, не задумываешься над тем, откуда он берётся. «А чего тут думать? - скажешь ты. - Ясное дело, из булочной».

Верно, из булочной.

А как он туда попал?

И откуда?

Давайте-ка отправимся в путешествие и сами посмотрим, откуда берётся хлеб.

# Наше путешествие начнём прямо с булочной

**Чего только нет в этой булочной! Продолговатые батоны и круглые караваи, коричневые буханки, похожие на кирпичи, и белые плетёные булки, обсыпанные маком. А на соседнем прилавке - сушки, баранки, пряники, сухари...**

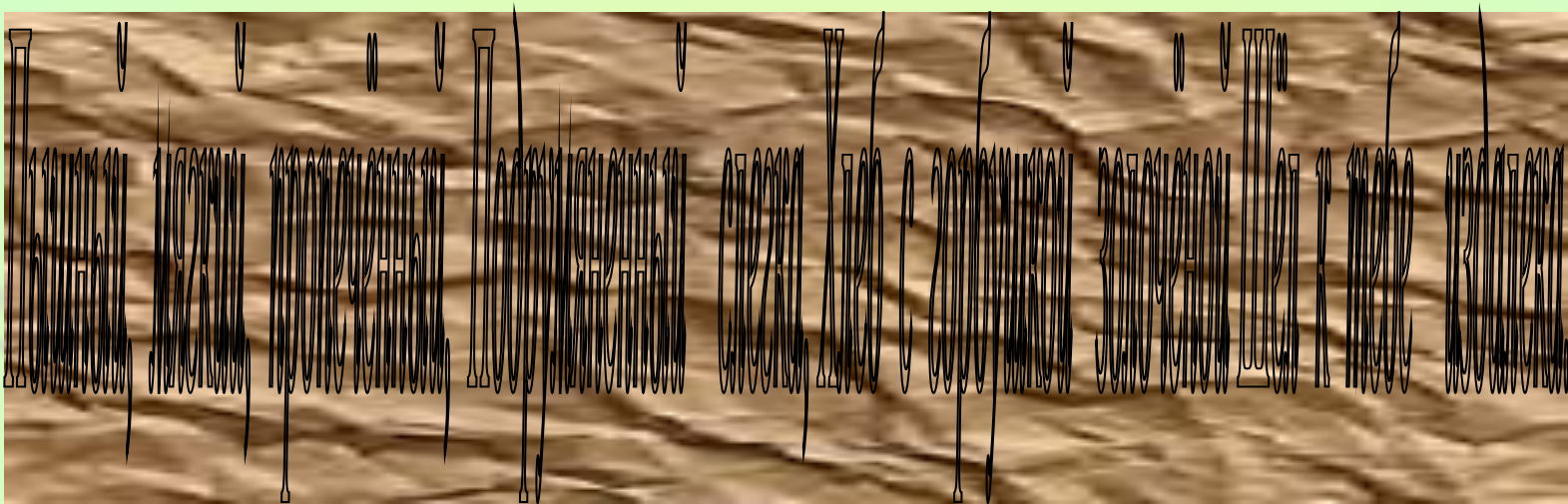




В мире известно более 750 видов хлебобулочных изделий.

Чудо земли - хлеб

**Хлеб никогда не приедается, не надоедает – таково удивительное свойство этого главного продукта питания.**



# Во дворе

У входа в булочную, стоит автомобильный фургон с надписью: «ХЛЕБ». Он только что приехал. Там, внутри фургона, разместились лотки с румяными тёплыми батонами и такими же тёплыми булками.

Ещё час назад они были горячими - в руки не возьмёшь. А ещё час назад их не было вовсе. Ни батонов, ни булок. Было одно только мягкое белое тесто. И не в автофургоне, а в хлебопекарне.





# Что такое хлебопекарня?

Из самого названия ясно, что здесь пекут хлеб.

Тяжёлый был труд у пекарей, пока им на помощь не пришли специальные машины. Пожалуй, тяжелее всего было замешивать тесто. Ты, наверное, видел, как это делается, когда мама или бабушка пекли пироги.



В пекарне, откуда приехал хлебный фургон, тесто замешивают две стальные руки, помещённые внутри месилки. Рабочему остаётся только налить воды в чан с мукой. Через 12 или 15 минут тесто готово. Можно вынимать его из месилки и переносить в делительную машину.



Машина разрежет **Агрессивный жёлтый сахар** в ровные кусочки.

