



«День хлеба»

Хлеб — одна из тех традиционных ценностей, которая выдержала огромное испытание временем. Тысячи людей трудятся, чтобы вырастить, собрать, перемолоть и наконец-то испечь вкусный хлеб. Мы приглашаем вас на маленькую экскурсию, чтобы вы увидели как выращивают хлеб.

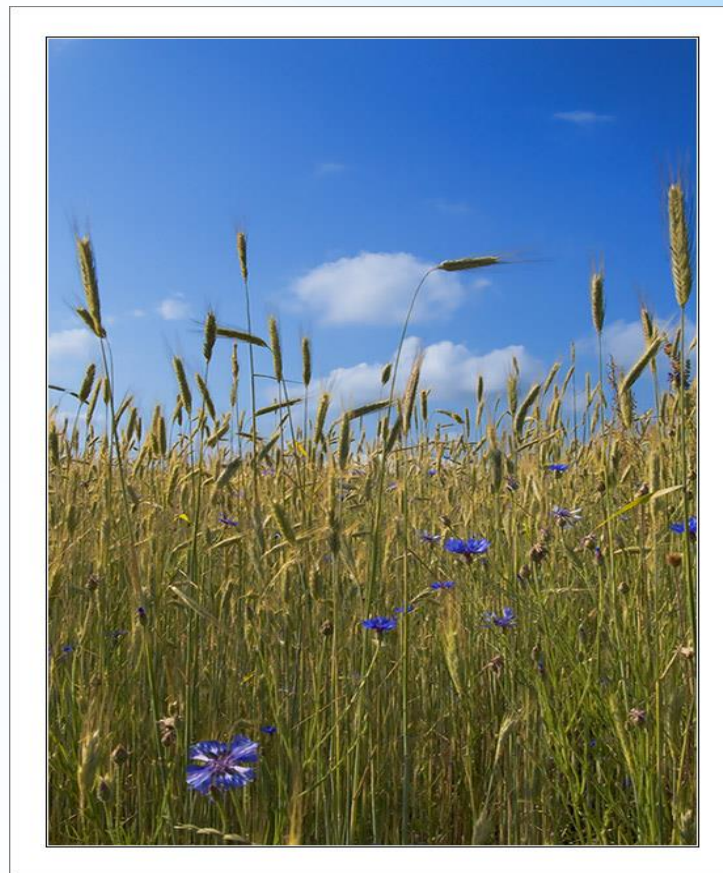


Самый первый шаг к выращиванию хлеба- это подготовка полей, где люди специальными тракторами вспахивают землю.



После чего приходит пора засеивать поле зерном, это делается и в ручную и при помощи тракторов со специальным оборудованием





Идет время зерна прорастают из земли и появляются всходы. И вот уже все поле в золотых колосьях. **Хлебные поля похожи на море.** Подует ветер и колосья качаются на ветру как волна.





Вот и стала пшеница золотого цвета- как Солнце, пришло время жатвы, которое производится комбайнами. Комбайнеры работают на комбайнах не только днем, но и ночью, убирают пшеницу, чтобы у людей всегда был хлеб; чем больше колхозники соберут зерен, тем больше будет у людей хлеба.



