



# ХЛЕБ

**Выполнили ученицы**

**5 Б класса МАОУ «СОШ№ 83»**

**Шохирева виктория**

**Носкова кристина**

# ЗАДАЧА

- 1. Что такое хлеб**
- 2. Как растёт пшеница**
- 3. Какая есть мука и как делают муку**



# ЧТО ТАКОЕ ХЛЕБ И КАК ЕГО ГОТОВИТЬ?

**Хлеб** — пищевой продукт, получаемый путём выпечки, паровой обработки или жарки теста, состоящего, как минимум, из муки и воды. В большинстве случаев добавляется соль, а также используется разрыхлитель, такой как дрожжи. Для приготовления хлеба употребляют пшеничную и ржаную муку, реже — кукурузную, ячменную и другие. Словом *хлеб* часто называют сельскохозяйственные культуры (пшеницу, рожь, ячмень и другие), а также само зерно этих культур и изготовляемую из него муку. В некоторые сорта хлеба также добавляют специи такие как зёрна тмина, орехи, изюм, чеснок, курагу и зёрнышки (семена кунжута, мака и другие). Зёрнышки также служат для украшения.



# КАК ВЫРАЩИВАЮТ ПШЕНИЦУ

Пшеница- род двулетних трав семейства злаков, одна из важнейших зерновых культур. Получаемая из зерен мука идет на выпечку белого хлеба и производство других пищевых продуктов. Пшеница - ведущая зерновая культура во многих регионах мира и один из основных продуктов питания на севере Китая.

Основной производитель пшеницы - Китай, второй по значению - США; затем идут Индия, Россия, Франция и т.д. Зерно пшеницы - важнейший сельскохозяйственный объект международной торговли: почти 60% всего экспорта зерновых.



# МУКА

Мука изготавливается из зёрен, размельчённых до порошкообразного состояния. Именно от муки зависит основная структура выпеченного хлеба. Наиболее распространена мука ржаная, ячменная, кукурузная и другие, но для приготовления хлеба чаще всего используется пшеничная мука, размолотая по специальной технологии. В среднем зерно в процессе превращения в муку проходит путь до 5 км по различным этажам современной мельницы. В составе муки в хлеб попадают крахмал и белки.





**ПРЕЗЕНТАЦИЯ  
ОКОНЧЕНА**

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ :T**