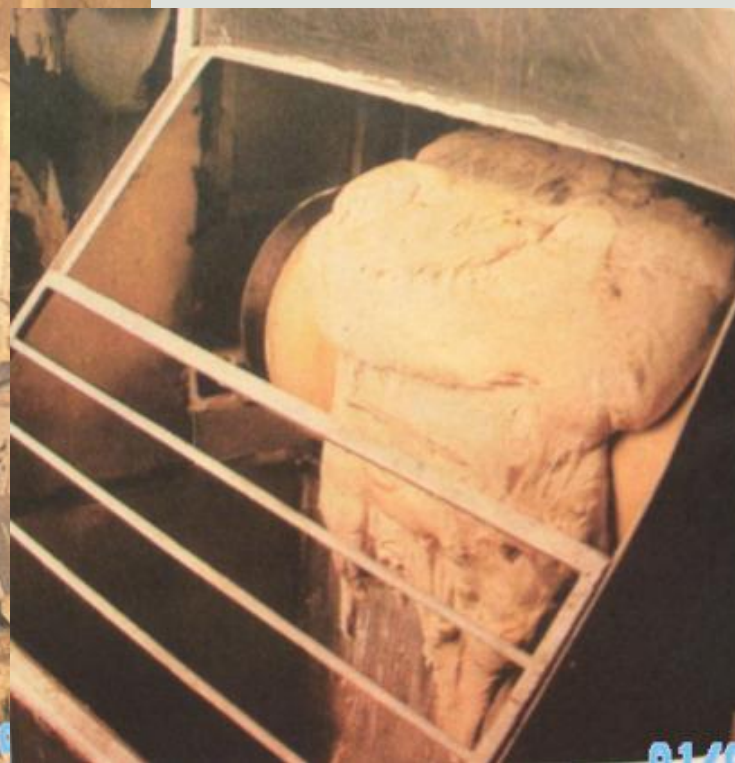
Другая машина раскатает эти кусочки и придаст им форму батонов.  
Пекарь тут как тут. Разложит батоны на поддоны, поддоны поставит на тележку – и катись, тележка, в печь, чтобы булки нам испечь!



**В городах, где хлеба надо много, одними пекарнями не обойдёшься. Нужен целый завод, а иногда и несколько. Их так и называют – ХЛЕБОЗАВОДАМИ.**

**На хлебозаводе, в отличие от пекарни, всё делает машина: и муку засыпает, и воду подаёт, и тесто подаёт.**

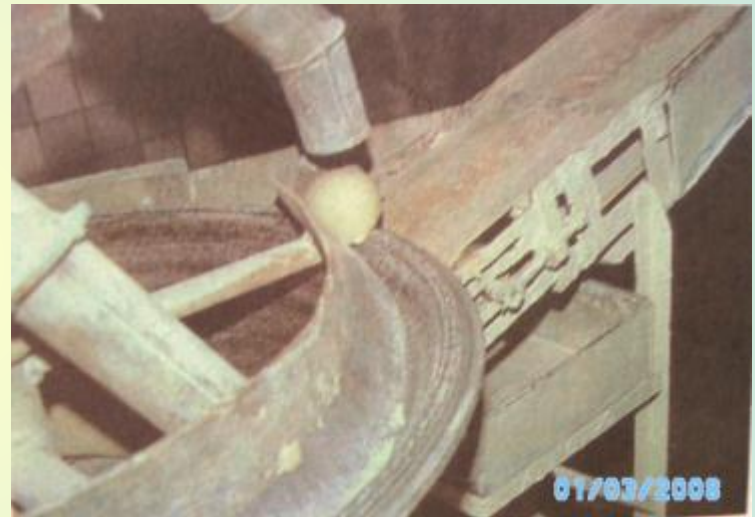
**Из месилки густая белая масса медленно сползает в железный ящик – бункер делительной машины.**



**Крутится барабан машины и отделяет, отхватывает от теста небольшие ровные куски. Все куски одинаковые – из каждого должен получиться батон.**

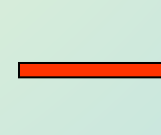


**Падает такой кусок на ленту транспортера и попадает в круглый желоб. Там он кружится, как на карусели, и выскакивает с другого конца уже в виде колобка – шарика из теста.**

