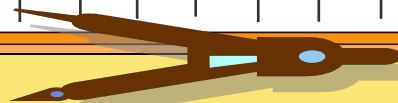


Как делают хлеб?



Виртуальное путешествие





**...Перед этой пашнею
Шапку скинь, сынок:
Видишь, пробивается
Хлебный стебелек.
Сколько в это зернышко
Вложено труда,
Знают только солнышко,
Ветер и вода.**





Но не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на
столе.

Люди долго и упорно
Потрудились на земле!



По трубам, идущим с потолка, движется мучной поток и попадает в округлые металлические чаши, куда также подается все, что нужно для получения белого теста: вода, дрожжи, соль, сахар. Специальная машина перемешивает содержимое чаши до получения однородной массы. Затем тесту нужно дать постоять, тогда оно созреет, станет пышным и воздушным





Готовое тесто из чаши опрокидывают в бункер похожий на блестящую воронку, а оттуда в тесторазделочную машину.





Специальное устройство – «округлитель» превращает отмеренные куски теста в аккуратные шарики. Затем такие колобки отправляются в тестоформирующую машину, где шарики раскатываются в колбаски.





Каждая полоска теста аккуратно выкладывается на ленту конвейера. Двигаясь по кругу, будущие батоны набирают объем, становятся пышными и продвигаются к следующему еще более загадочному устройству.





Это устройство называется нож-нарезчик. Гладкие батоны без рисунка попадая под него, выходят с красивыми гребешками и ровными рядами продвигаются к туннельной печи.





Выезжая из печи, красивые золотистые батоны скатываются на ленту конвейера для дальнейшей транспортировки.

Свежеиспеченные булочки двигаются по ленте и укладываются на лотки.





Вот он – румяный и
душистый
Лежит и дышит на столе.
За хлеб огромное спасибо

