



Откуда к нам
приходит
ХЛЕБ?

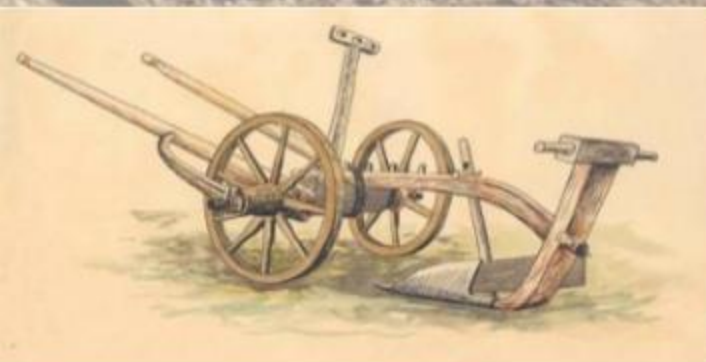
Картина Стожарова Владимира Фёдоровича «Хлеб, соль и братина»



Хлеб — результат длительной работы многих людей. Нужно вырастить зерно, перемолоть его, замесить тесто и испечь сам хлеб. Давай рассмотрим всё с самого начала.



Раньше плуг тащили волы или лошади.



Прежде всего, землю на полях пашут плугом.

Плуг — это сельскохозяйственный инструмент для обработки почвы. Основная его задача — перевернуть верхний слой земли. Вспахивание уменьшает количество сорняков, делает почву более мягкой и податливой, облегчает посев.

Нажми мышкой на картинку, чтобы увеличить её размер.
Нажми на текст, чтобы идти дальше.



Сейчас плуг тянет за собой трактор.

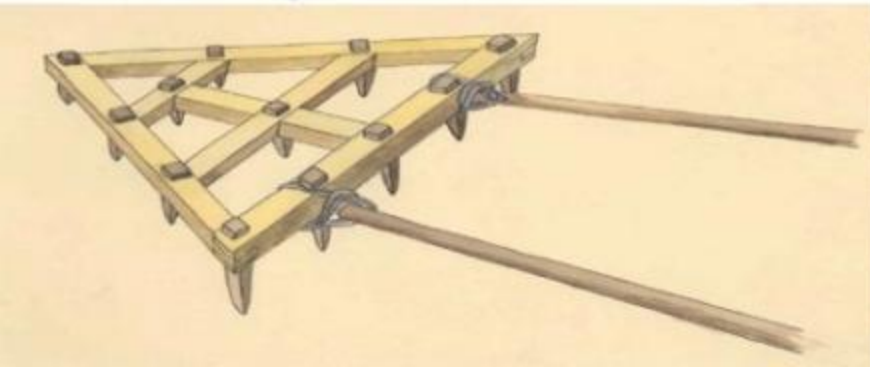


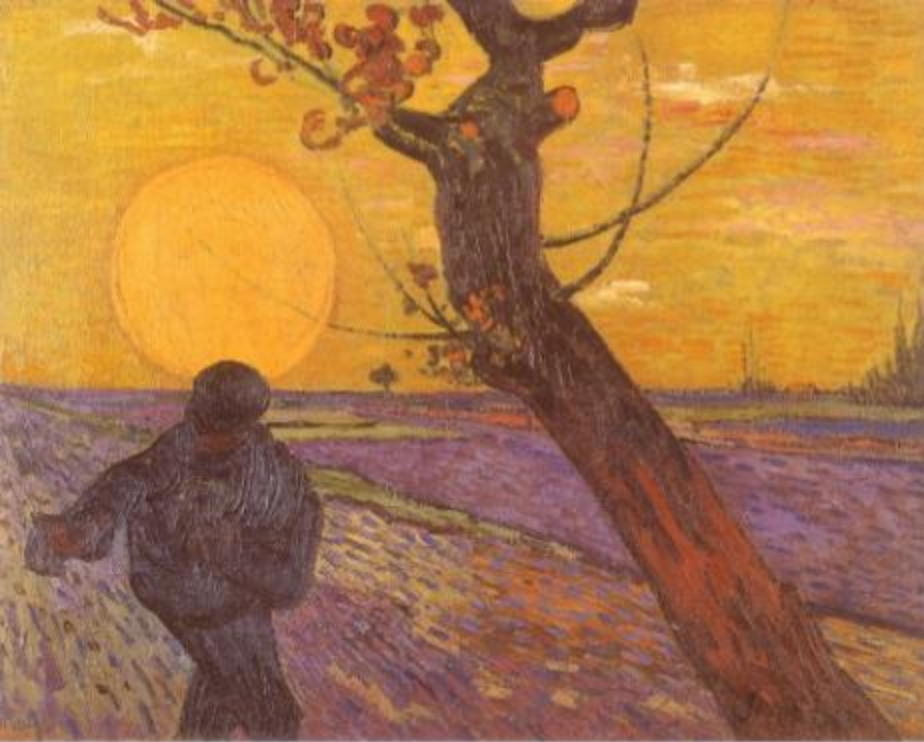
Затем землю боронят.

