



ХЛЕБ – ВСЕМУ
ГОЛОВА



Это зерно - пшеница



Весной специальным трактором пашут землю и сеют пшеницу в землю



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



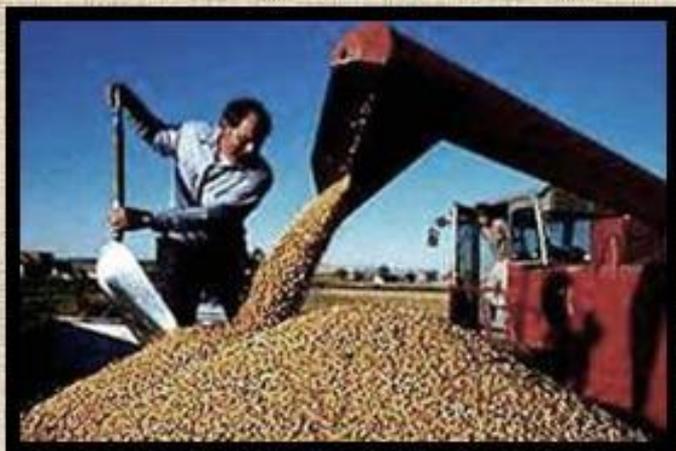
Летом вырастают колоски, а в них много - много зерен



Осенью пшеница созревает и колоски убирают машинами-комбайнами



Зернышки достают из колосков – обмолачивают. Вот сколько много получается зерна



Затем зерно перетирают - мельят и получают муку



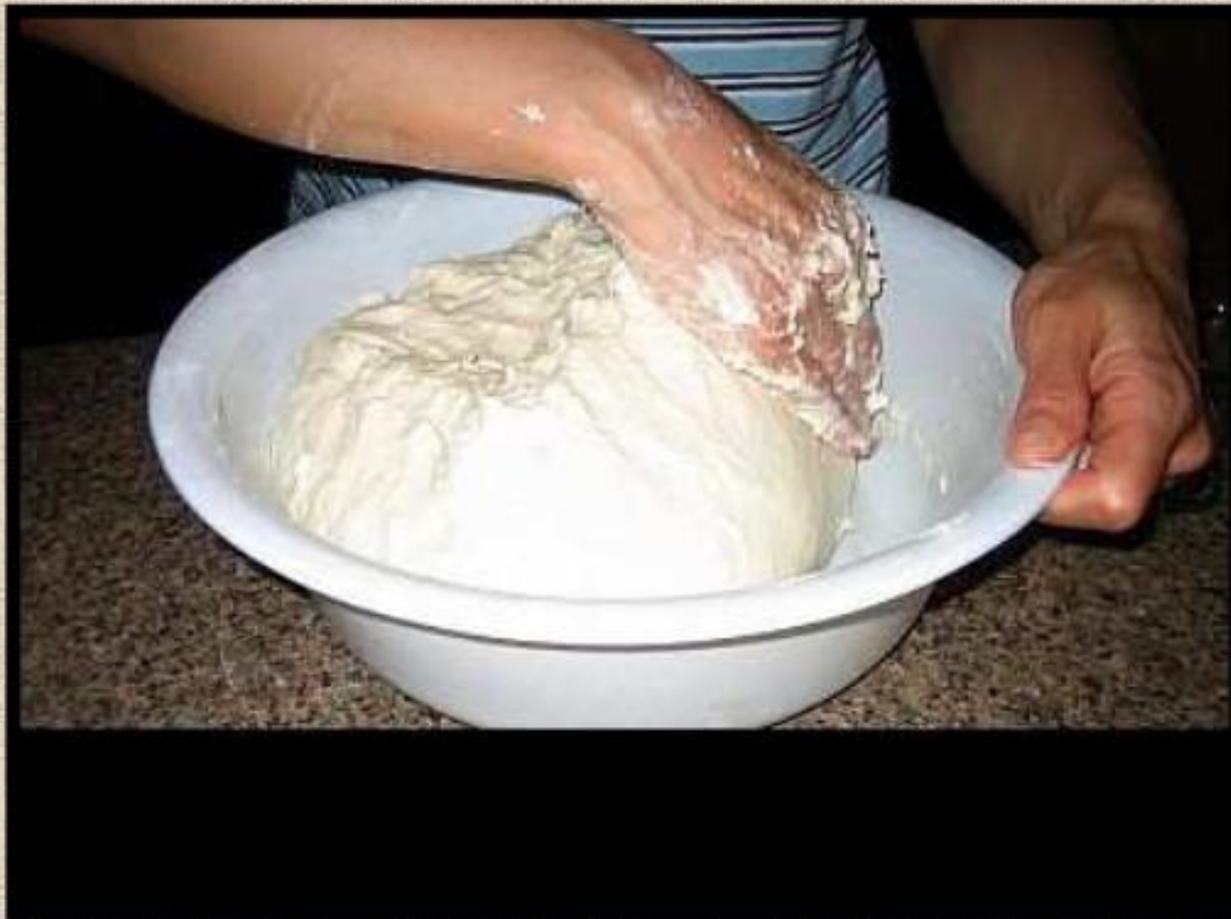
Это мука. Муку можно купить в магазине.



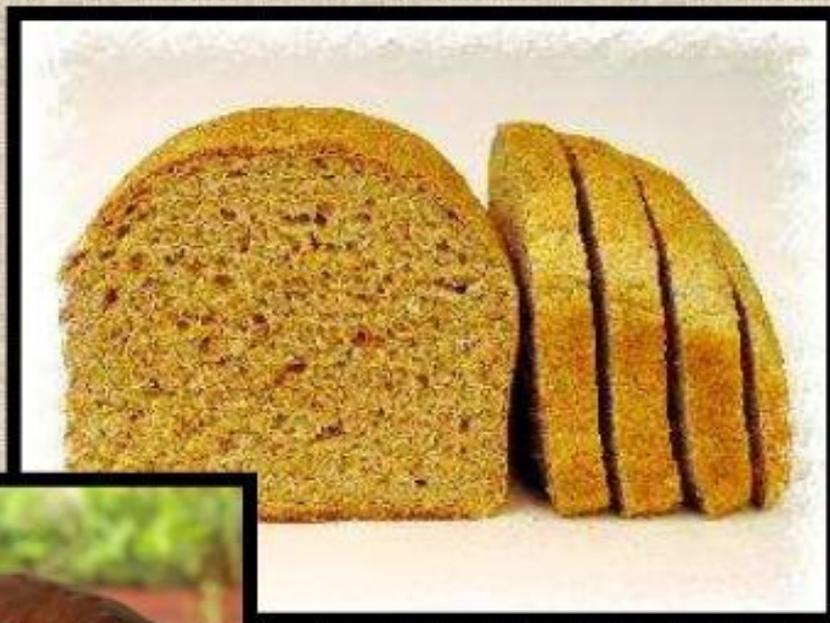
В муку добавляют воду и другие продукты и замешивают тесто



А это тесто



И получается вкусный, ароматный хлеб



А еще из теста пекут печенье, булочки, кексы, ватрушки, пироги и пирожки, а так же делают макароны



Бывают и другие зерна, из которых делают муку, тесто, а затем выпечку – это овес, ячмень, рожь, рис, гречиха.



А еще из зерен пшеницы, овса, ржи, риса, гречихи, ячменя готовят кашу.

Манную кашу делают из зерен пшеницы.



А это картина и.И. Шишкина «рожь»





Вот он – руляный и душистый
Лежит и дышит на столе.

*За хлеб огромное спасибо
Всеми хлеборобам на земле!*