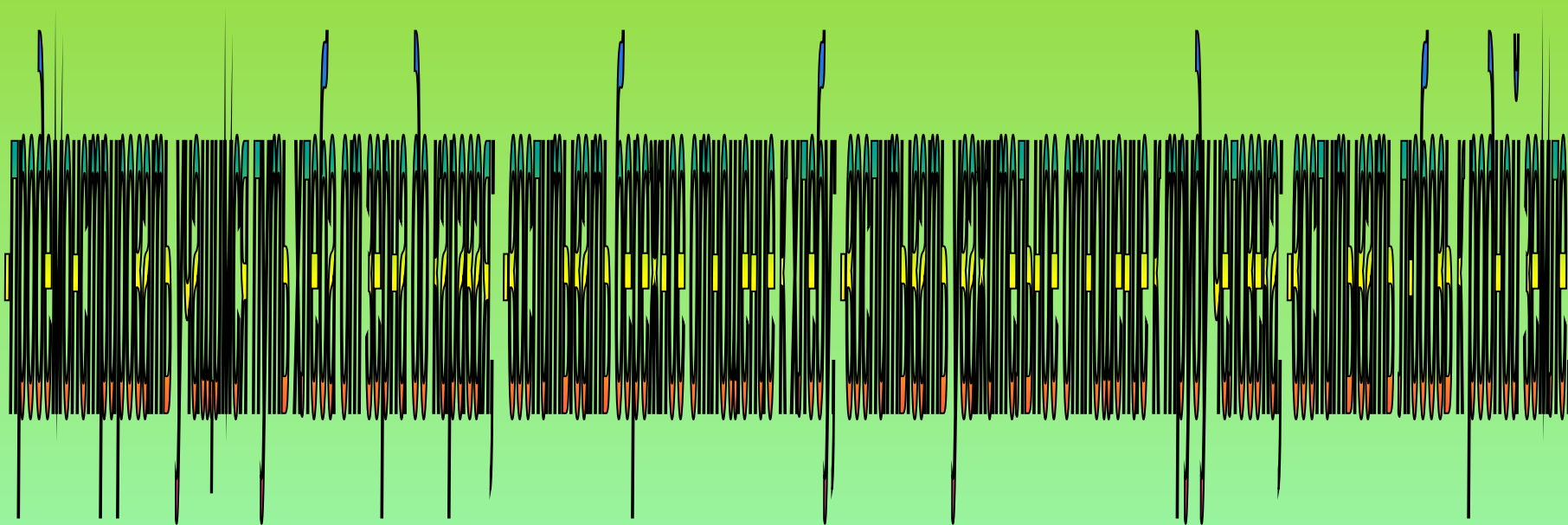


От зерна до каравая.



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.