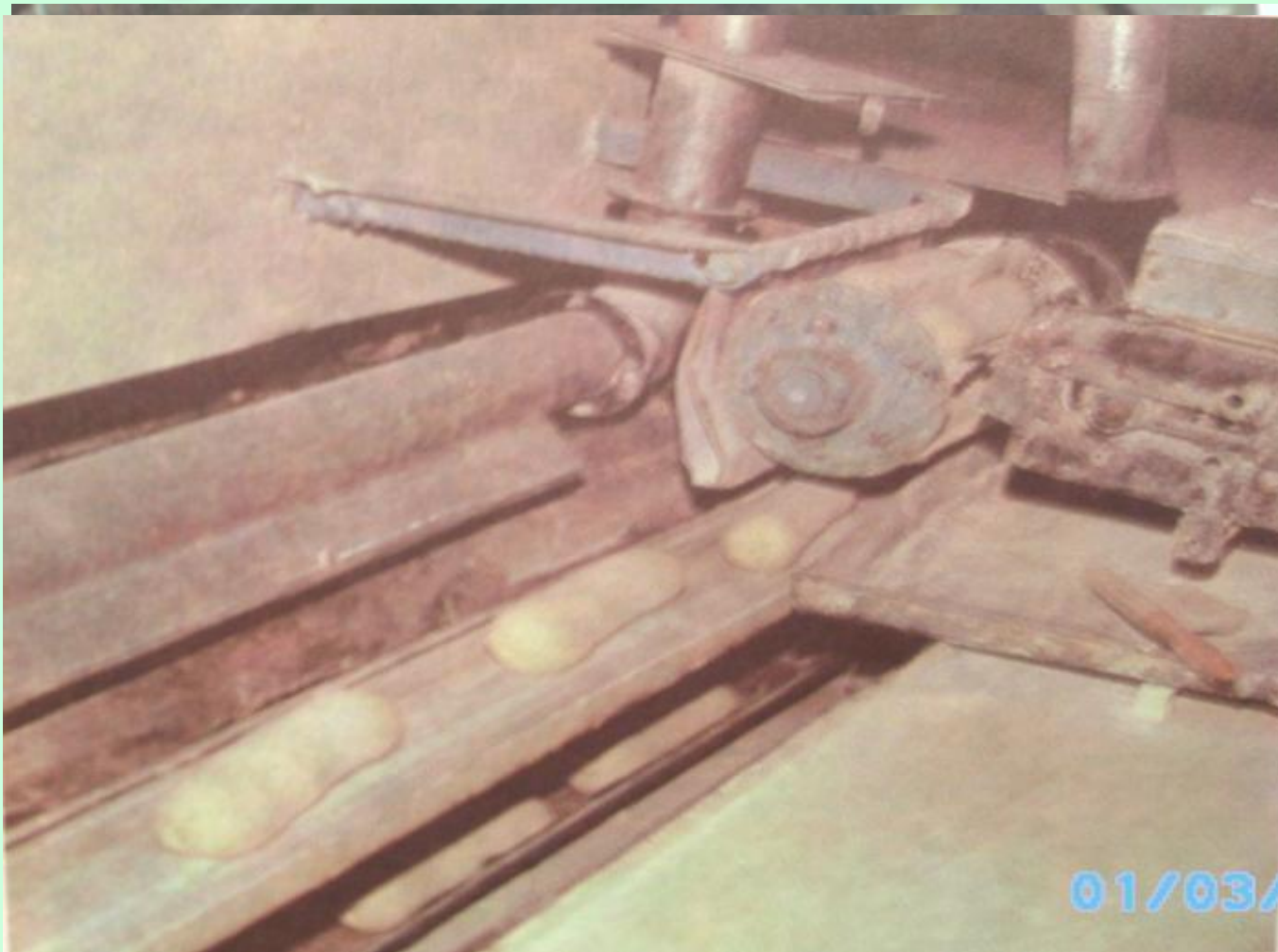


**- Колобок, колобок, куда путь держишь?**

**Молчит колобок. А путь он держит к формочной машине.**



Из неё не ширекую, как стол, ленту дожата уже не колобки, а продолговатые  
**Фортовочная Машина**  
батоны. Только они ещё сырые. Им ещё надо в печи пообжарить, дождаться и подрумя-  
ниться.



