



История одного колоска

Прохорова Ирина Александровна,
учитель-логопед I-й категории
ГДОУ Д/С №72 Калининского р-на
г. Санкт-Петербурга

Для детей 5-7 лет дошкольного возраста
(старшая, подготовительная группа детского сада)

В самом начале своего пути колосок вместе с другими колосьями растёт в поле под открытым небом.



**Когда колосья созревают,
они становятся жёлтого цвета.**



Созревшие колосья убирают с помощью специальной техники – комбайна.



**Комбайн убирает колосья и по специальной
трубе
в машину высыпает зерно.**



Зерно везут на мукомольный завод.



**На заводе зерно попадает в мукомольные установки.
Здесь зерно превращается в муку.**



Из колоска – зерно, из зерна – мука.



Муку везут на хлебозавод.



**Для выпечки хлеба нужны дрожжи.
Так дрожжи выглядят в спрессованном виде.**



**А так они выглядят в котле
во время брожения.**



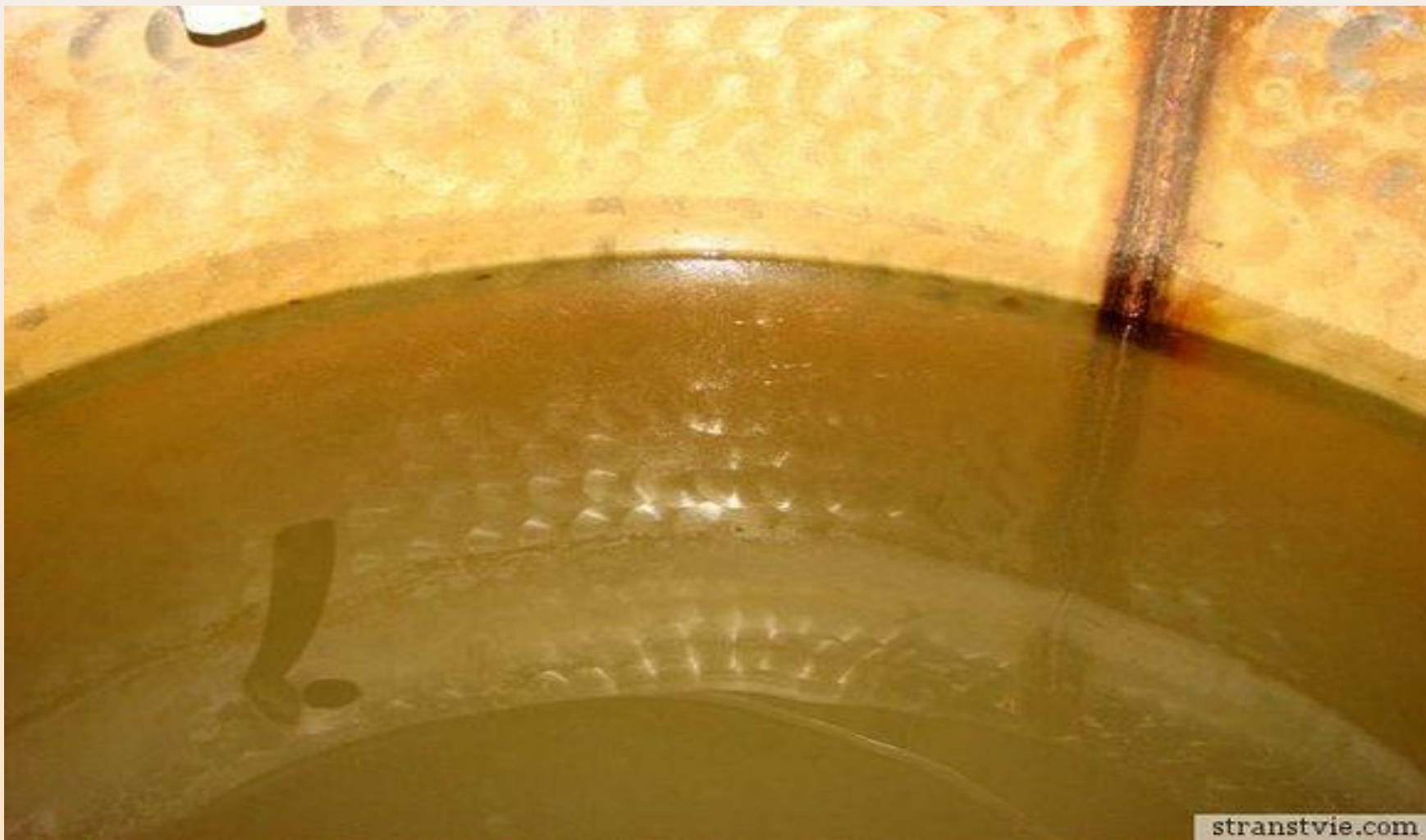
**Сахар и соль в котлах по отдельности
перемешиваются с водой.**



Сладкая вода.



Солёная вода.



Масло.



Все основные ингредиенты добавляются автоматически по трубам в нужных пропорциях в машину для замеса теста. Для получения разных сортов хлеба в тесто вручную добавляют отруби и злаки. Вот наборчик для выпечки чёрного хлеба:



Теперь нужно замесить тесто.



**Затем замес из чана по специальному конвейеру
попадает в специальные чашки.**



**В чашках тесто доходит ещё 2 часа.
В итоге его объём увеличивается почти вдвое.
Из каждой такой чаши выходит около 250 батонов.**



После того, как тесто подошло, его нужно отправить на выпечку. Чашка подъезжает к специальному углублению в полу и вываливает в него своё содержимое.



**В углублении находится решётка,
по которой тесто медленно сползает этажом ниже –
там расположен цех по выпечке хлеба.**



Этажом ниже тесто уже выползает в чан, с которого начинается конвейер для выпечки хлеба.



Чан разделывает тесто на порционные куски и выплёвывает их по одному на конвейер.



**Затем куски теста приобретают округлую форму. Слева на карусель с конвейера поступает обычный бесформенной кусок,
а справа с карусели сходит уже такой аппетитный кругляшок.**



Затем кругляшки теста, погружают в хлебопечку.



**Затем готовый хлеб привозят в магазин,
где мы его покупаем.**



Художники изображали хлеб в своих картинах:





ПОСЛОВИЦЫ

*Хлеб в закрому,
что хозяин в дому.*

*Хлеба ни куска,
так и в горнице тоска.*

*И обед не обед,
коли хлеба нет.*

*Хлеб наш насущный –
хоть чёрный да вкусный.*

Используемые материалы:

- Изображения взяты из доступных on-line источников:

www.stranstvie.com

www.bestofrussia.com

www.agrotorg.net

www.google.ru (поиск картинок)