



# 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.**

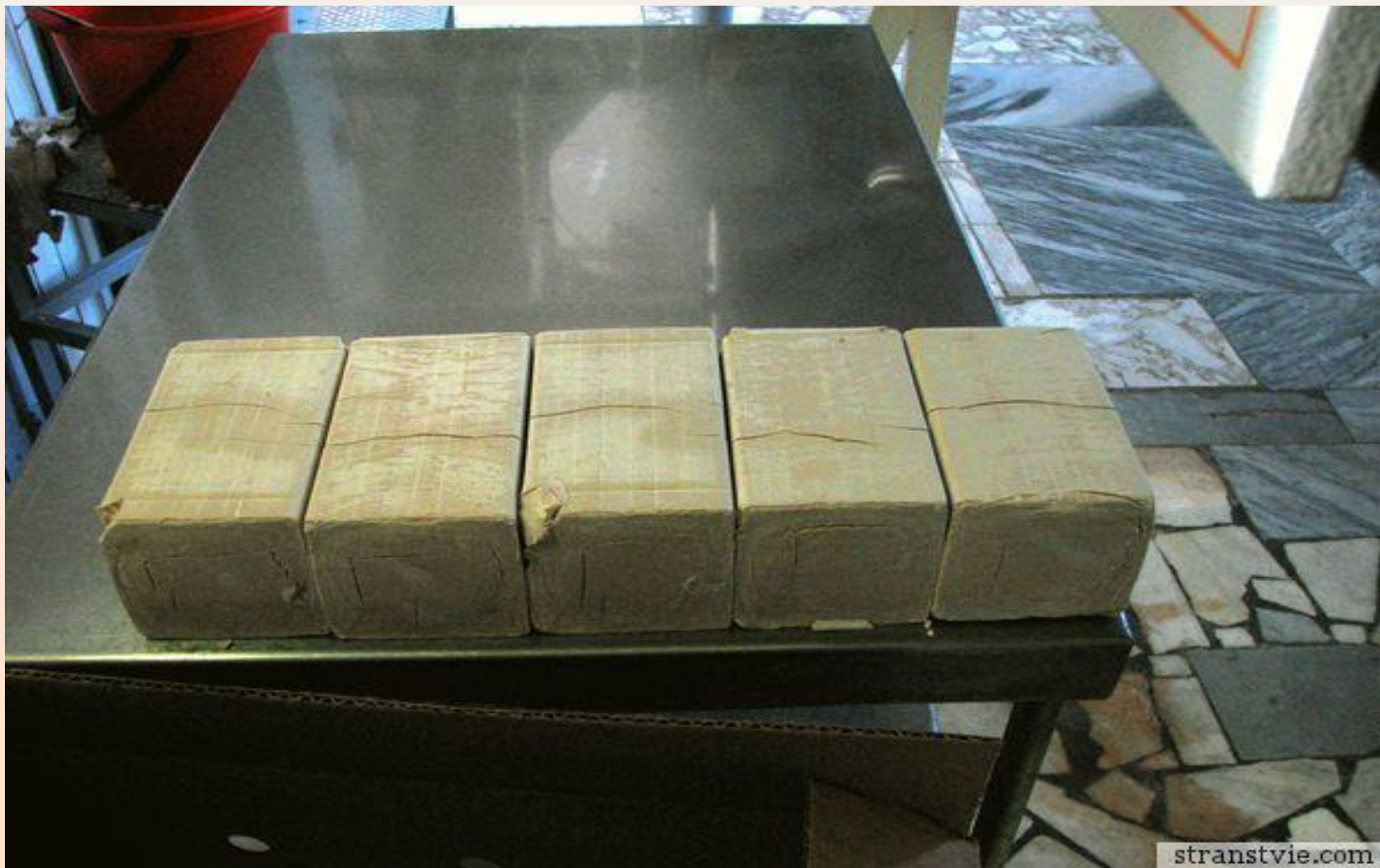




# Муку везут на хлебозавод.



**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](http://www.stranstvie.com)

[www.bestofrussia.com](http://www.bestofrussia.com)

[www.agrotorg.net](http://www.agrotorg.net)

[www.google.ru](http://www.google.ru) (поиск картинок)