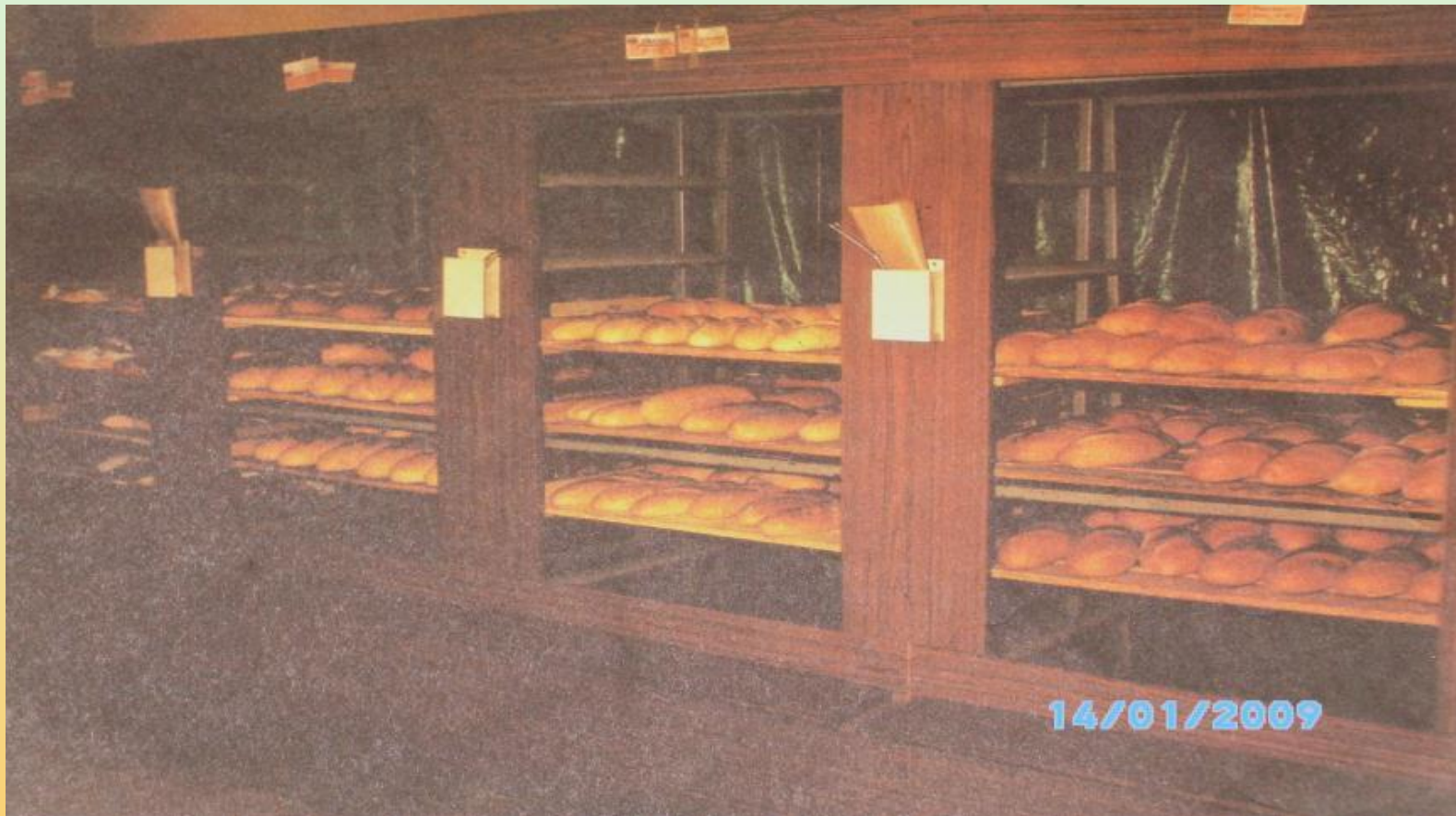
А как он туда попал?

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...

