

# Хвала рукам, что пахнут хлебом!



*“Откуда хлеб берется”.*

Он не падает к нам с неба,  
Появляется не вдруг.

Чтобы вырос колос хлеба,

Нужен труд десятков рук

Взором радостным объемлю  
Даль бескрайнюю полей.

Слава тем, кто любит землю,  
Тем, кто трудится на ней!

*В. Данько*

*Когда и где родился хлеб?*



Учеными доказано, что хлеб появился 15000 лет назад.

Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зерен. Сначала предки употребляли зерна в пищу в сыром виде, а затем научились растирать их между камнями получая крупу и варить их. Первый хлеб имел вид жидкой каши.

**Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб.**

**Это было открытием хлеба.**



**Жернова** – парный каменный круг, служащий для перемалывания в муку пшеницу и других зерен.

**Хлеб дается человеку ценой больших усилий.**



**Сколько в это зернышко вложено труда,  
Знают только солнышко, ветер да вода.**



**Для того, чтобы маленькое зернышко стало хлебом,  
надо три силы: Земля, Солнце, Труд.**

## Путь хлеба

Ранней весной, тракторист ведущий машину пашет поля,  
рыхлит землю. Так готовится почва для посева семян.

Прежде чем посеять пшеницу, зерно проверяют на всхожесть  
(выбирают лучшие, сильные зерна).



За лесами, за лугами раздается в поле гром,  
Это тракторы плугами пашут легкий чернозем.

Чтобы быстро засеять огромные поля, используются **сеялки**.

Так через некоторое время появляются **всходы**.

Чтобы всходы не съели грызуны, их обрабатывают специалисты.

На поля вылетают **авиаторы**.



Агрехимические услуги по обработке посевов **пшеницы**,

Летом все поле в колосьях. Осенью колосья становятся золотыми. Хлеб созрел. Начинается сбор урожая.



## **Сбор урожая.**

Посеяли хлеб хлеборобы весной,  
Созрел он и встал золотистой стеною.

И слышит страна: «За уборку пора!»

Для хлеба комбайны нужны, трактора.

В поле выходят машины – комбайны, за рулем комбайнеры.





Потом на машинах везут зерно на элеватор. Там зерно хранят по несколько месяцев от холода, сырости, вредных жучков . Оттуда отправляют его на мукомольные заводы к мукомолам. Там зерно перетирают (мелют) машины-автоматы. Получается мука.



Муку везут на **хлебозаводы и пекарни**. Пекари пекут хлеб.

Хлеб бывает белый и черный. Все дело в муке.

Из пшеничной муки пекут белый хлеб, а из ржаной - черный.



На заводе пекарь хлеб печет с любовью,  
Скажет он ребятам: «Ешьте на здоровье!»





Из пекарни на специальных машинах хлеб  
везут в магазины, где продавцы предлагают на выбор  
разные хлебобулочные изделия.

**Вот так хлеб стал главенствовать на нашем столе.**



**Слава тем, кто хлеб растил, не жалел трудов и сил!**



**Слава миру на земле! Слава хлебу на столе!**

Вот он хлебушко душистый,

Вот он теплый, золотистый!

В каждый дом, на каждый стол,

Он пожаловал, пришел.

В нем здоровье, наша сила.

В нем чудесное тепло.

**Сколько рук его растило, охраняло, берегло!**

**Слава тем, кто хлеб растил, не жалел трудов и сил!**

