

Виртуальная  
экскурсия  
**«Путешествие  
Зёрнышка»**



Какой путь проходит пшеничное зерно, прежде чем на столе  
появится каравай?

От зёрнышка



До каравая

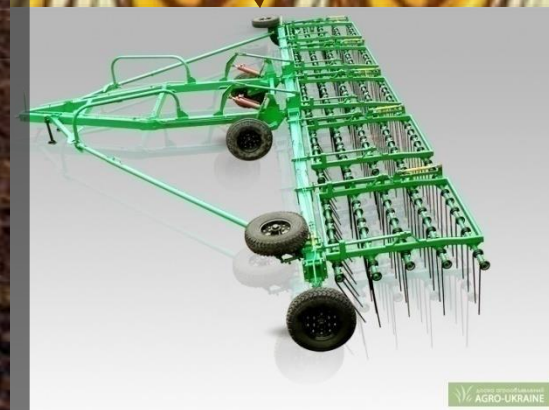


Первая и важная работа, когда трактор **пашет** землю, готовит её для зерна. Острые ножи врезаются в почву, переворачивая **комья** земли. Но это ещё не всё.



Землю после вспашки, **надо бороновать** чтобы разбить большие комья земли и удалить сорняки. Это ещё не всё

Борона



**Зерновая сеялка** – это машина, которая равномерно распределяет семена и укладывает их в почву



**Зерновая сеялка**



Перед этой пашнею шапку скинь, сынок:  
Видишь, пробивается хлебный стебелёк.  
Сколько в это зёрнышко вложено труда,  
Знают только солнышко, ветер и вода.



Но не сразу стали зёрна хлебом тем, что на столе.  
Люди долго и упорно потрудились на земле!



**Хлеб созрел**, пришла пора собирать его с утра.  
Из чего печётся хлеб, что едим мы на обед?  
**Хлеб печётся из муки**, что дают нам колоски.

**Колоски**



**Мука**





Уборка хлеба с поле родной страны – великое дело!

Выплывают в степь **кѐмбайны**, словно в море корабли.

Ох, машина-то какая! Ну, комбайнер, покажи, как работают ножи.



Собранное с полей зерно везут на элеваторы – это большая ёмкость для сушки и хранения зерна. Это ещё не всё.



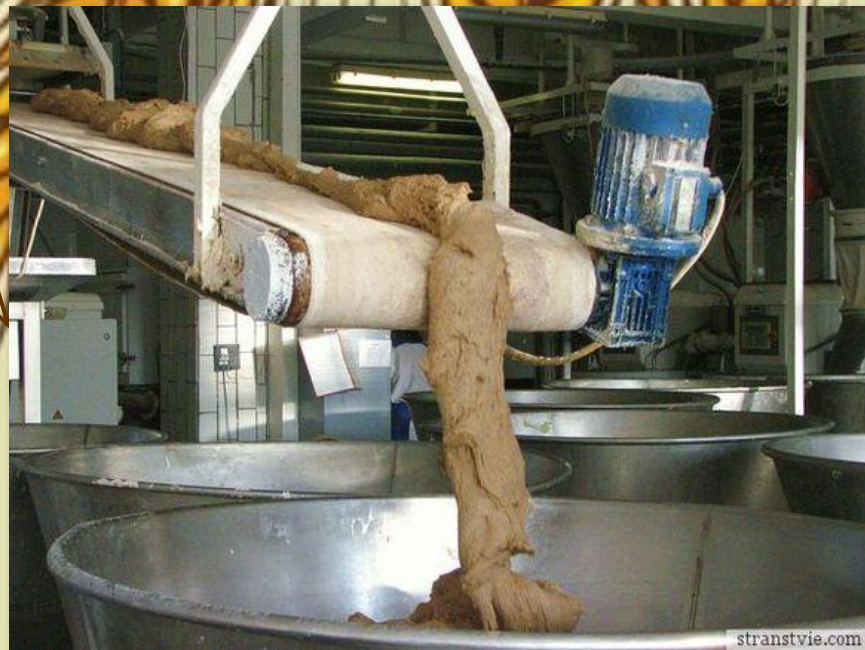
Из элеваторов попадает зерно в цеха мельзавода, туда, где мелят, перетирают зёрна и получается мука. Это ещё не всё.



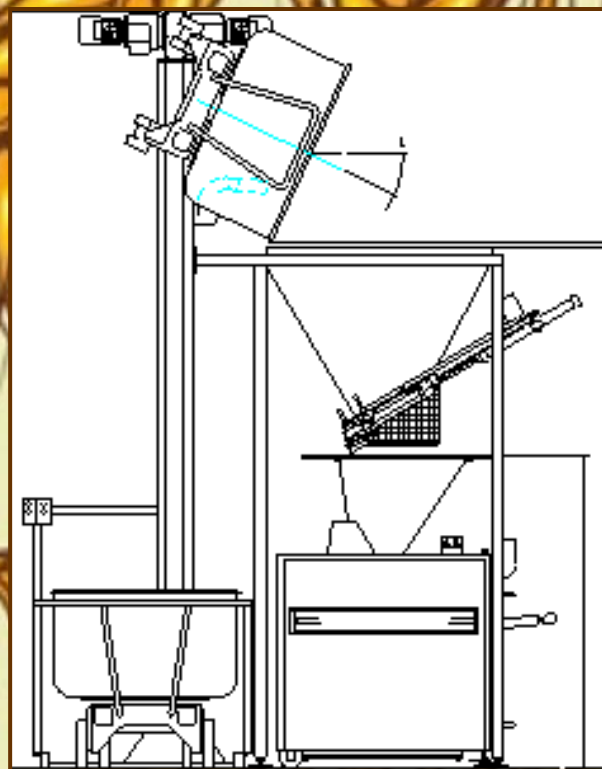
На хлебозаводы, на кондитерские и макаронные фабрики муку доставляют в больших грузовиках-муковозах. Это ещё не всё.



По трубам, идущим с потолка, движется мучной поток и попадает в округлые металлические чаши. На хлебозаводе машина всё делает сама: и муку засыпает, и воду подаёт, и тесто замешивает. Это ещё не всё.



Вот тесто готово. Из большой чаши его опрокидывают в бункер, похожий на блестящую воронку, а оттуда в тесторазделочную машину. Это ещё не всё.



Специальное устройство – «округлитель» превращает отмеренные куски теста в аккуратные шарики. Затем такие колобки отправляются в тестоформирующую машину, где шарики раскатываются в колбаски. Это ещё не всё.



Каждая полоска теста выкладывается на ленту конвейера. Во время движения набирает объём, становится пышной и продвигается к следующему ещё более загадочному устройству.





Это устройство называется **нож-нарезчик**. Гладкие батоны без рисунка попадая под него, выходят с красивыми гребешками, ровными рядами и продвигаются к туннельной печи.



Выезжая из печи, вот такие красивые золотистые батонны скатываются на ленту конвейера для дальнейшей транспортировки. Это ещё не всё.



Свежеиспеченные, аппетитные с хрустящей корочкой батоны  
двигаются по ленте и укладываются на лотки. Это ещё не всё.



Вот он, хлебушко душистый! Пышный, мягкий, золотистый!  
Подрумяненный слегка, шёл он к нам издалека.  
**Вот теперь всё!**



Слава миру на земле! Слава хлебу на столе!  
Слава тем, кто хлеб растил, Не жалел трудов и сил.

