



Хлеб — великое чудо земли

От зерна в поле — к тёплой буханке на столе.



Путь хлеба начинается в поле



Хлеб не возникает сам по себе: его путь начинается с маленького зерна. Сначала землю готовят, потом сеют, ухаживают за всходами, собирают урожай и только после этого пекут хлеб.



Зерно — маленькое начало большого дела



Маленькое, но важное

Зерно кажется крошечным, однако внутри него скрыта будущая булка хлеба. Стоит ему попасть в тёплую влажную землю, и начинается удивительный рост.



Колос даёт урожай

В одном колосе бывает много зёрен, а на целом поле их вырастает очень много. Поэтому из одного маленького начала получается большой урожай.



Золотое поле

Летом созревшее поле становится золотым и красивым. В нём особенно заметно, как природа и труд людей вместе помогают вырастить хлеб.

Весной поле готовят к посеву



01

Пашут землю

Сначала землю пашут, чтобы она стала мягкой и рыхлой. В такой почве семенам легче укорениться и начать свой рост.

02

Сеют семена

Потом зерно кладут в почву на нужную глубину. Если посадить его правильно, из него быстрее появятся крепкие зелёные ростки.

03

Помогают солнце и дождь

После посева поля получают влагу от дождя и тепло от солнца. Через некоторое время на них появляются первые нежные всходы.

Путь хлеба от поля до стола

Последовательность основных этапов выращивания и приготовления хлеба.



Люди, которые помогают хлебу появиться



Агроном

Агроном следит за полем, выбирает время посева и замечает, как растут растения. Он помогает хлебу начать свой путь ещё до появления первых всходов.



Тракторист

Тракторист готовит землю к посеву и помогает обрабатывать большие поля. Без его машины работа шла бы намного медленнее, а зерну было бы труднее попасть в почву.



Комбайнёр

Комбайнёр убирает созревший урожай, когда колосья уже налились зерном. Его работа очень важна: нужно собрать хлебное богатство быстро и аккуратно.



Мельник

Мельник очищает зёрна и превращает их в муку. Именно из муки потом замешивают тесто, поэтому его труд помогает хлебу стать мягким и вкусным.



Пекарь и водитель

Пекарь выпекает хлеб, а водитель везёт его в магазины и пекарни. Вместе они делают так, чтобы свежая буханка вовремя дошла до людей.



Комбайн убирает урожай



Срезает колосья

Комбайн идёт по полю и срезает спелые колосья. Он работает быстро, поэтому за короткое время может убрать большое поле.

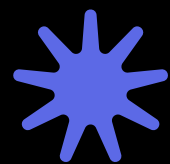
Отделяет зёрна

Внутри машины зёрна отделяются от стеблей и других лишних частей. Так урожай становится готовым к перевозке на склад или мельницу.

Собирает в бункер

Чистые зёрна попадают в бункер комбайна, а потом их выгружают в машины. Это помогает сохранить урожай и не терять ни одного зёрнышка.

Из зерна получается мука



01

Очищают зерно

На мельнице зерно сначала очищают от пыли, шелухи и случайных примесей. После этого оно готово к следующему важному шагу — размолу.