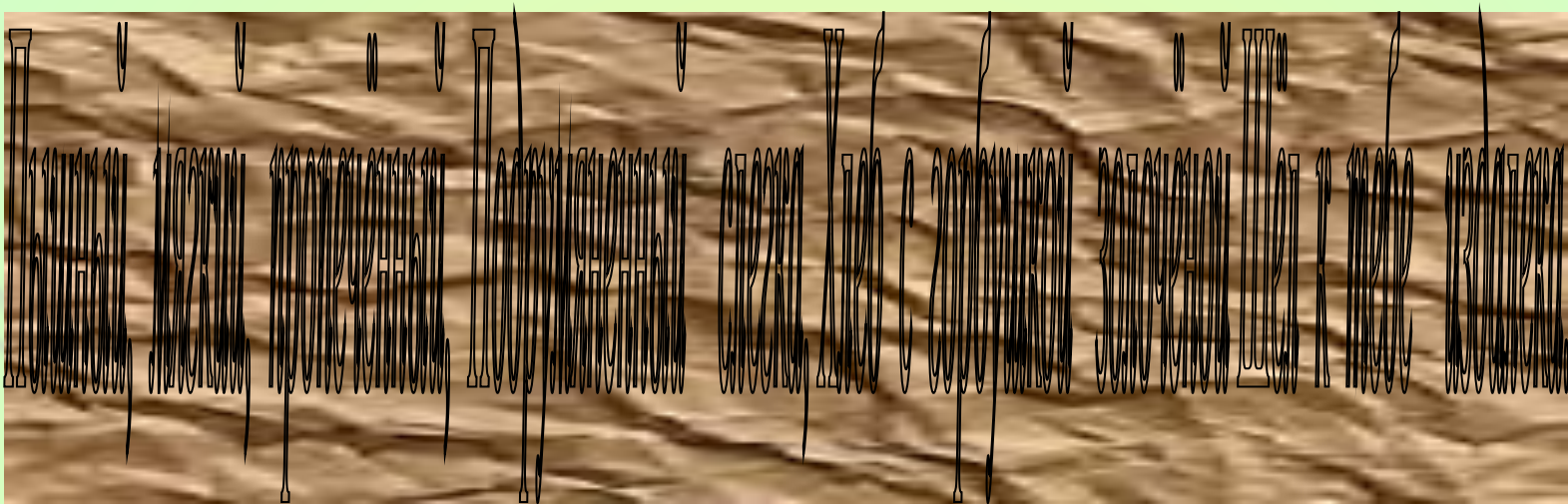




В мире известно более 750 видов хлебобулочных изделий.

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.

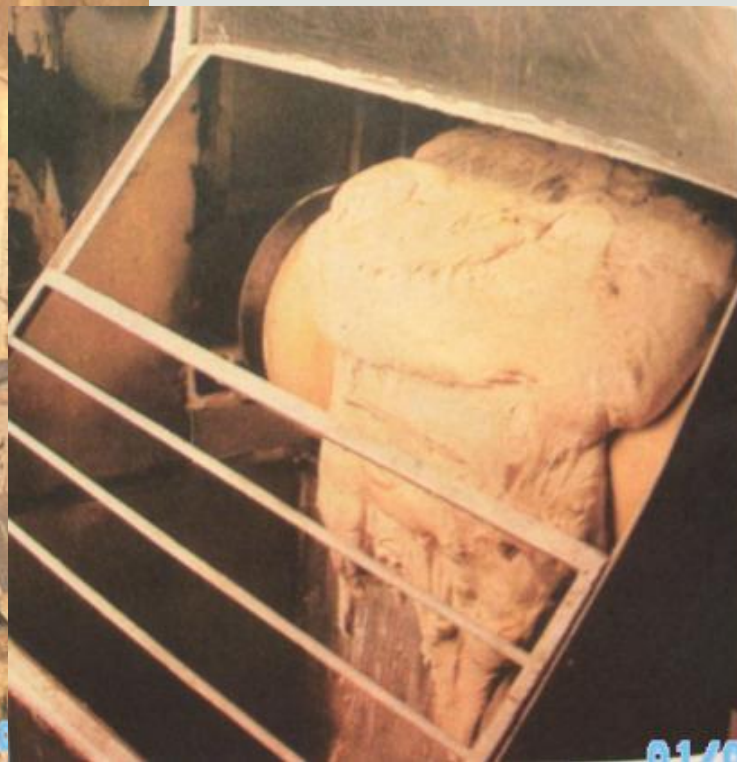
Другая машина раскатает эти кусочки и придаст им форму батонов.
Пекарь тут как тут. Разложит батоны на поддоны, поддоны поставит на тележку – и катись, тележка, в печь, чтобы булки нам испечь!



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.

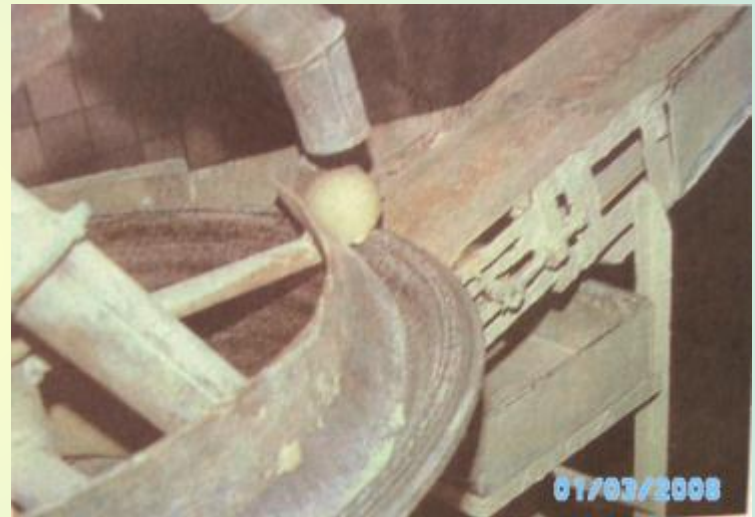
Из месилки густая белая масса медленно сползает в железный ящик – бункер делительной машины.



