

Презентация
«Как колосок
хлебом на стол пришёл»
(по стихотворению Светланы Богдан)



**Вырос в поле колосок.
Как же хлебом стать он
смог?
В колоске домов полно!
В каждом вызрело зерно.**





**А из зёрнышка в свой
срок
Будет новый колосок!..
Всё сначала, по порядку –
Разгадаем мы загадку.**

**Вышли в поле трактора,
Землю им пахать пора,
Чтоб посеять рожь,
пшеницу...
Ведь на поле Удэб родится!**





**К севу всё уже
готово!**

**И кипит работа
снова...**

**В сеялки полным-
полно**

Насыпается зерно.

**С ранней зорьки до
темна**

В землю сеется оно!

Солнце землю
согревает,
Дождик щедро поливает.
К концу лета вышел срок

—

в поле колосок!



**Поле солнцем
залитое,
Говорят, что
золотое...
Колоски росли,
трудились,
Светом солнечным
налились,
Силу взяли от
Земли –
Золотыми стать
смогли!**



**Дни промчались... Наступает
Время сбора урожая...**



Вышел в поле агроном

—

**Близко он с землёй
знаком.**

Знает, что растить и как

—

В этом деле он —





**Дружно взялись все за дело
И работа закипела!
С ранней зорьки и до ночи
Комбайна двигатель
клокочет...**

**Он колосья жнёт умело,
Зерно ссыпает в грузовик!
Как благородно это дело!
И хлебороб к труду привык!**



**Машины едут на поля,
Чтоб урожай успеть
убрать,
Пока тепла, суха земля,
Комбайн спешит
колосья жать.**



**А небо уже в тучах серых...
Успеть бы до дождя... За
дело!**



Везут зерно на
элеватор.

А там трудяга –
экскаватор...

Перемешает он зерно,
Чтобы проветрилось
оно,

Чтобы под солнцем
просушилось,

И лучше в зиму
сохранилось.





Лишь зерно проветрится –
Его везут на мельницу.
Ветер жернова вращает,
В муку зёрна превращает...
Вы готовьте лишь мешки –
Хватит здесь для всех муки



**Белый-белый порошок
Насыпают нам в мешок.
...Вот и есть у нас мука
Из зерна пшеничного.
Как белёшенька, мелка –
Качества отличного!
Как теперь нам дальше
быть?
Тесто из чего месить?**





**Что ж, начнём... Муку
просеем.
Горкой насыпаем.**

**В серединку воду льём,
Маслом заправляем.**



**А теперь немного соли –
Лишь щепоточку, не боле...**



**Яйцо добавим,
Сахар тоже,
Тесту это всё поможет
Пышным быть и очень
вкусным.**



**Поработаем
искусно!**



**А тем временем опару
Мы для теста ставим:
Дрожжи с молоком, мукой
Взобьём и оставим.
Постоит пускай в тепле,
Чтобы выросло вдвойне!**



**Вот опара и готова.
Теперь можно всё
смешать.
Тщательно и
аккуратно,
Чтобы хлебу силу
дать!**



**Есть у пекарей секрет
Терпеливым лишь здесь
место!
Чем мы дольше месим тесто –
Тем пышнее будет хлеб!**

**Тесту нужно дать подняться,
Чтобы сил могло набраться,
Чтоб воздушным было,
ПЫШНЫМ...
Вкусный хлеб не будет лишним!**



**В формы тесто
помещаем,
Пусть немного постоит.
В печке жару прибавляем
–
Веселей огонь горит!
Ещё нужно подождать –
Подрастёт...и в печь
сажать**





**Время быстро пробежало –
Тесто в формах задышало:
Стало рыхлым, ноздреватым
И воздушным, словно вата.
Пора тесто ставить в печь,
Чтобы хлебушек испечь!**





**Вот запахло хлебом
дома.
Это значит – всё готово!
Достаём мы из печи,
Ватрушки, плюшки,
калачи,
Булки ароматные,
Караваи знатные!
Корочки хрустящие,
Румяные, блестящие!**





**Каравай! Ах, красота!
Хлеб такой для торжества.
Не у всякой мастерицы
Может Хлеб такой родиться!**

**Хлеб пшеничный и ржаной,
Заварной и отрубной...
Булки, плюшки и ватрушки,
Баранки, бублики и сушки,
Вафли, сухари, печенье,
И пирожное с вареньем,
Пирожки и пироги –
Всё из хлебной из муки!**





**Макароны все на свете:
Рожки, ракушки и спагетти,
Манты и знатные пельмени...
Муку ничем мы не заменим!**



**Хлеб, ребята, берегите!
Никогда им не сорите!
Много рук его растили,
Собирали, молотили,
Отдыха порой не знали,
Долго у печи стояли,
Чтоб для нас испечь
полезный,
Хлеб душистый и
чудесный!**

