

Хлеб – всему голова

Хлеб

Буханка хлеба – это
настоящий

Осколок солнца на моей
земле.

Огонь, не остывающий,
горячий,

Зерно и колосья



Хлеб всегда люди ценили. Это
один из основных продуктов
питания. Чтобы булка хлеба
пришла на наш стол
необходим труд людей 200
профессий!

Производство хлеба

Вспашка земли



М. Блинов. Русские крестьяне на пашне



Л.Н. Толстой «На пашне» (худ. И. Е. Репин)



Крестьянин, идя по полю, в подготовленную землю кидает зерна. Говорят «сеет пшеницу» (или рожь, или другой злак). В старину это делали вручную



Проходит лето, наступает пора
сбора урожая.

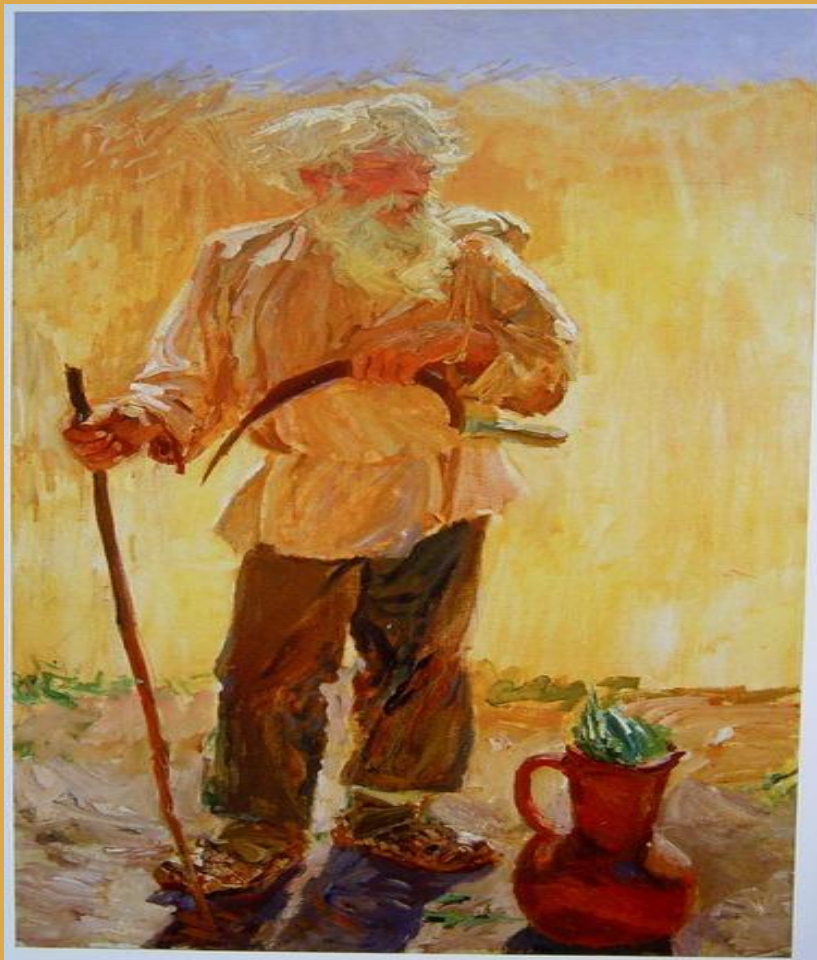
Поле с хлебом

И.Шишкин «Рожь»



А. Пластов «Жнец»

В руках у
жнеца –
серп. Им
он будет
срезать
колосья
и из них
вязать
снопы



Венецианов «На жатве. Лето.»



Сбор урожая

Так убирали урожай в
недалеком прошлом (20 век).
Пластов «На колхозном току».
На картине можно увидеть
снопы

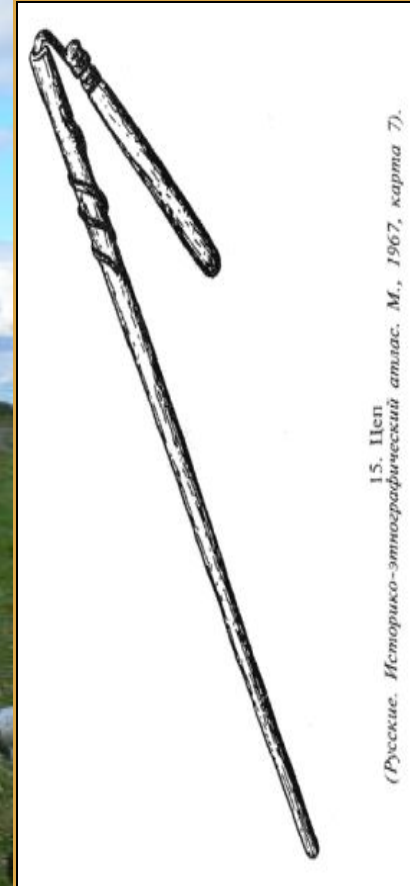


Сейчас уборкой
занимаются комбайны



Молотьба. После того, как зерно в снопах подсушивали, его везли на ток (специальное место) и выбивали зерна из колосьев с помощью
цепы.

Сейчас это делают с помощью машин



15. Цепь
(Русские. Историко-этнографический атлас. М., 1967, карта 7).

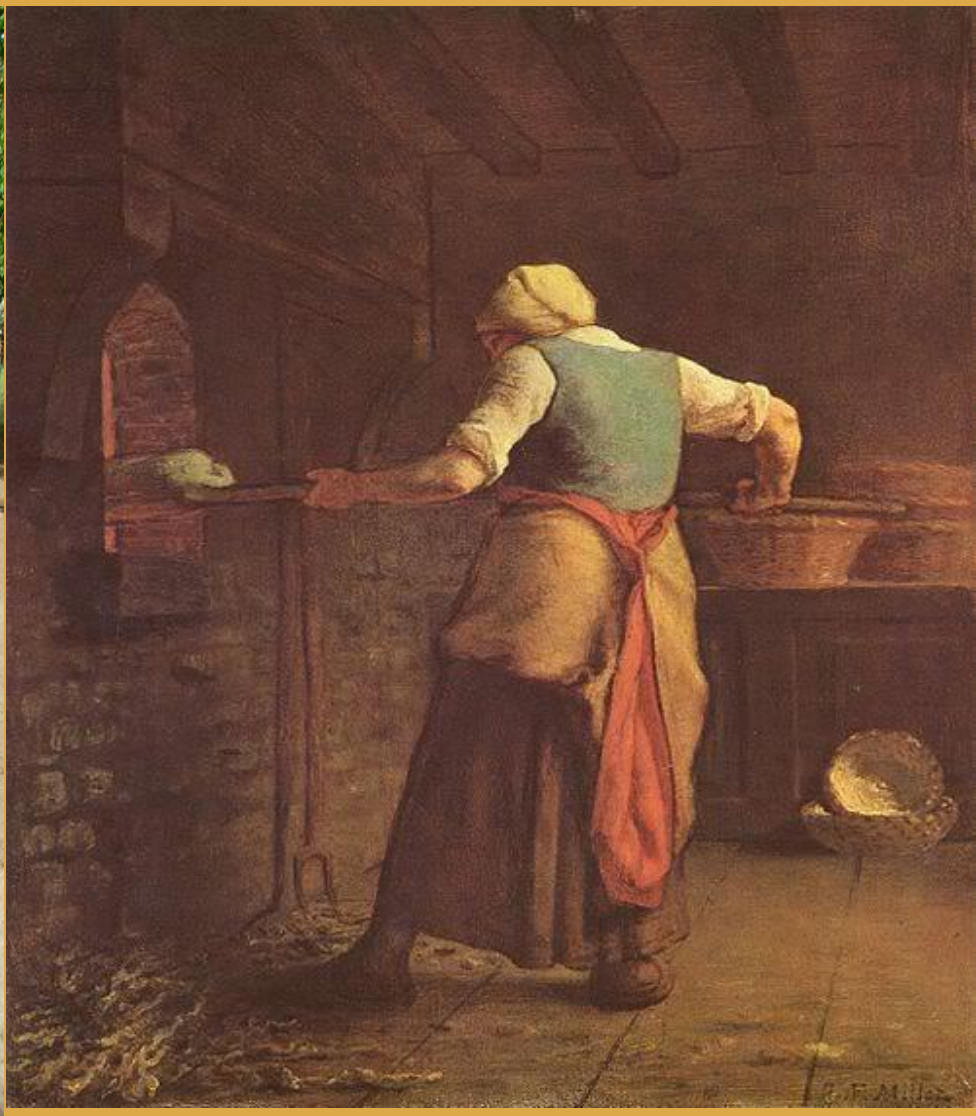
На элеваторе зерно просеивают .



Зерно мелят на мельницах,
получается мука



Из муки пекут хлеб: дома, в цехах, на хлебокомбинатах



Вот какой длинный путь проходит
хлеб, чтобы попасть к нам на
стол. Много людей трудятся для
этого!

Поэтому хлеб нужно беречь!