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

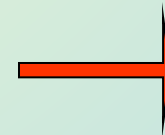


Падает такой кусок на ленту транспортера и попадает в круглый желоб. Там он кружится, как на карусели, и выскакивает с другого конца уже в виде колобка – шарика из теста.

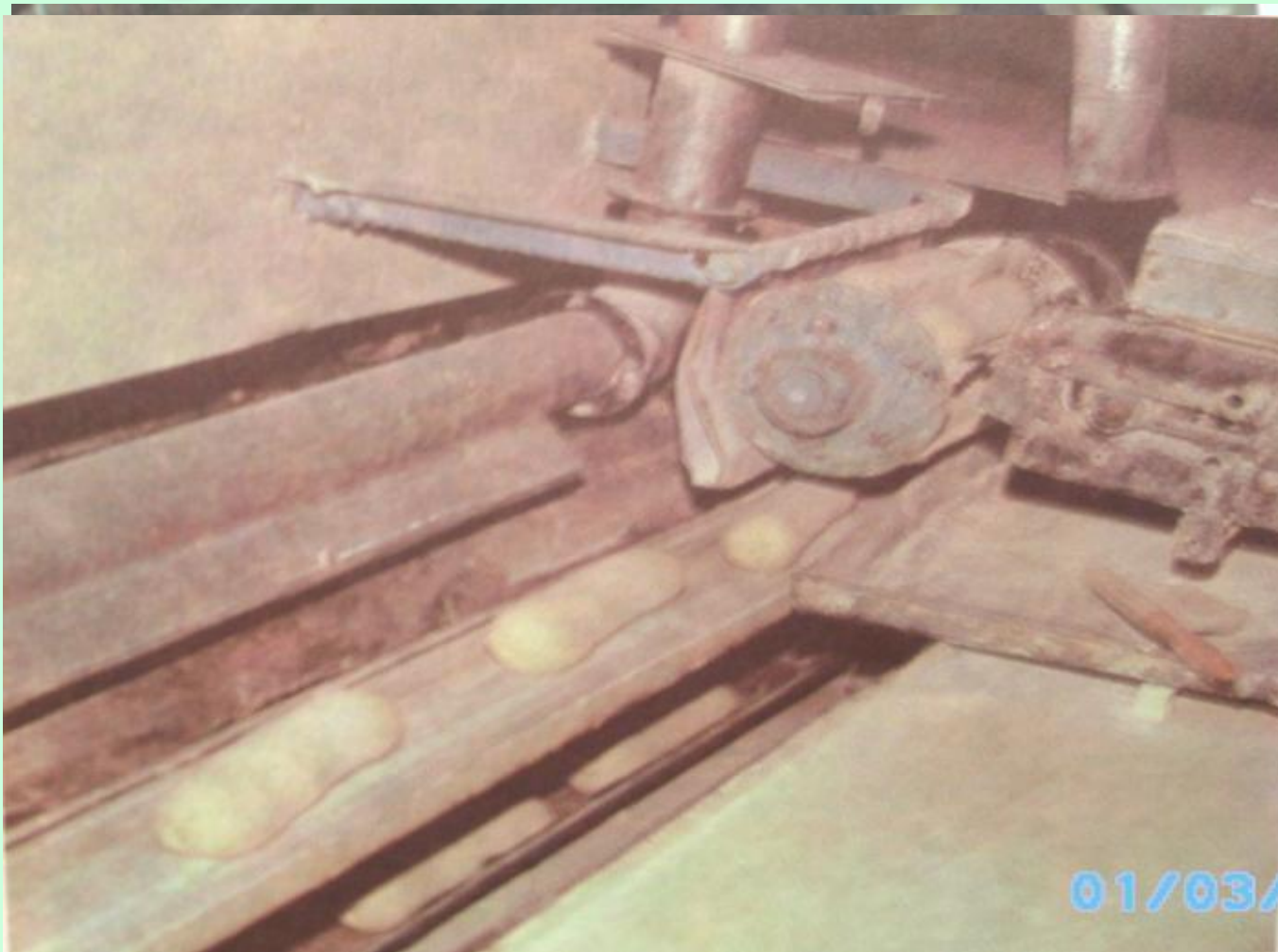


- Колобок, колобок, куда путь держишь?