# Печи

бу

Ка

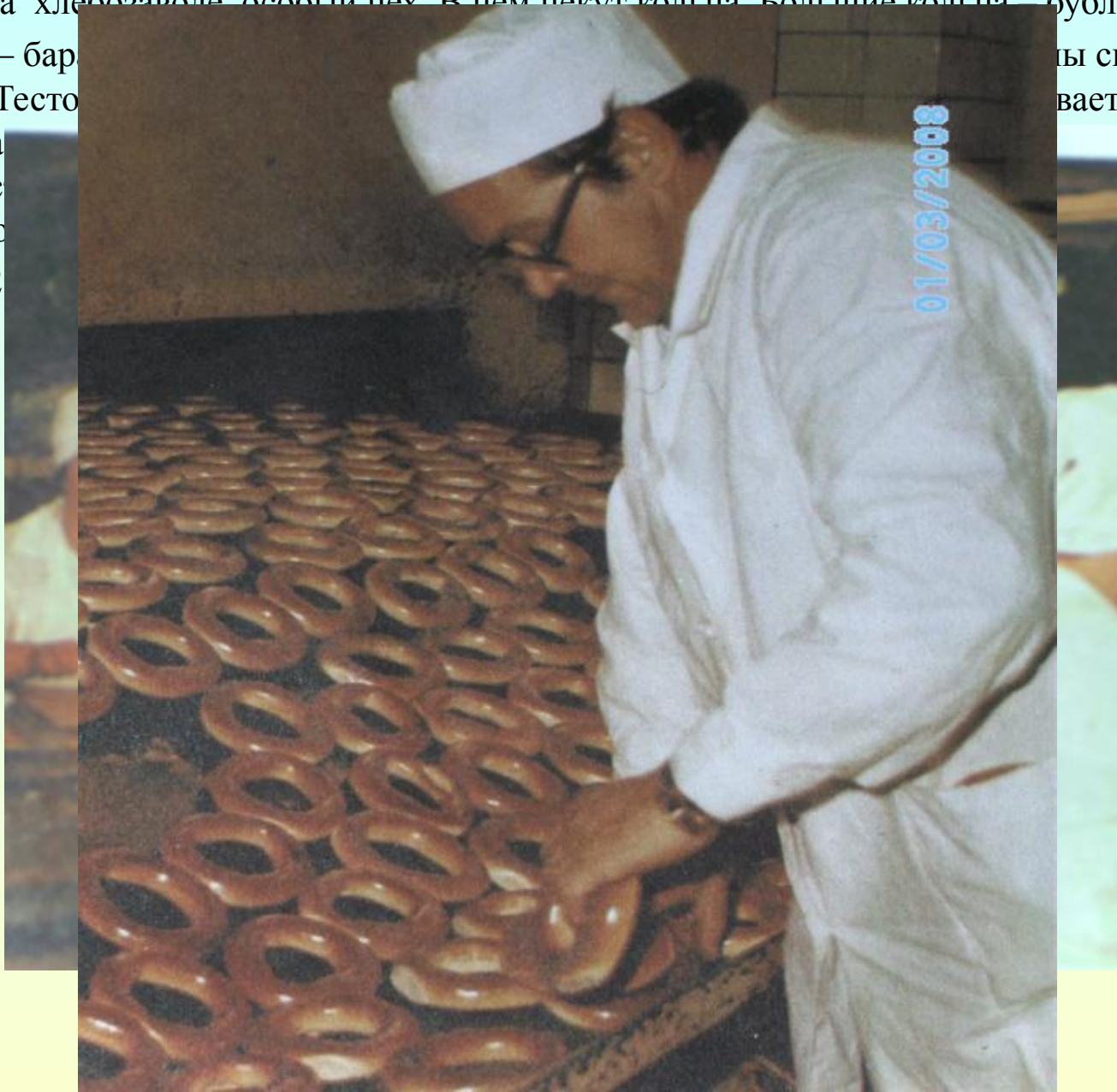
сл



01/03/2008

Есть на хлебозаводе особый цех. В нём пекут колчаны. Большие колчаны – бублики, кольца поменьше – баранки. В цехе стоят специальные автоматы. Тесто выдаёт несколько колечек. Рабочий берёт их и кладёт в транспортёр. Он сам достаёт их и ошпаривает в кипятке. Колчаны пекут в печи. Они получаются румяными и блестящими.

Через 2-3 дня они становятся мягкими.



- На многих заводах и фабриках стоят конвейеры. Самый «вкусный» конвейер установлен на фабрике, где делают кондитерские изделия: рулеты, торты и пирожные.