02

Размалывают в муку

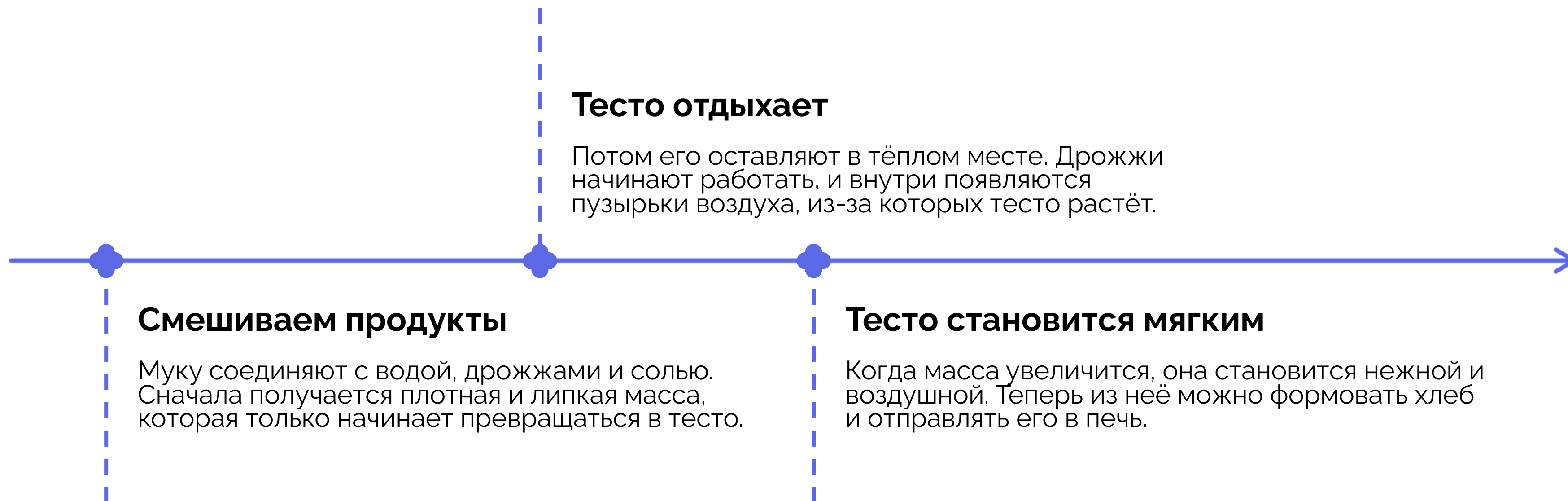
Зёрна перетирают в мельчайший порошок, и получается мука. Именно она становится основой для теста, булочек, батонов и караваев.

03

Мука бывает разной

Белая мука получается более мягкой и светлой, а в тёмной остаётся больше частичек оболочки зерна. Поэтому она выглядит иначе и содержит больше зерновых частиц.

Как тесто становится пышным



Как рождается запах свежего хлеба



Румяная буханка из печи

Когда хлеб выходит из печи, он сразу привлекает внимание своим тёплым цветом и хрустящей корочкой. Внутри остаётся мягкий мякиш, а снаружи — красивый румянец. Такой хлеб хочется подержать в руках и сразу отломить кусочек.



Запах, который узнают все

У свежего хлеба есть особенный аромат, который многие узнают с первого вдоха. Он будто говорит: «Я только что испёкся!» Такой запах особенно радует дома, в пекарне и возле горячей печи.



Горячий хлеб для стола

Пекарь достаёт из печи батоны и караваи и аккуратно выкладывает их остывать. Потом хлеб отправляется на стол, где его ждут масло, суп или просто голодный ученик с хорошим аппетитом.

Хлеб нужен людям каждый день



Сытный помощник

Хлеб часто подают к супу, каше или салату, потому что он быстро утоляет голод. Небольшой кусочек помогает почувствовать силы и спокойно дожидаться следующего приёма пищи.



Вкус к знакомым блюдам

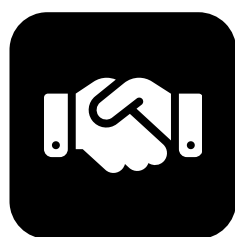
С маслом, сыром, мёдом или вареньем хлеб становится особенно вкусным. Он делает обычный завтрак уютным и знакомым, как любимая песня, которую легко узнать с первого звука.



На столе у семьи

Во многих домах хлеб лежит на столе каждый день, как добрый и привычный гость. Его ценят за простоту, пользу и за то, что он подходит к разным блюдам.

Главные традиции, связанные с хлебом



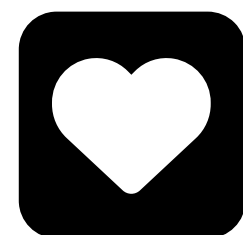
Хлеб-соль для гостей

На Руси дорогих гостей встречали хлебом и солью. Такой обычай показывал уважение, радость встречи и пожелание добра, чтобы в доме были мир и достаток.