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

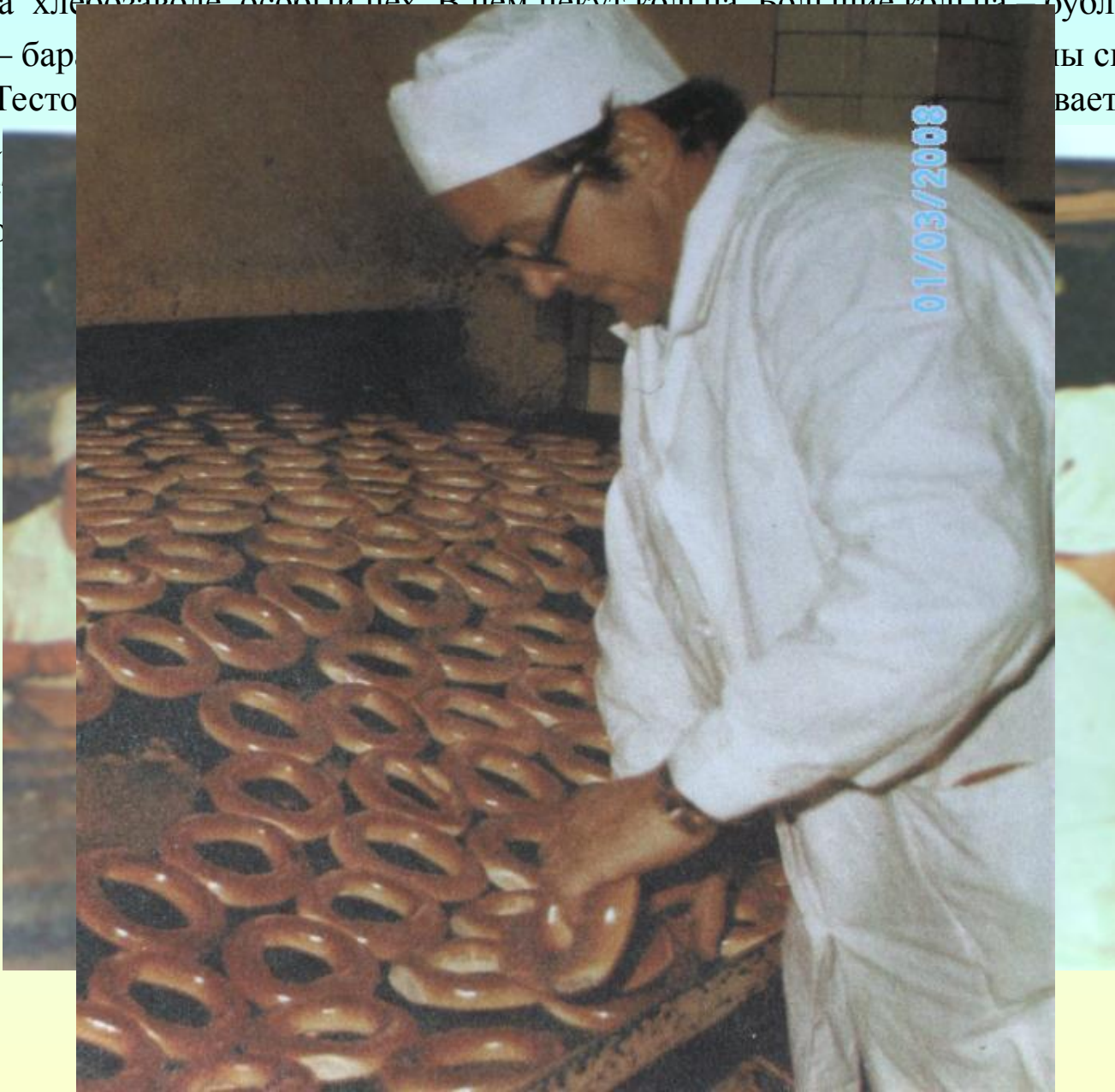
Ка

сл



01/03/2008

Есть на хлебозаводе особый цех. В нём пекут колчасы. Большие колчасы – бублики, кольца поменьше – баранки. В цехе стоят специальные автоматы. Тесто попадает в них и выходит в виде колечек. Работники вручную собирают их в специальные