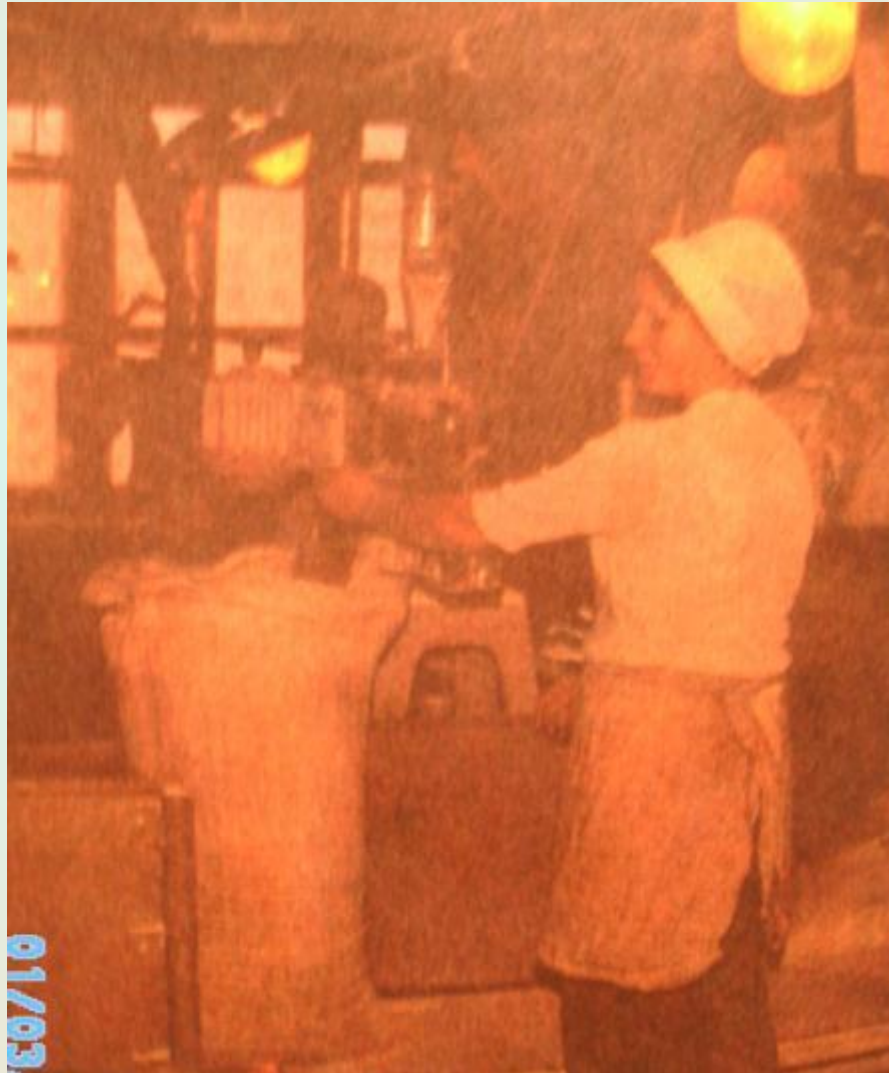
Чтобы испечь хлеб или торт, нужно тесто. Чтобы приготовить тесто, нужна мука. Откуда же она берётся? Попробуй ответить сам.

Домой её приносят в пакетах из магазина. А на хлебозаводы, на кондитерские и макаронные фабрики её доставляют в огромных грузовиках – муковозах.

Если подать в большой бак с надписью «МУКА» сжатый воздух, мука вместе с воздухом потечёт по трубам на склад.



**Ты, наверное, видел, как из кофейных зёрен получается молотый кофе. Примерно так же из хлебных зёрен получают муку. Пшеничную – для батончиков и бубликов – из пшеницы, ржаную для чёрного хлеба - -из зёрен ржи. Чтобы получилась мука, зёрна мелют на мельзаводах.**



Хранят зерно в особых хранилищах – ЭЛЕВАТОРАХ.

Хранят  
элеватор

учков. Из



*-А откуда зерно привозят на элеватор?*

**Но сегодня тихо, ни ветерка, и колосья стоят неподвижной стеной.**

**01/03/2008**

**Выехал в поле комбайн, скашивает спелые колосья и тут же  
обмолачивает- отделяет от колосьев зерно.**

**Стерня – это сжатое поле.**

**01/03/2008**

Рядом с комбайном ползёт грузовик. Его кузов наполняется зерном. Отъедет машина, а на её место уже следующая подъезжает.



