



Экскурсия на кондитерский комбинат Коломенское.

19 декабря 2011 года. 3 – А класс.

Перед тем, как мы попали на производство.
Чаепитие с продукцией комбината.



Чашепитие с продукцией комбината.



Потом нас одели для посещения цехов.



Отзыв об экскурсии на производство

Коломенское

(Ивановской Лилии)

Мне очень понравилась эта экскурсия. Я узнала: как делают хлеб машины.

Сначала нас переодели в **пекарские рубашки и колпаки**. Затем началось наше незабываемое **«хлебное»** приключение. И началось оно с чаепития!

После этого экскурсовод провел нас по цехам, где выпекают белый душистый хлеб. В самом начале производства мы увидели огромные чаны с тестом и процесс превращения этого теста в аппетитные батоны. После этого нам рассказали: зачем батоны надрезают. Следующий этап - выпечка батонов в огромной печи. Последний шаг - упаковка свежее испеченных батонов в пакеты очень забавен. Здесь же нам представилась возможность попробовать свежий, только из печи ароматный необыкновенно вкусный хлеб.

Затем мы увидели **производство булочек**. В печах выпекаются булочки с маком и с джемом. У нас был уникальный шанс увидеть момент, когда горячие булки вынимают из печи! Мы увидели, как в круасаны добавляется начинка: пистолетом через дырочку заполняется шоколад. Мы попробовали эти нежные слоёные булочки.

Но это еще не всё! Приятным моментом для нас стало посещение **цеха по производству вафель и тортов**. Сначала выпекаются большие листы вафель, затем специальный аппарат добавляет на них шоколад или крем. Далее вафельные листы разрезают, посыпают орехами, упаковывают в пакетики, коробки.

В конце экскурсии мы получили сладкий подарок. Очень «вкусная» получилась экскурсия!