транспортёры. Они сами доходят до печи и ошпаривают их кипятком. Через 2-3 минуты они уже готовы к употреблению. Они такие мягкие и блестящие.



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



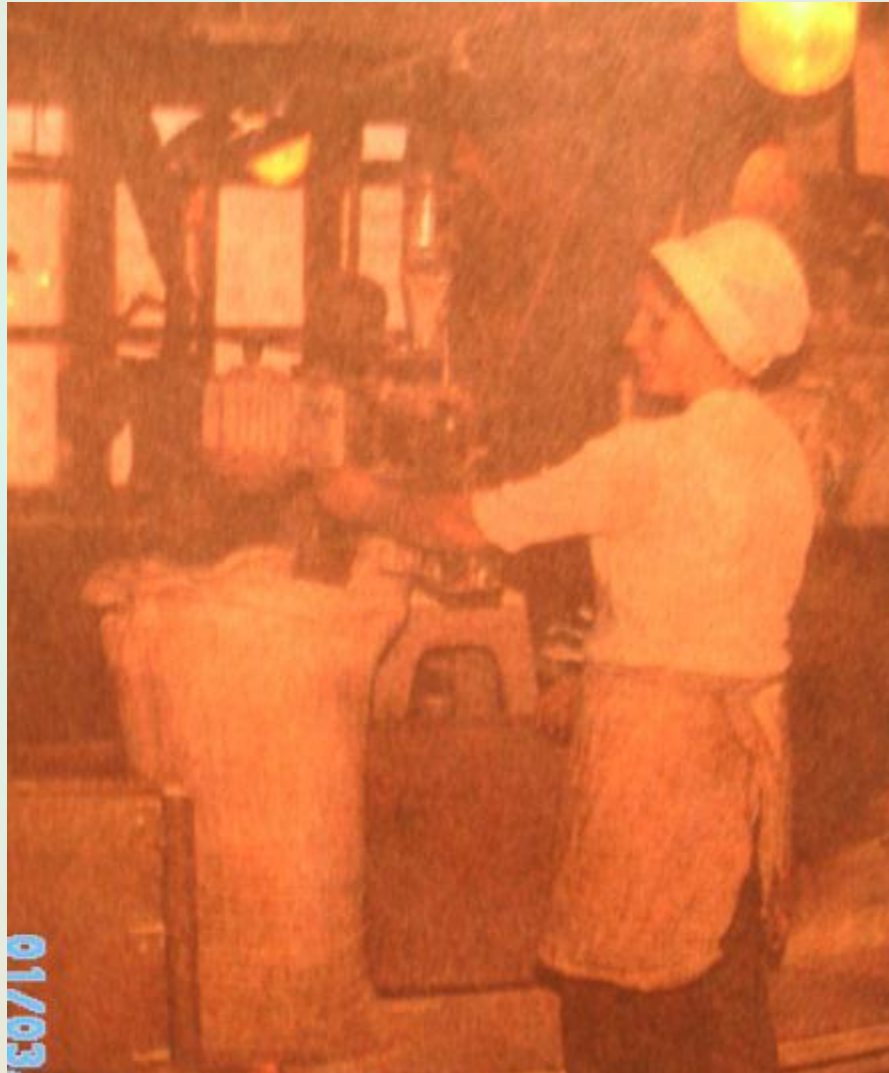
Чтобы испечь хлеб или торт, нужно тесто. Чтобы приготовить тесто, нужна мука. Откуда же она берётся? Попробуй ответить сам.