Но мало убрать хлеб. Надо позаботиться о новом урожае, а для этого нужно вспахать землю и засеять её зерном. И вот на поля, где ещё недавно гудели комбайны, выез

.  
весе  
белл  
кон  
скол  
выр



т до  
сте-  
. На  
аем,  
рна

ЗНА  
НЫ  
МО



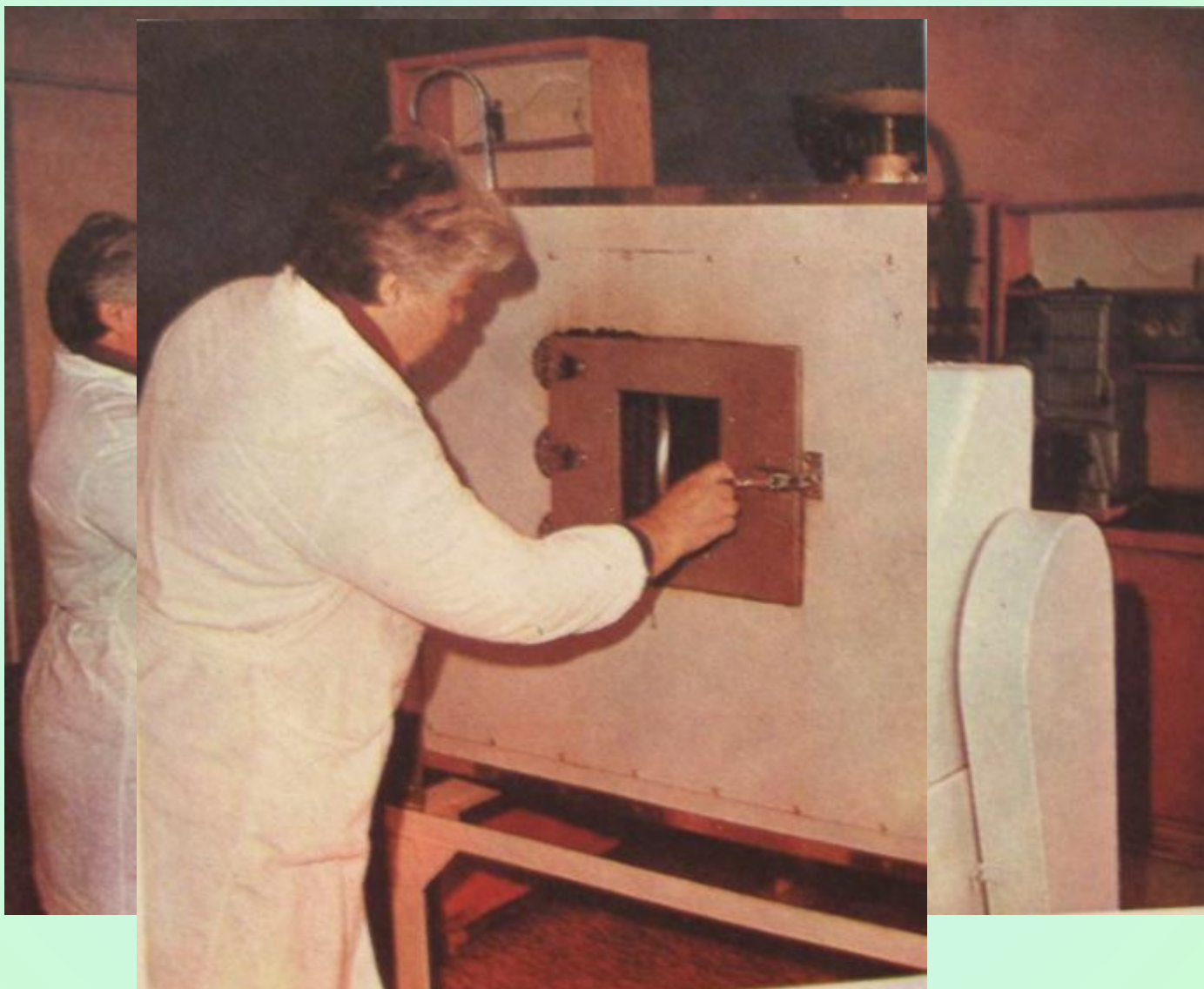


В лабораториях, где работают учёные, много разных приборов. Одни помогают определить, сколько в зерне влаги.

Другие приборы помогают определить, сколько в зерне питательных веществ.



Есть даже собственные мельницы и печи, чтобы проверять качество муки, которая получится из новых сортов зерна.



**Не сама собой природа  
Хлеб на блюде подаёт.  
Сколько требует ухода  
Мать – земля на целый год.  
В каждый дом, на каждый стол  
Хлеб пожаловал, пришёл,  
В нём – здоровье, наша сила,  
В нём – чудесное тепло.  
Много рук его растило  
Сохраняло, берегло.**



*Теперь ты знаешь, откуда берётся хлеб, как его сеют, убирают и пекут.*

*Знаешь, сколько труда вкладывают люди: трактористы, комбайнёры, учёные, пекари, - чтобы утром, когда ты проснёшься, на столе всегда лежала свежая булка или каравай.*



Здесь ровно 800 грамм хлеба



Это много или мало?

Столько хлеба ежедневно остается в нашей школьной столовой после того, как вы покупаете ...

ОТХОДЫ В НАШЕЙ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ...

Такое количество хлеба за год выбрасывается в

136000:500=272 буханки хлеба

Одна буханка хлеба весит 500г

136000г (вес хлебных отходов за год)

800г (вес хлебных отходов за один день)

Если  $\times 170$

**Основа всей жизни человека- труд**

**Люди трудятся на земле**

**Земля кормит и одевает людей**

**Хлеб**

**Земля**

**Родина**

**Бережно относиться к хлебу – значит любить свою Родину!**

**Стар и вечно молод хлеб. Сколько лет ему? Века...**

**Учёные полагают, что первый хлеб был испечён не менее 15 тысяч лет назад. В музее швейцарского города Цюриха хранится найденная на дне осушённого озера буханка хлеба, испечённая 6 тысяч лет назад.**

- В музее Нью-Йорка хранится самый древний хлеб, возраст которого 3400 лет.**

**Профессия**

**люди на земле.**

- Самый древний памятник хлебу в Европе найден в Риме. IX, X, XI века отмечены торжественным восшествием хлеба на европейские столы.**



**Истари русский народ считался хлебосольным. Самыми же ценными продуктами для простого человека всегда были хлеб и соль. Поэтому с ними связаны многие обряды, поговорки, поверья и легенды.**

**-Убрыв урожай, люди благодарили матушку-землю. В поле, где стояли хлеба, теперь золотится стерня. Поле ласково называли нивкой и, как живое существо, подкармливали, разбрасывали по стерне всякие постряпушки.**

- **Пекли из теста колоски, калачики, птичек. Пусть птички слетятся, запасутся на зиму жирком, да заодно попотчуются жучками, червячками.**

**-Что такое стерня? ... **сжатое поле.****

**-Что такое нива? ... так в старину называли **хлебное поле.****





## *Пословицы и поговорки о хлебе.*

\*“Рыба- вода, ягоды - трава, а хлеб - всему голова”.

\* “Хлеб – батюшка, водица – матушка”.

\* “Хлеба ни куска, так в тереме тоска, а хлеба край, так и под елью рай”.

\* “Хлеб соль ешь, а правду режь”.

\* “Трудно хлеб растить, зато легко ломать, хлеб уплетать”.

\* “Хлеб да каша- пища наша”.

\* «Каравай хлеба не свалится с неба».

“Хлеб – всему голова”.

\* “Без хлеба не будет беседы”.



В музее истории Санкт - Петербурга хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец. Таков был в зимние месяцы блокады дневной паёк для жителей осаждённого немцами города. А людям нужно было работать, нужно было жить, нужно было выжить – назло фашистам, назло бомбёжкам и обстрелу.

**Живой – значит победа!**



В дыму Ленинградское небо,  
Но горше смертельных ран  
Тяжёлого хлеба, блокадного хлеба  
Сто двадцать пять грамм.

В годы тягот и лишений  
Новый мир мужал и креп.  
Шёл народ в огне сражений  
За свободу и за хлеб.



Значит, правильны слова:

**Хлеб - всей жизни голова!**

# Блокадный хлеб



**125 грамм**



**Здесь ровно 800 грамм хлеба**

**136000г хлебных отходов : на 125 г  
блокадного хлеба = 1088 жителей  
Блокадного Ленинграда могли бы  
получить дневную норму хлеба, в том числе  
и дети...**

**А это - много или мало?**

