

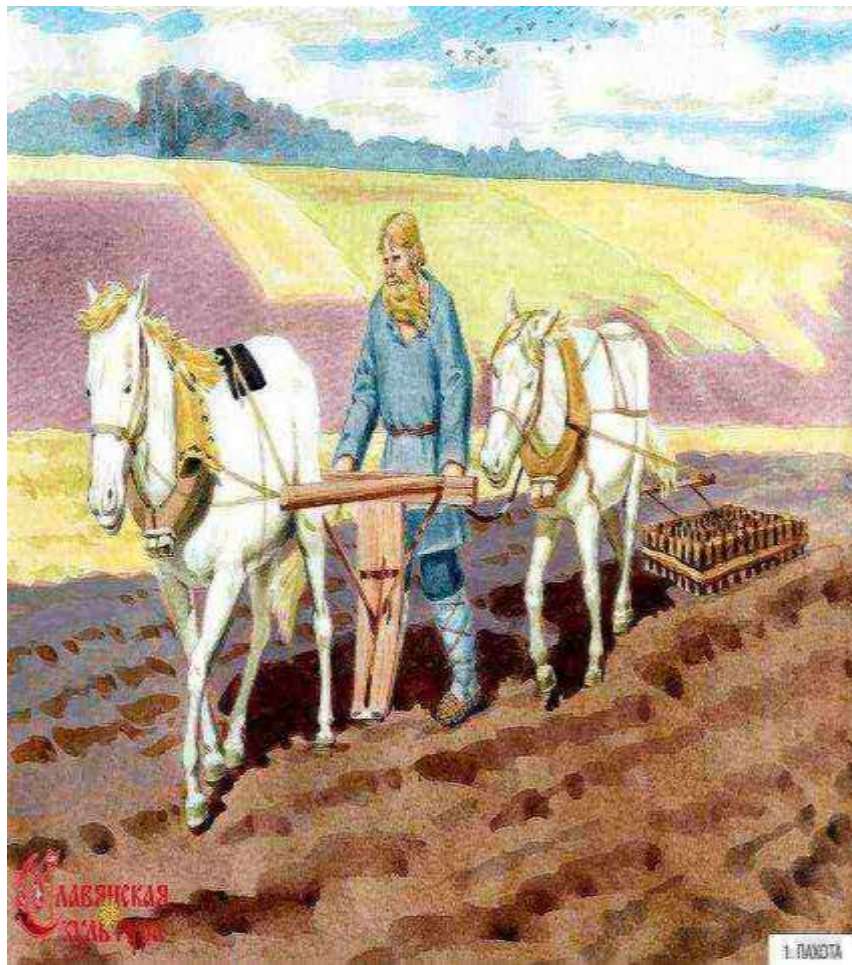
Как к нам хлеб на стол пришёл

Подготовила воспитатель: Мастюгина Н.В.

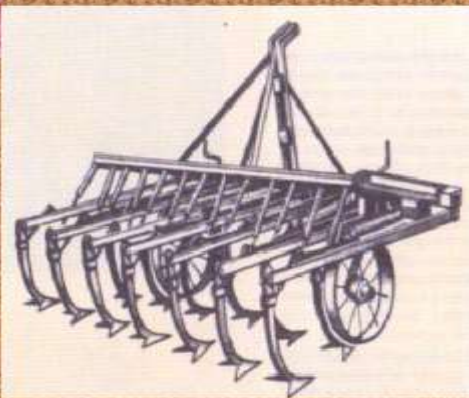
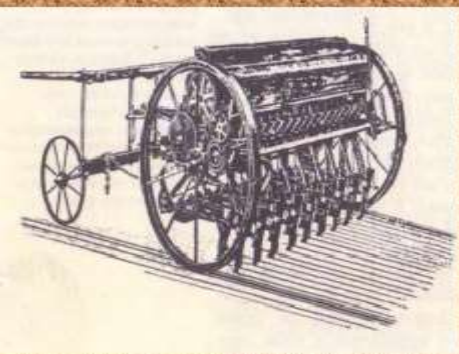