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

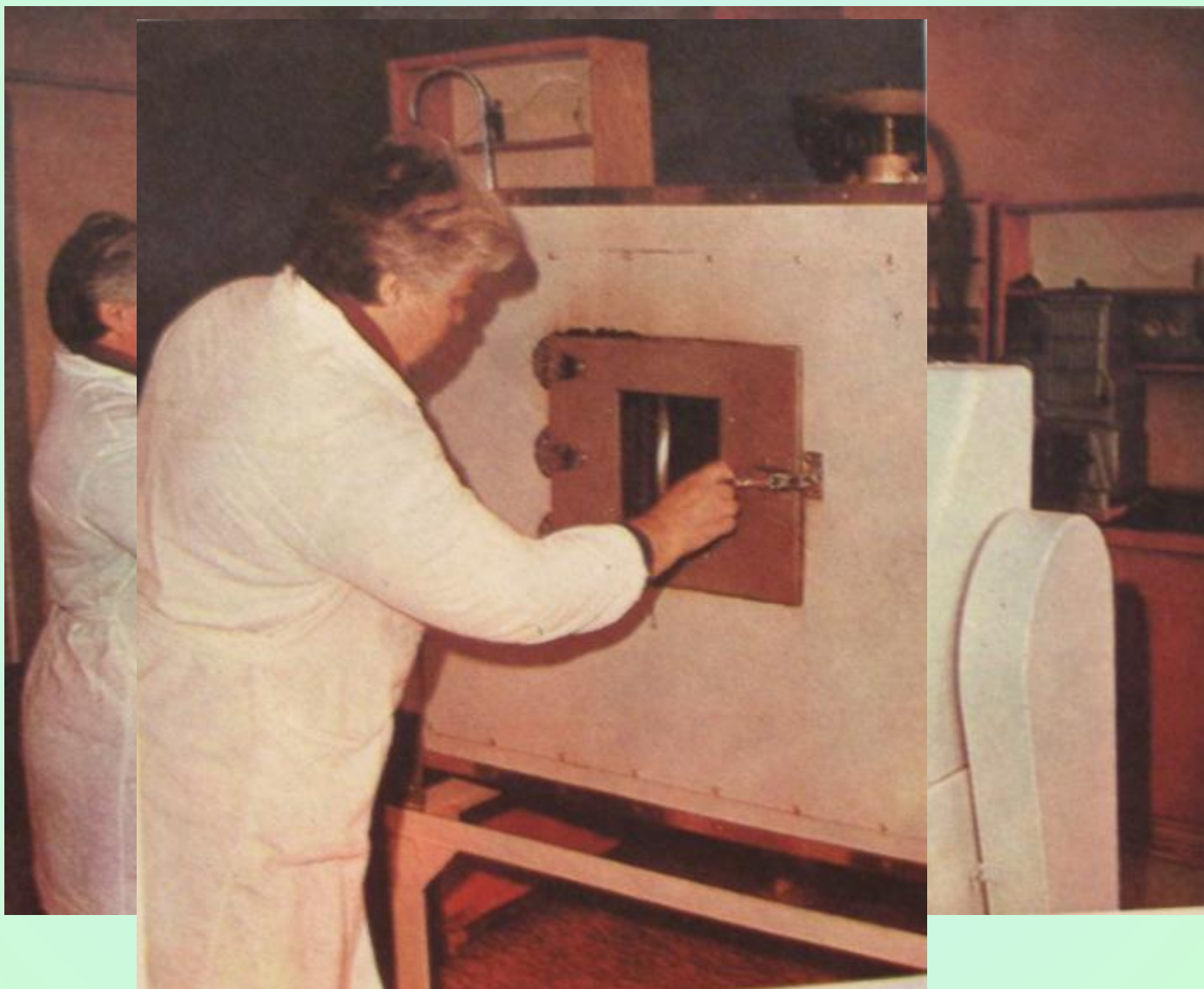


В лабораториях, где работают учёные, много разных приборов. Одни помогают определить, сколько в зерне влаги.

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?

