

A large, braided loaf of bread, likely a challah, is the central focus, covered in golden-brown sesame seeds. The bread is set against a warm, golden background featuring wheat stalks, a burlap sack filled with white flour, and scattered grains. The overall scene is rustic and evokes a sense of traditional baking.

КАК ХЛЕБ ПОЯВИЛСЯ НА СТОЛЕ

**Хлеб – это очень привычное для нас
продукт,
и часто мы даже не представляем себе,
что его могло бы и не быть
на нашем столе!**





Откуда берется у нас дома хлеб?
Правильно, из магазина!
А как он попадает в магазин?



Трактор пашет
поле

Потом
засеивает его
семенами



Сначала
появляются
проростки



Из них
вырастают
колосья

Пшеницу и рожь называют «зерновыми» растениями, потому что они дают зерно

Белый хлеб получается из
пшеницы



Черный хлеб получается из
ржи



Колоски жнут и
обмолачивают,
вытряхивают из
них зернышки

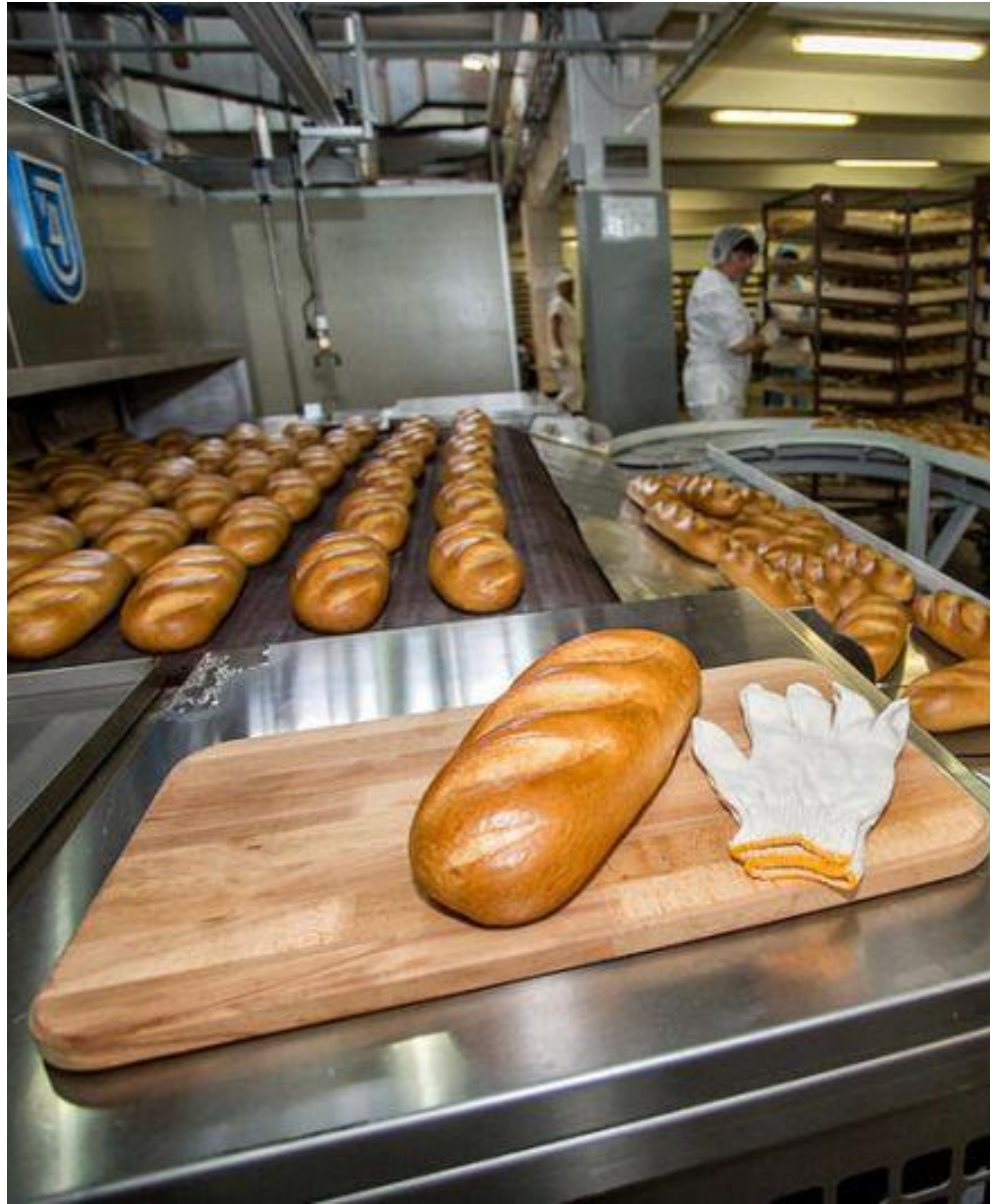


Зернышки везут на
мельницу (завод).
Там зерна растирают –
мелят.
Так получается мука



Муку отвозят в пекарни и на заводы. Там из муки приготавливают хлеб





Хлеб привозят в магазины



ПУТЬ ОТ ЗЕРНА ДО БУХАНКИ ХЛЕБА



семя



росток



КОЛОС



зерно



мука




хлеб



тесто





Золотые есть слова –
Хлеб - всему голова.
Почему так говорят?
Объясню я для ребят:

Хлеб – тяжёлый труд людей,
И бросать его не смей.
На полях пшеница зреет,
Хлебороб её лелеет,

Срок придёт, её пожнёт
Зерно на мельницу свезёт.
Мельник там муки намелет,
По мешкам её разделит,

И в пекарню отвезёт –
Пекарь хлеб нам испечёт.
Труд, ребята, уважайте,
Хлеб под лавку не бросайте!

Спасибо за внимание

