

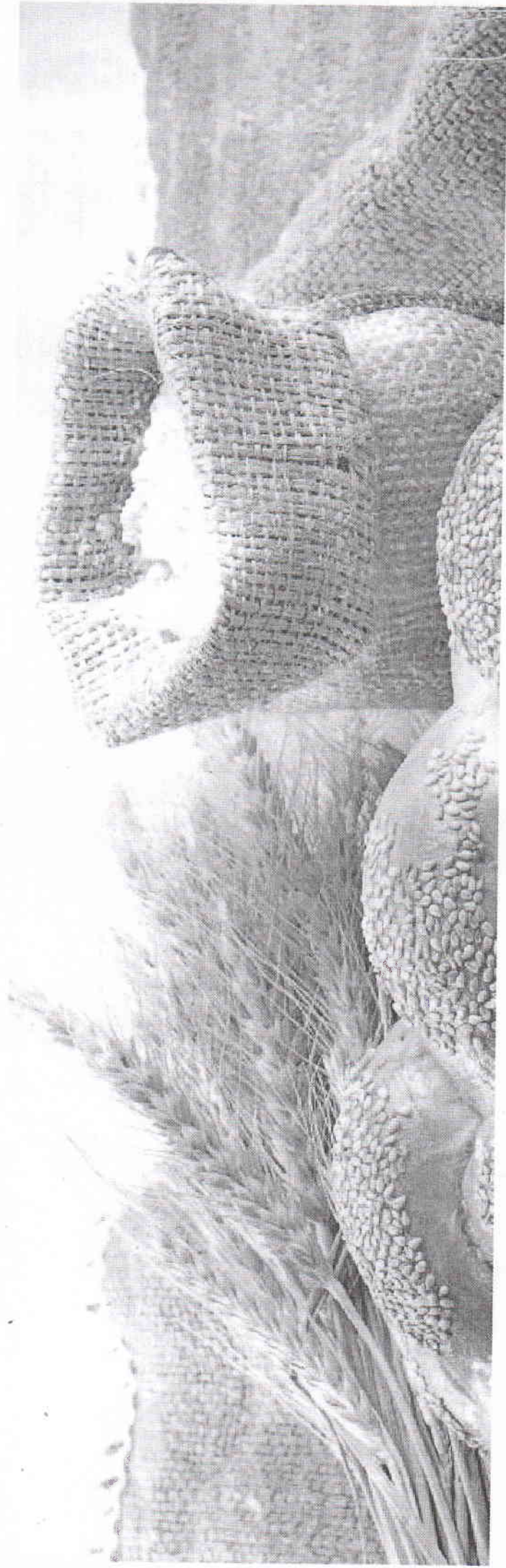
«Хлеб – всему голова»

Презентация для детей
Старшей группы «Капитошки»
Воспитатель Гусейнова М.А.
с. Куйбышево 2019

**С хлебом мы встречаемся каждый день. Без него
не обходится ни скромный завтрак, ни
праздничный обед.**



**Колосья и зерна – это еще не хлеб. Зерно проходит
долгий путь, прежде чем стать хлебом.**



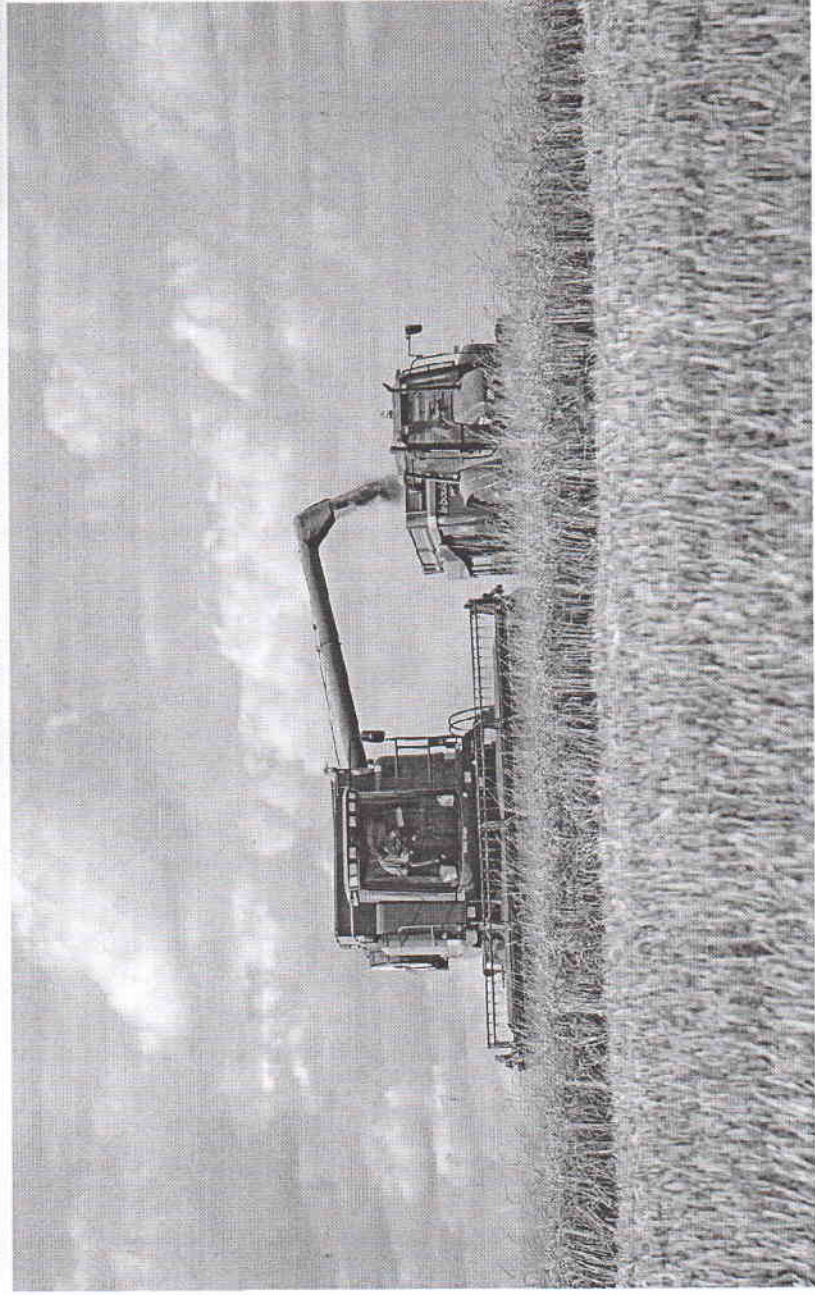
Раньше зерна сеяли вручную.

Сейчас зерно сеют машины, которые называют сеялками.

Зерно лежит в теплой земле. Солнце его греет, дождик поливает, зерно прорастает и превращается в росток.



За ростом и развитием ростков наблюдает агроном, человек, знающий, как правильно выращивать хлеб, как уберечь колоски от болезней и от вредителей. Хлеб созрел. Пора косить. Срезают колосья специальные машины, которые называются комбайны.



Комбайн выполняет много работ: острыми ножами он срезает колоски. Внутри есть молотилка, освобождающая зерна от колосьев. Зерно через специальный рукав сыпется в грузовик, а солома упаковывается в брикеты и остается на поле. Зерно везут на мельницу. Здесь его перемалывают жерновами. Зерно превращается в муку



Далее муку отвозят на хлебозавод в пекарню. В пекарне работают люди, которые называются пекари. Из муки делают тесто. Из теста пекут батоны, буханки, булочки. Баранки. А потом все это везут в магазин.

