

# Тёплый хлеб



Подготовила : воспитатель ГБОУ д/с при ГРМ г. Санкт-Петербурга Черкашина Алла Владимировна  
2016 год





*Булочка, круассан, пирожок...  
Всё это называют одним знакомым и понятным словом - хлеб...*



Хлеб бывает разный по форме...





... ПО ЦВЕТУ...





...ПО ВКУСУ



Хлеб пекут в  
самых разных  
уголках нашей  
планеты.

И в жаркой  
Африке...





...и в далёкой Америке...





... и на Востоке.



Но почти везде его  
готовят одинаково.  
Давай посмотрим, как  
вкусный хлеб или  
булочки попадают на  
твой стол...





Всё начинается с зерна...



Оно бывает самым разным...



пшеничным



ржаным



ячменным



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



Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду  
хлеборобов.



Выращивать и убирать хлеб людям помогают сильные машины. Весной выезжают в поле трактора. К трактору прикрепляют плуг, плуг переворачивает землю. Она ложится большими плотными комками. Затем трактор тянет за собой борону, похожую на большие грабли, она рыхлит землю. На вспаханное поле затем выходят сеялки, которые сеют сразу в три ряда.



Из зёрен вырастают  
колоски. В каждом  
колосе много новых  
зёрен. Хлебные поля  
похожи на море.

Подует ветер, и  
колосья качаются, как  
волны. Колосья  
золотые, пора убирать  
урожай. Нельзя  
медлить, чтобы зёрна  
не упали на землю.





В поле вышли комбайны, которые срезают колосья, обмолачивают, вытряхивая зёрна из колоса.





Машины доставляют зерно на механизированный ток для очистки и просушки. Потом зерно отвозят на элеватор - это большое зернохранилище, в котором зерно может храниться круглый год.





Зерно нужно превратить в муку. Муку можно получить перемалывая зерно.



Раньше это делали на мельницах...



...ВОДЯНЫХ...



...или ветряных .





Сейчас это делают на современном мукомольном оборудовании с помощью электричества.



На хлебопекарное предприятие муку привозят  
специальные машины - муковозы.





На хлебокомбинате или в пекарне из муки изготавливают хлебобулочные и кондитерские изделия, которые затем мы покупаем в магазинах.



Вот такой большой и трудный путь проходит хлеб  
от поля к нашему столу.



Вот он Хлебушек душистый,  
Вот он теплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол,  
он пожаловал, пришел.  
В нем здоровье наша, сила,  
в нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.  
В нем - земли родимой соки,  
Солнца свет веселый в нем...  
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!



С. Погореловский