Хлеб в песнях и словах

О хлебе часто говорили в песнях, пословицах и прибаутках. Народ так отмечал его важность и напоминал детям и взрослым, что хлеб достаётся нелегко.



Бережное отношение

К хлебу относились осторожно, не роняли его и не оставляли зря. Ведь в каждой буханке живут труд земледельцев, пекарей, водителей и тепло заботливых рук.

Пословицы, в которых живёт хлеб



«Хлеб всему голова»

Эта пословица похожа на маленький урок мудрости. Она напоминает, что хлеб был главным продуктом в доме и часто стоял на столе рядом с самыми простыми блюдами. Недаром рядом с ним легко представить каравай и вышитое полотенце.



«Без хлеба нет обеда»

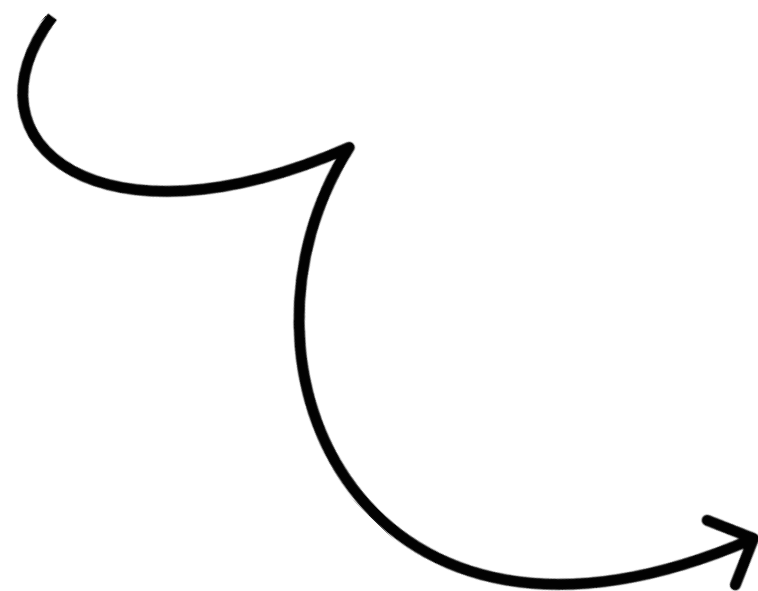
Короткая фраза звучит просто, но говорит очень ясно. Без хлеба обед казался неполным, как поле без колосьев. Поэтому люди берегли каждый кусочек и уважали труд тех, кто выращивал зерно.



«Хлеб да вода — крестьянская еда»

В этой пословице слышится жизнь деревни и тяжёлая работа на земле. Хлеб и вода были самой обычной, но очень нужной пищей. Рядом легко представить колосья, тёплый каравай и старинное полотенце.

Один выброшенный кусок означает
напрасный труд людей, воду, топливо и время.
Бережное отношение помогает сохранить то,
что создавалось долго и с заботой.

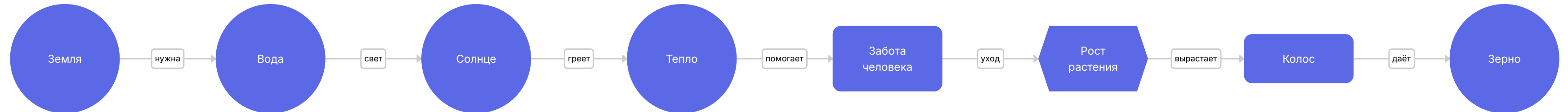


1

буханка хлеба может стать
частью обеда несколько раз,
если использовать её
бережно.

Что нужно хлебному зёрнышку для роста

Схема показывает, как природные условия и труд человека помогают растению вырасти и дать колос.



Какие хлебные изделия бывают

Буханка

Буханка — это привычный круглый или продолговатый хлеб, который часто стоит на семейном столе. У него мягкий мякиш, румяная корочка и знакомый запах свежей выпечки.

Батон

Батон обычно длинный и гладкий, поэтому его легко нарезать на ломтики. Его удобно брать к завтраку, намазывать маслом или подавать к супу и чаю.

