«КАК ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЁЛ»

Если спросить, откуда берётся хлеб, то большинство из нас ответит: «Из магазина». И в целом будут правы.Давайте вместе зайдём в магазин.

Смотрите, как просто можно взять булку или буханку хлеба с полки.Но как хлеб попал в магазин?Правда ли, что его так легко получить? На все эти вопросы мы попробуем найти ответы

Об истории:

История хлеба насчитывает более 15 тысяч лет. Древние люди однажды заметили, что упавшее в землю зерно даёт всходы, и вырастает колос. Земледельцы сначала занимались отбором крупных зёрен. Это позволяло увеличить урожай. Спашка земли, сев, прополка и сбор урожая на полях делались вручную, и занимали всё свободное время земледельцев.

В давние времена к севу относились как к священному действу, готовились заранее: мылись в бане, надевали чистую рубаху и с лукошком выходили в поле.

КАК РАСТЁТ ХЛЕБ:

Сначала готовят землю. Вспахивают её и боронят, чтобы земля стала мягкой.В современном мире на смену ручному труду пришли машины.

Зерно перед посадкой тоже готовят. Отбирают. Обрабатывают специальным составом, защищая его от болезней и вредителей. Потом помещают в специальные машины – сеялки

После того, как поле засеяно, все с нетерпением ждут всходов

И вот, показались первые ростки

Прошло совсем немного времени, и поле зазеленело…

… заколосилось

и ... зазолотилось

Настала пора собирать урожай. В наше время его собирают комбайнами и свозят зерно на элеватор.

Зерно сушат, проветривают и сортируют. Часть отбирают на будущий год, а часть отправляют на мукомольные заводы.

В старину хлеб убирали вручную. Вязали снопы. Молотили зерно. Сушили. Потом отвозили на мельницу

Пройдя весь путь вместе с зёрнышком, которое превратилось в колос, давший нам много зерна, мы увидели, сколько людей трудились, чтобы вырастить хлеб. Безусловно, техника очень помогает человеку, облегчает его труд. Но этот труд по- прежнему очень тяжелый. Не всегда в поле светит солнце. Дождь, грязь, холод, птицы и другие вредители мешают человеку растить хлеб.

КАК ЗЕРНО ПРЕВРАЩАЕТСЯ В МУКУ:

После того, как зерно собрали и высушили, из него делают муку.В старину для этого использовались жернова. Зёрна помещали между двумя камнями и начинали вручную перетирать.

На смену жерновам пришли мельницы,на которых для движения жерновов использовалась сила воды или ветра.

В наше время муку делают на мукомольных заводах.Зерно поступает в огромные жернова по специальной движущей ленте. А оттуда уже выходит белоснежная мука.

КАК ПЕКУТ ХЛЕБ:

И в путь уже на другой завод – хлебопекарный.Работа на хлебозаводе начинается очень рано. Для того, чтобы поставить тесто, готовят опару, которая бродит. Потом замешивают тесто и ждут, когда оно поднимется.

Потом из теста формуют хлеб. Он может быть разной формы: круглый, длинный, кирпичиком, косичкой, в форме бублика, каравая и т.д. И ждём, пока снова тесто поднимется.

А вот теперь можно и в печь!!! И вот из печи появился он - наш румяный, хрустящий, ароматный хлебушек!

Оказывается, не так-то просто испечь хлеб. Много людей на хлебозаводе трудится. Тяжёл их труд: огромные чаны с тестом, жаркие печи. И работа начинается очень рано, чтобы мы могли уже утром получить свежий, ароматный и ещё тёплый хлеб!

К сожалению в наше время отношение к хлебу изменилось. Можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусками хлеба за столом. Нам очень хотелось бы чтобы вы узнав, древнейшую историю хлеба, и то, как трудно его растить, поняли его истинную цену и берегли его!

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!
БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ!