

Как делают хлеб?



Виртуально

е



...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

Всем хлеборобам на земле!





АВТОР

- Буланова Юлия Николаевна, учитель начальных классов МОУ «ООШ № 26» г. Энгельса Саратовской области
 - yuliabalandina24@mail.ru

"Вы скачали эту презентацию на сайте - viki.rdf.ru"