Борона́ — сельскохозяйственный инструмент для обработки почвы. Боронование защищает землю от высыхания, выравнивает её поверхность, разрушает почвенную корку, уничтожает сорняки.

Нажми мышкой на картинку, чтобы увеличить её размер.

Нажми на текст, чтобы идти дальше.





В разрыхлённую землю засевают семена. Начинается **посев**.

Сеялка — машина для равномерного посева семян в почву. До изобретения сеялки семена просто разбрасывали руками. При этом они распределялись неравномерно, что приводило к более **низким урожаям**.

Нажми мышкой на картинку, чтобы увеличить её размер. Нажми на текст, чтобы идти дальше.





Благодаря солнцу и дождю семена дают всходы, созревает урожай.



Посмотри, как красиво изобразил
поля русский художник Шишкин И. И.
Нажми мышкой на картину, чтобы увеличить её размер.
Нажми на текст, чтобы идти дальше.





После созревания урожая начинается **жатва**. В прошлом колоски срезали серпом. **Серп** является одним из древнейших орудий человека и символом земледелия.

Нажми мышкой на картину, чтобы увеличить её размер.

Нажми на текст, чтобы идти дальше.



Картина Кустодиева Бориса Михайловича «Молотьба»



Собранные колоски били цепом, чтобы отделить зёрна от колосков. **Цеп** — это орудие состоящее из двух подвижно связанных концами палок. Длинная часть служила рукояткой, а короткой били по зёрнам. Этот процесс назывался «**молотьба**».

А в настоящее время и жатва и молотба выполняются с помощью комбайна.





Очищенное зерно на грузовиках привозят на элеваторы.
Элеватор — это сооружение для хранения больших партий зерна.

Нажми мышкой на картину, чтобы увеличить её размер.
Нажми на текст, чтобы идти дальше.



Ветряная мельница



Далее зерно нужно перемолоть в **муку**. Это делается на **мельницах**. Раньше широко использовались ветряные и водяные мельницы. Ветряные мельницы работали за счет того, что ветер раскручивал винт, попадая на его крылья. А колесо водяной мельницы раскручивала вода, которая текла на него сверху из плотины. Сейчас используются электрически мельницы.

Нажми мышкой на картину, чтобы увеличить её размер. Нажми на текст, чтобы идти дальше.



Водяная мельница



Электрическая мельница



Пшеница



Из разной крупы
получается разный по вкусу
хлеб. Посмотри на колоски
и зёрнышки разных круп.





Рожь



Овёс



Ячмень



На хлебозаводы, на кондитерские и макаронные фабрики её доставляют в огромных грузовиках – муковозах. На баках написано “Мука”. Если подать свежий воздух, мука вместе с воздухом потечет по трубам на склад. А домой приносим муку в пакетах из магазина.



На хлебозаводе все делает машина: и муку засыпает, и воду подает, и тесто замешивает. Затем делительная машина отхватывает от теста ровные куски и они попадают в круглый желоб. Там он крутится, как на карусели, получается шарик из теста. Далее – печь. Выпекается чудесная булочка. А пекарь следит, чтобы все машины работали правильно.



В **хлебопекарнях** из муки и воды замешивают тесто, придают ему нужную форму и запекают в печи. Во многие сорта хлеба добавляют разрыхлитель (дрожжи) и специи. Профессия человека, который печет хлеб, называется **пекарь**.

Нажми мышкой на картину, чтобы увеличить её размер. Нажми на текст, чтобы идти дальше.





Затем хлеб попадает на прилавки магазинов, а уже оттуда на наш стол.



*Пышный, мягкий, пропеченный,
Подрумяненный слегка,
Хлеб с горбушкой золоченой
Шел к тебе издалека.
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел,
В нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Сохраняло, берегло.*

Картина Кустодиева Б. М. «Булочник»

**125 граммов хлеба на
целый день.**



Мальчик, ногою пинающий хлеб,
Мальчик, голодных не знающий лет,
Помни, что были лихие года.
Хлеб это жизнь, а не просто еда.
Хлебом клялись, за хлеб умирали
Не для того, чтоб в футбол им играли.
В слове народная мудрость таится.
Вот что в народе у нас говорится:

**Если ты хлеб ценить перестал,
Ты человеком быть перестал.**



СПАСИБО !

