

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
комбинированного вида №39

Откуда хлеб пришёл



Станиславова А.Д.

Всё начинается с зерна.



Это зерно пшеницы

Весной трактора выходят на поля
и вспахивают землю



После выходят специальные машины и
засеивают поля зерном



Скоро на полях появятся
зелёные ростки – всходы



Летом вырастают колоски, а в
каждом из них много зёрен



К осени пшеница созревает и колосья
убирают машинами-комбайнами



Зернышки достают из колосков – обмолачивают.
Вот сколько много получается зерна!



Затем зерно везут на мельницу.



Или на мукомольный завод



Там его перемалывают и получается мука.



Муку можно купить в магазине.



В муку добавляют воду, соль, сахар,
дрожжи и замешивают тесто.



Тесто кладут в формочки и выпекают в печи
или в духовке



И получается вкусный,
ароматный хлеб!



А еще из муки пекут печенье, булочки, кексы, ватрушки, пироги и пирожки, а так же делают макароны





Есть и другие зерна, из которых делают муку и тесто, а затем выпечку — это овес, ячмень, гречиха, рожь, рис.



А еще из зерен пшеницы, овса, ржи, риса,
гречихи, ячменя готовят кашу.

Манную кашу делают из зерен пшеницы.

