

**«ХЛЕБ
ВСЕМУ
ГОЛОВА»»**

ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА:



Как из зерна получилась булка?

Какие хлебные злаки выращивают на полях России?



Рожь – одна из важнейших злаковых культур.
Её состав: аминокислота – лизин, клетчатка, марганец, цинк.



Пшеница - злаковая культура, которая лучше всего усваивается организмом человека. Это: батоны, калачи, кондитерские изделия, макароны.
Пшеничную муку можно использовать после 4-5 месяцев после сборки урожая.



ПОЧЕМУ ХЛЕБ МОЖЕТ БЫТЬ РАЗНОГО ЦВЕТА?



Ржаной хлеб насытит...
Срок годности ржаного
хлеба 36 часов.



Пшеничка кормит по выбору
Срок годности пшеничного
хлеба 24 часа.



Таким образом, хлебом ржаным поддерживайте свое здоровье,
а пшеничным радуйте свою душу!

РАЗНОВИДНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:



Булочки



Кексы



Пирожки



Песочные корзиночки



Блины



Пончики

ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА. РОЖДЕНИЕ ХЛЕБА.

Производство хлеба дорогостоящий и энергоемкий процесс. Процесс производства хлеба можно разделить на следующие производственные этапы:



1. Подготовка сырья (просеивание муки)
2. Замес теста
3. Разрыхление и брожение теста
4. Деление теста
5. Формирование тестовых заготовок
6. Выпечка
7. Охлаждение
8. Хранение

Для производства хлеба необходимо оборудование: мукопросеиватели, весы, водонагреватели; тестомесильные машины; тестоделители и печи.

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА.



Выпечка – заключительная стадия приготовления хлебных изделий. Все изменения и процессы, превращающие тесто в готовый хлеб, происходят в результате прогревания тестовой заготовки. Хлебные изделия выпекают в печи при температуре 200—280 °С.

Чтобы определить готовность изделия, нужно проанализировать ряд параметров: окраска должна быть светло-коричневой, мякиш должен быть относительно сухим и эластичным.

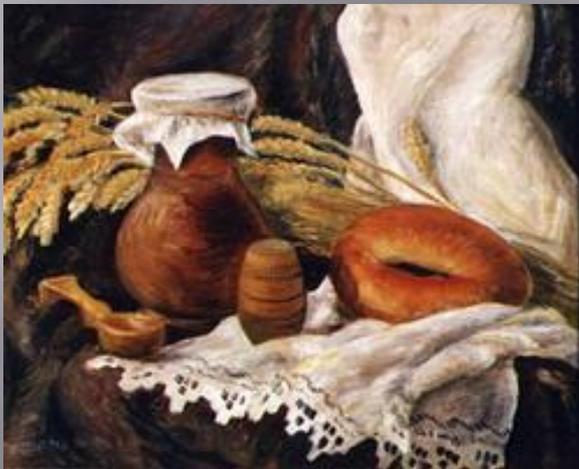


ХЛЕБ – ИСТОЧНИК ЭНЕРГИИ!

Хлеб богат клетчаткой – пищевыми волокнами. Клетчатка выходит из организма в неизменном виде, она не усваивается. Клетчатку называют «метлой», она выметает вместе с собой все лишнее, очищает организм. Пока мы жуём хлеб – клетчатка чистит зубы, к тому же, образуется химическая среда, убивающая вредные бактерии.



КАК В ПОСЛОВИЦАХ И ПОГОВОРКАХ О ХЛЕБЕ ПОКАЗАНО ЗНАЧЕНИЕ ХЛЕБА В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА?



Хлеб да вода - богатырская еда.
Хлеб - батюшка, вода - матушка.
Хлебушко - калачу дедушка.
Худ обед, когда хлеба нет.
Хлеба ни куска, так и в горнице
тоска.

Фразеологические обороты:

- Даром хлеб есть. (Жить напрасно, не принося никакой пользы).
- Хлеб да соль! (Приятного, хорошего аппетита).
- Хлеб насущный. (Необходимые средства для жизни).
- Хлеб-соль. (Угощение).

Золотые есть слова - Хлеб - всему голова. Почему так говорят?

Объясню я для ребят:
Хлеб – тяжёлый труд людей,
И бросать его не смей.
На полях пшеница зреет,
Хлебороб её лелеет,
Срок придёт, её пожнёт
Зерно на мельницу свезёт.
Мельник там муки намелет,
По мешкам её разделит,
И в пекарню отвезёт –
Пекарь хлеб нам испечёт.
Труд, ребята, уважайте,
Хлеб под лавку не бросайте!



В народе говорят: «Хлеб по польски Пан», ещё говорят отец, кормилец. В семье голова – отец, и так и пошло, что сказали: «Хлеб - всему голова».

**Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют.**



БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ!