

ХЛЕБ-ВСЕМУ ГОЛОВА.

Как хлеб на стол попал?

Презентация
«РУССКИЙ КАРАВАЙ»
МБДОУ ЦРР д/с «Улыбка»
Шурыгина Е.С.



На завтрак, обед или ужин, что бы ни стояло на столе- всегда на почетном месте хлеб. Убери его со стола- и все уже как-то не так , и еда не такая вкусная.



Как из зерна получилась булка?



Однажды древний человек заметил, что из зерен, оброненных на землю, выросли новые колоски. Посадив в землю зернышки, он собрал первый урожай.



Каменными зернотерками растирали зерно в муку, из которой пекли пресные лепешки на раскаленных в огне камнях.



Как пекут хлеб в наше время? Тесто замешивают из муки, воды, соли, сахара, дрожжей или другой закваски. Его месят, оставляют расти «как на дрожжах». А в печи оно превращается в румяную буханку.



Из хлебозавода наш свежеспеченный хлеб отправляется



Не даром говорят: хлеб
всему голова. В хлебе много
полезных для человека
веществ. Он питателен,
вкусен, недорог, легко
усваивается.



Расфасовка печенья на хлебозаводе.



Ни один продукт не имеет такой длинной истории от колоска до хлеба на столе. Вспомним! ... Поля надо вспахать, засеять, вырастить и собрать урожай; зерна помолоть и превратить в муку; из муки замесить тесто и тогда уже можно печь пышные булки . Берегите хлеб!

Профессии людей:

Хлеборобы:

пекарь

ТРАКТОРИСТ

КОМБАЙНЕР

ПРОДАВЕЦ
ХЛЕБА