

«Как из зерна получилась булка»



Откуда хлеб пришёл



– В детстве я думал, что батоны растут на дереве, – сказал Саша.



– А я думал, что хлеб делают в магазине!

– А мне бабушка говорила, что булочки и
баранки рождаются от батона



– А я сама лепила из теста
пирожки и пекла в духовке!



– Как же появился хлеб?

Когда и где родился хлеб?



Впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелёгкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нынешних пшеницы, ржи, овса, ячменя.

Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зерен, что на рыхлой и влажной земле вырастает больше зерен. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба.



Пшеница



WWW.VOLGANET.RU

Рожь



Как хлеб к нам приходит

Сначала землю пашут.
Потом в неё бросают
зёрна – сеют хлеб.

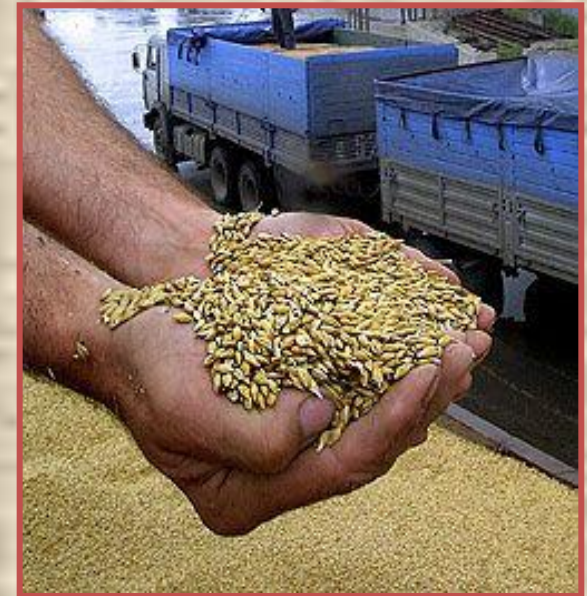


Из зёрен вырастают
колоски. В каждом
колосе много новых
зёрен.

**Колоски жнут и обмолачивают,
вытряхивают из НИХ зернышки.**



Зерно везут на мельницу.



Там его растирают в муку –мелют



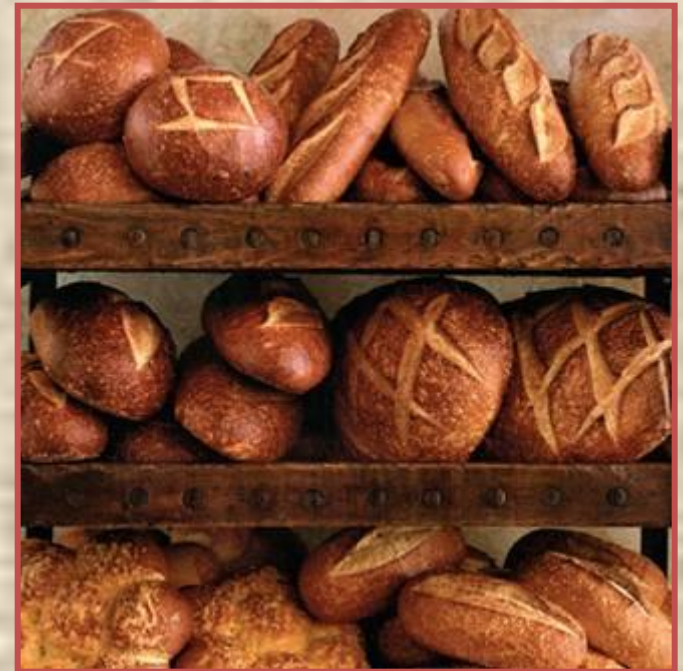
Муку отвозят в пекарню. Там пекут булочки, буханки, батоны.



Хлеб готов!



Хлеб везут в магазины. Покупайте и кушайте!



Отгадайте загадки:

Вырос в поле дом,
Полон дом зерном,
Стены позолочены,
Ставни заколочены,
Ходит дом ходуном
На столбе золотом.



Парикмахер необычный
Гладко чуб стрижёт
пшеничный,
И лежат за ним вразброс
Копны золотых волос.



Был я сыпучим,
Потом – тягучим,
В огонь попал –
Мягким стал.



Lola

Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье...
Ну и объеденье!



Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают?



В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят.

Знаешь ли ты пословицы о хлебе

Хлеб – всему голова.

Рыба – вода, ягода – трава, а хлеб – всему голова.

Хлеб – батюшка, водица – матушка.

Хлеб да соль – это труд да любовь.

Хлеб на стол – так и стол престол; а хлеба ни куска – так и стол доска.

Хлеб да вода – крестьянская еда.

Плох обед, когда хлеба нет.

Знаешь ли ты?

Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду людей 120 профессий.

У славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.



Хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью.

С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны.

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!»

**Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют.**



Булка

Три паренька по переулку
Играя будто бы в футбол,
Туда – сюда гоняли булку
И забивали ею гол.
Шел мимо незнакомый
дядя,
Остановился и вздохнул,
И, на ребят почти не глядя,
К той булке руку протянул.
Потом, насупившись
сердито,
Он долго пыль с нее сдувал
И вдруг спокойно и
открыто
При всех ее поцеловал.

- Вы кто такой?- спросили дети,
Забыв на время про футбол.
- Я пекарь!- человек ответил
И с булкой медленно ушел.

И это слово пахло хлебом
И той особой теплотой,
Которой налиты под небом
Моря пшеницы золотой.





**Необычно
е дерево**

Хлебное дерево

Это довольно крупное, до 20-26 м в высоту, и быстро растущее дерево, облик которого несколько напоминает обычный дуб.

Хлебное дерево — важный источник питания. Мякоть созревших плодов (соплодий) хлебного дерева пекут, варят, сушат, засахаривают, едят сырой и даже, разминая и растирая, делают из неё тесто для своеобразных «блинчиков».

Подобно бананам, незрелые плоды используются как овощи, а зрелые, более сладкие — как фрукты. По вкусу жареные плоды напоминают скорее картофель, чем хлеб. Свежая мякоть быстро портится, но сухари из хлебного дерева хранятся очень долго, до нескольких лет.



Хлебное дерево

