

«Откуда хлеб к нам пришел».

Воспитатель: Щевровская А.Ф.

2017г.



Всё начинается с зерна.



Весной трактором пахут землю и во
вспаханную землю сеют пшеницу.



Солнце светит, дождик идет. Вскоре на полях
появляются зеленые ростки — всходы.



Летом вырастают колоски, а в них много — много зерен.

Поле. Здесь растут и созревают колосья.



Осенью пшеничное поле как
золотым!



Зернышки достают из колосков —
обмолачивают. Получается зерно.



A large pile of yellow grain, likely corn, is being poured from a conveyor belt. In the background, a blue excavator is visible, and a large industrial building with multiple levels and windows stands to the left. Two people are standing near the base of the building on the left. The scene is outdoors under a clear sky.

Здесь зерно сушат, готовят к дальнейшей переработке.



На мельнице зерно перетирают – мелют и получают муку



Это мука. Мы можем купить ее в магазине.





В муку добавляют воду
и другие продукты и
замешивают тесто





А это тесто!

На пекарне.

С хлебом, как с ребенком, надо нянчиться, беречь от сквозняков, иначе тесто осядет. Только при такой постоянной заботе оно будет пышным, а хлеб — вкусным.





Из теста лепят хлеб, булочки, лепешки и выпекают в специальных печах.



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





Выводы:

1. Береги хлеб , он дорого достаётся.
2. Не оставляй недоеденных кусков.
3. Никогда не бросай хлеб .
4. Продли жизнь хлебу .
5. Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