Булочки

Булочки бывают маленькими и очень нарядными. Их любят за мягкость, сладкий вкус и весёлый вид, будто они специально пришли порадовать детей после уроков.

Каравай и лепёшки

Каравай часто украшает праздники, а лепёшки известны своей простой формой и вкусом. Оба изделия напоминают, что хлеб может быть и праздничным, и домашним.

Лаваш и крендели

Лаваш и крендели отличаются формой, но тоже делают из муки, воды и старания пекаря. У каждого есть свой характер: лаваш — тонкий, крендель — забавный и узнаваемый.

Хлеб, который встречает праздник



Нарядный каравай

На праздничном столе каравай сразу привлекает внимание. Его украшают узорами, колосьями или зерном, а рядом кладут красивое полотенце. Такой хлеб словно говорит гостям: «Добро пожаловать!»



Тёплая встреча и добрые пожелания

Когда каравай подают в праздник, он становится знаком радости и достатка. Ленты, цветы и аккуратная подача делают его особенно торжественным, будто он сам улыбается гостям.

Как бережно относиться к хлебу



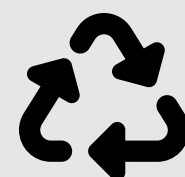
Хранить аккуратно

Хлеб лучше держать в чистой хлебнице или в другом сухом месте. Тогда он дольше остаётся свежим, а крошки не разлетаются по столу, как маленькие непоседы.



Брать чистыми руками

Хлеб берут осторожно, чтобы не ломать его без нужды и не ронять кусочки. Так мы показываем уважение к продукту и к людям, которые его сделали.



Использовать остатки

Если хлеб зачерствел, его не нужно сразу выбрасывать. Из него можно сделать сухарики, гренки или добавить в другое блюдо, чтобы он снова принёс пользу.

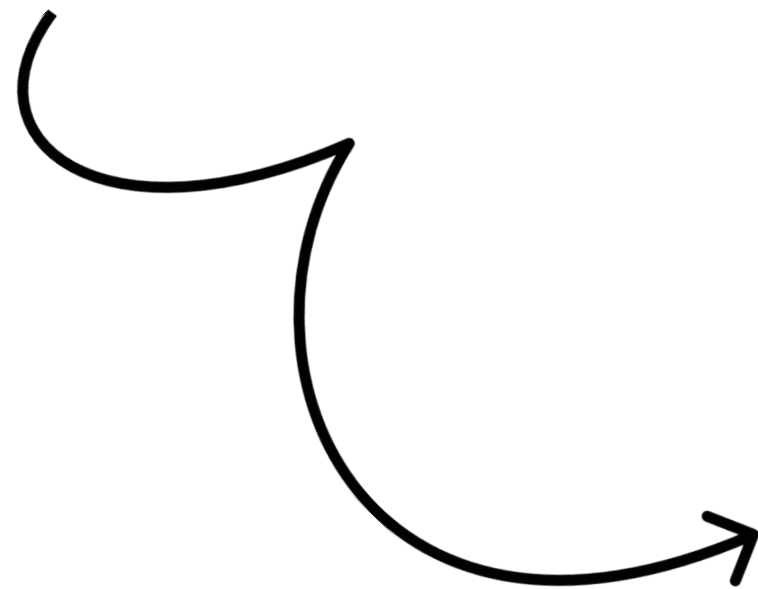


Помнить о труде

Каждый ломтик напоминает о поле, зерне и работе многих людей. Когда мы бережём хлеб, мы бережём чужой труд, землю и добрую традицию семьи.



Хлеб лучше есть понемногу и выбирать более полезные виды с зёрнами или из муки грубого помола. Они хорошо подходят к овощам, супам и молочным продуктам.



3

основных приёма пищи в день помогают школьнику питаться ритмично и не переедать.

Хлеб — чудо, которое создают земля и люди



Хлеб начинается с крошечного зерна, а приходит на стол как тёплый и добрый результат большого труда. В нём встречаются щедрость земли, сила природы и заботливые руки людей.