Зерно везут на элеватор сушить

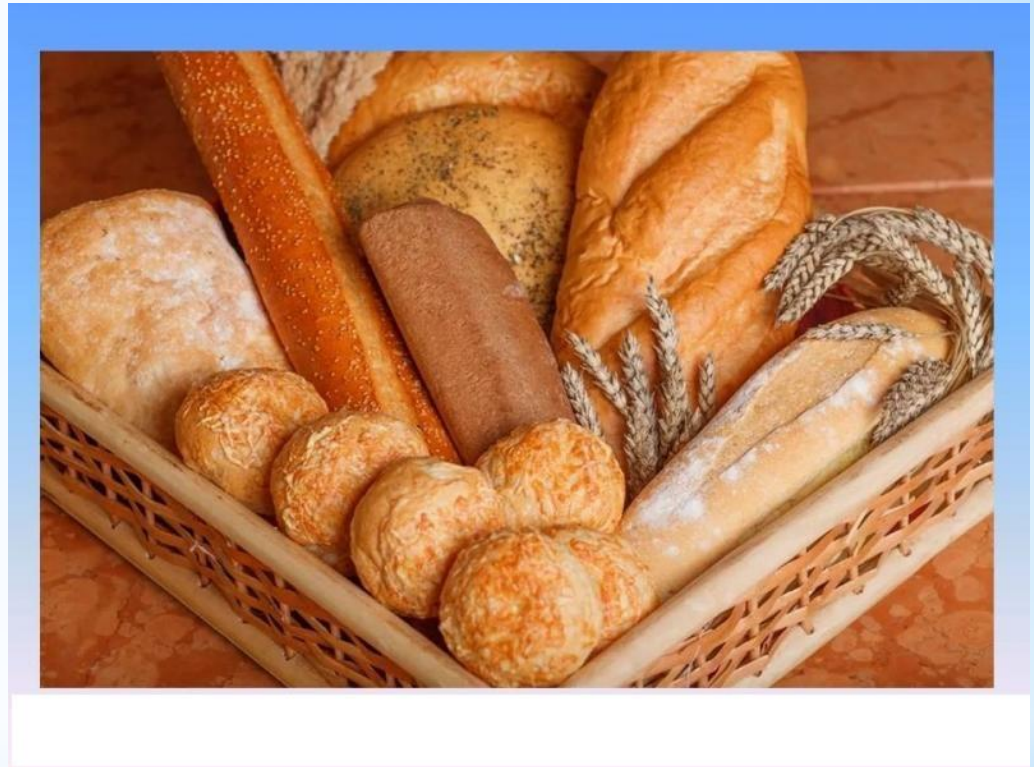


Здесь зерно сушат и хранят



Затем его перемалывают на современных мельницах и готовую муку везут на хлебозавод





Пекари из муки готовят тесто, а после выпекают вкусный, ароматный хлеб.

Мы, люди должны знать и помнить всегда о тех, кто растит пшеницу, из зёрен делает муку, из муки хлеб, булочки, кондитерские изделия, и низко поклонимся им.

Почёт и честь вам, хлеборобы!  
За ваш прекрасный урожай!  
За то, что Родине вы дали  
Душистый хлеба каравай!





# Из чего пекут хлеб?



Вода



Соль



Масло



Дрожжи



Мука



Готовый хлеб



Сахар

# ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ





# ВИДЫ ХЛЕБА



Пшеничный хлеб



Ржаной хлеб



Булочки



Батон



Крендель



Рогалик

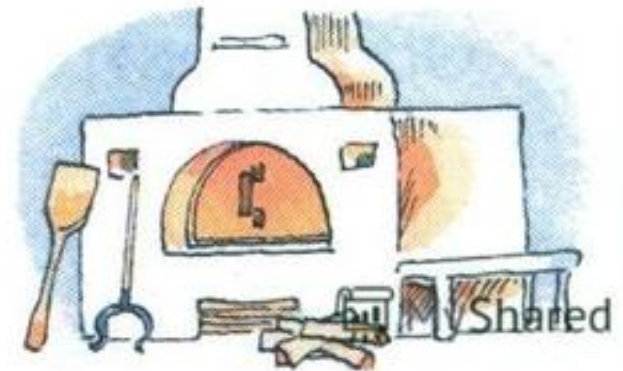
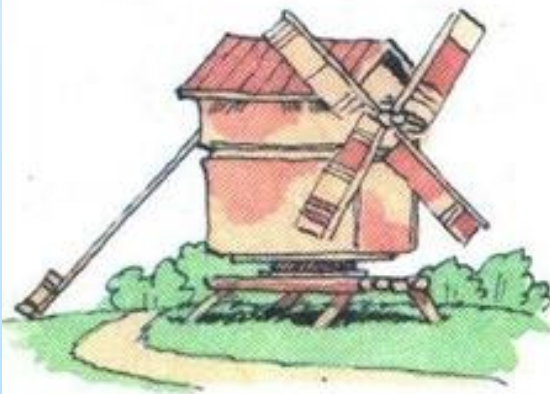
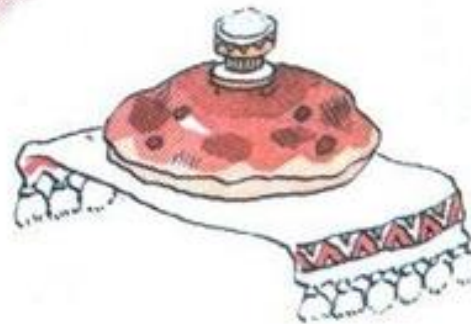
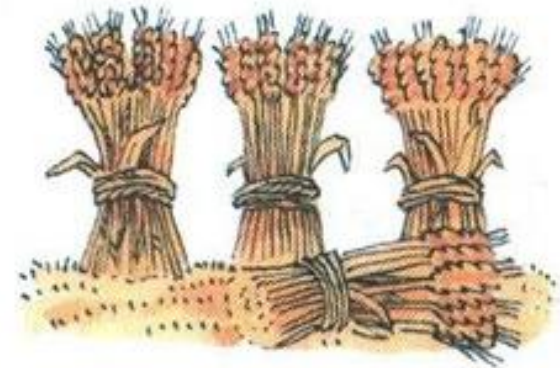


Рулет



Каравай

# Как выращивали хлеб в старину.



My Shared



**ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА!**