КОЛОС → ЗЕРНО → МУКА

Подготовка земли к посеву урожая

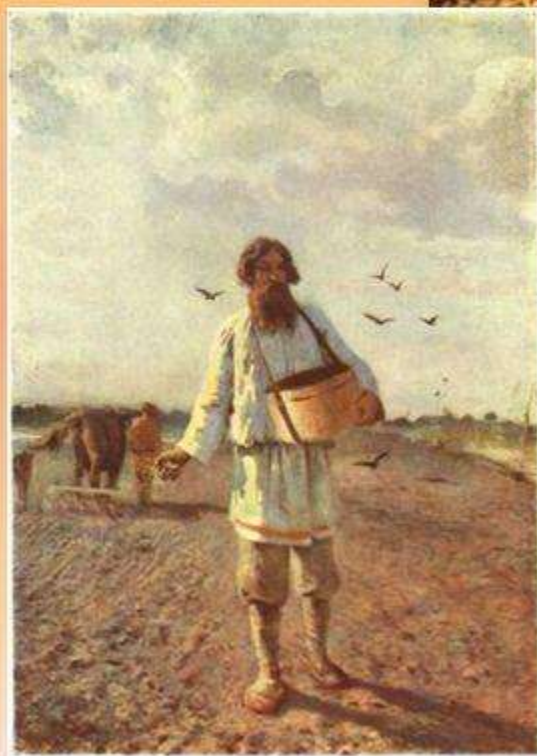
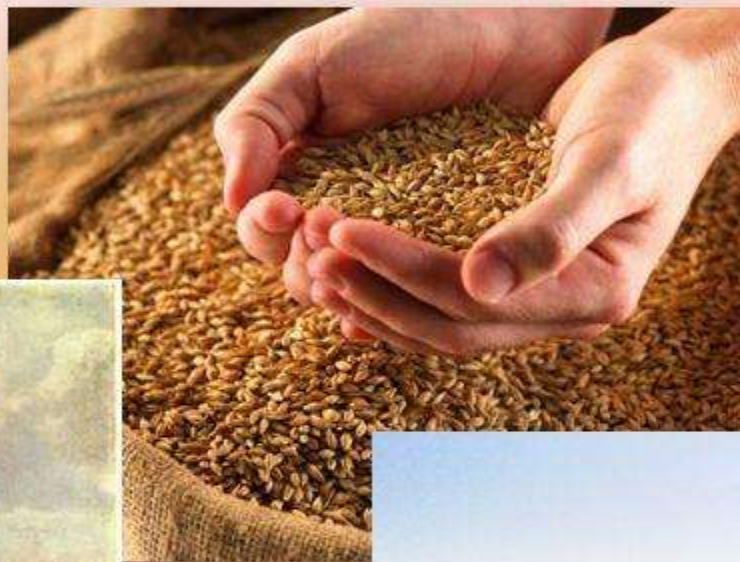


*Боронование.
Фото начала
двадцатого века.*



* **Боронование** предохраняет почву от высыхания, выравнивает её поверхность, разрушает почвенную корку, уничтожает сорняки.

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю.





На широкие долины
Вышли новые машины:
Глянь в раскрытое окно-
Сеют сеялки зерно.

«Как из зерна получилась булка»

**Сначала землю пахут.
Потом в неё бросают
зёрна – сеют хлеб.**



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

5. Жатва

Раньше ...



Сейчас



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



Зерно везут на мельницу.



**Затем зерно отправляют на
элеватор – там его сушат и
сортируют**



Лишь зерно проветрится –
Его везут на мельницу.
Ветер жернова вращает,
В муку зёрна превращает...
Вы готовьте лишь мешки –
Хватит здесь для всех муки!



На хлебозаводе...



Автомат замесит
тесто...



Автомат развесит и
нарежет тесто...

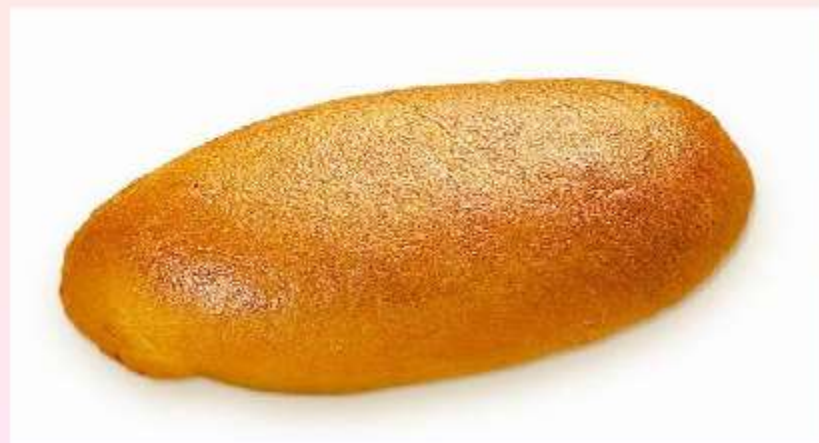


И отправит тесто в
печь.



ГОТОВЫЙ
хлеб

ИЗ МУКИ ДЕЛАЮТ РАЗНЫЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ХЛЕБ, ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОЖКИ, ВЕРМИШЕЛЬ



ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОДОВА!

Вот он, Хлебужко душистый,
С хрусткой корочкой витой.
Вот он, тёпый, золотистый,
Словно солнцем налитой.

В нём – здоровье наше, сила,
В нём чудесное тепло.
В нём – земля родимой соки,
Солнца свет весёлый в нём.

Упадай за обе щёки!
Вырастай богатырём!

Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зёрна
Хлебом тем, что на столе.

Люди долго и упорно
Потрудились на земле!



Помните!!!

*Хлеб - не просто дар природы,
Хлеб - наш труд, не забывай!
Береги же наш народный
Драгоценный каравай!*

