

A collage of various breads and pastries, including loaves, rolls, and slices, with a central white dove. The background is a dense arrangement of different types of bread, such as round rolls, long loaves, and slices, some with seeds or nuts. A white dove is positioned in the center, facing left, with its wings slightly spread. The text is overlaid on a semi-transparent white rectangular area.

# Откуда к нам приходит ХЛЕБ?

**МБДОУ ГДС «Радуга»**

**Воспитатель: Моргунова Елена Викторовна**



Хлеб рождается из маленького зернышка





В наше время землю вспахивают с помощью трактора





А раньше землю пахали плугом при помощи лошади





После вспашки земли машины-сеялки рассеивают зерно





А раньше на Руси, сеятель шел по полю и разбрасывал через каждые два шага пригоршню зерна слева на право





Вот выросла рожь, пришло время урожай собирать





Собирают урожай с помощью комбайнов





В старину урожай убирали так: мужчины брали косы, женщины серпы, колосья косили и в снопы собирали





Зерно увозят в элеватор, там оно сушится и хранится





Раньше колосья сушили и молотили. Для этого брали цеп и били им по колоскам. Выбитое зерно просеивали и хранили в амбарах





После зерно везут на мукомольный завод



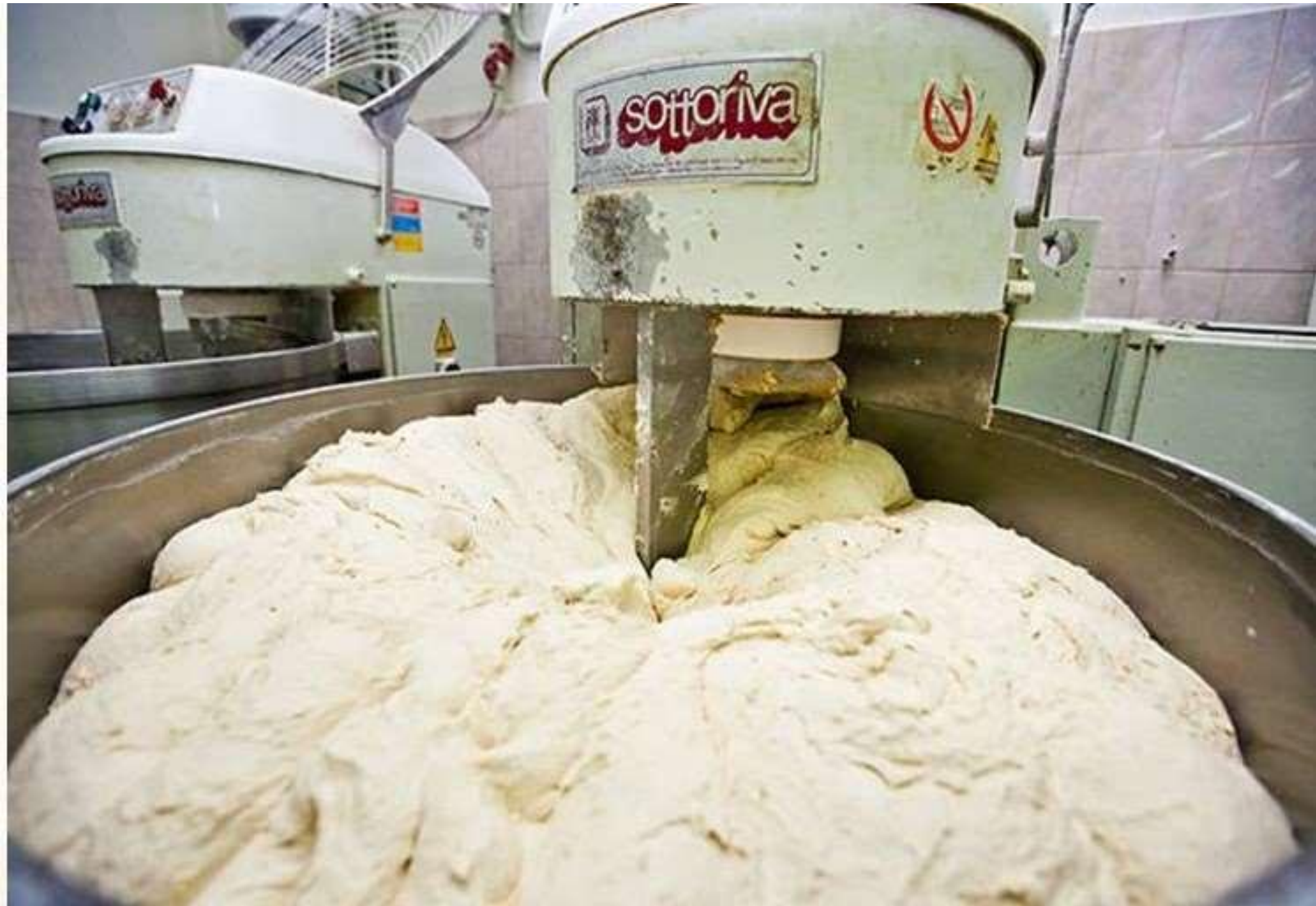


Раньше же муку мололи на мельнице





В современных пекарнях тесто месят специальные миксеры





Раньше, и сейчас в домашних условиях тесто замешивают руками





Из теста формируют хлеб и отправляют в печь









# Испеченный хлеб отправляют в магазин





Какие хлебобулочные изделия знаешь ты?

