РАЗРЕЖЬ БУЛКУ — ВИДИШЬ В МЯКИШЕ ХЛЕБА МНОЖЕСТВО ПУЗЫРЬКОВ? ИХ СДЕЛАЛИ ОСОБЫЕ ГРИБКИ — ДРОЖЖИ. ЕСЛИ ТОЛЬКО ДРОЖЖИ ПОЛОЖИТЬ В ТЕСТО ГРИБКИ СРАЗУ ВОЗЬМУТСЯ ЗА РАБОТУ: КРАХМАЛ ПРЕВРАТЯТ В САХАР, САХАР В ГАЗ. ГАЗ-ТО И РАЗДУВАЕТ В ХЛЕБЕ ПУЗЫРЬКИ. ТЕСТО ДЕЛАЕТСЯ ПЫШНЫМ.



ТЯЖЁЛ ТРУД В СТАРОЙ ПЕКАРНЕ... А ТЕПЕРЬ НАДО НАЖАТЬ КНОПКУ И В СОСУД ПОСЫПЛЕТСЯ МУКА. ПОЛЬЁТСЯ ВОДА, МОЛОКО, ДРОЖЖИ. САХАР И СОЛЬ – ВСЁ, ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА. ТЕСТО МЕСЯТ МЕХАНИЧЕСКИЕ РУКИ МАШИНЫ. МАШИНА СТОИТ, А ДЁЖИ – ОГРОМНЫЕ СОСУДЫ С ТЕСТОМ ПООЧЕРЁДНО К НЕЙ ПОДЪЕЗЖАЮТ.



КОГДА ТЕСТО «СОЗРЕВАЕТ», ДЁЖА ОПРОКИДЫВАЕТСЯ И ВЫВАЛИВАЕТ ТЕСТО В ВОРОНКУ НА ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ. ДЕЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА ДЕЛИТ ТЕСТО НА РАВНЫЕ КУСКИ, ЕСЛИ НУЖНО – УКЛАДЫВАЕТ ТЕСТО В КОРОБОЧКИ.



А ТЕПЕРЬ –В ПЕЧЬ, НЕ ПРОСТОЕ ЭТО ДЕЛО, МНОГО ВРЕМЕНИ ПОНАДОБИЛОСЬ ЧЕЛОВЕКУ, ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ОН НАУЧИЛСЯ ХОРОШО ПЕЧЬ ХЛЕБ, КАМЕНЬ С ОДНОЙ СТОРОНЫ, КАМЕНЬ С ДРУГОЙ, А ТРЕТИЙ СВЕРХУ – ВОТ И ВСЯ ПЕЧЬ ПЕРВОБЫТНОГО ЧЕЛОВЕКА, ПОТОМ ПОЯВИЛИСЬ И ТАКИЕ ПЕЧИ, ПОХОЖИЕ ЕСТЬ И СЕЙЧАС.



ТЕ, КТО БЫЛ В ДЕРЕВНЕ. НАВЕРНОЕ, ЗНАЕТ НАШУ РУССКУЮ ПЕЧЬ. ОТЛИЧНЫЙ ХЛЕБ В НЕЙ ПОЛУЧАЕТСЯ.







С ПЕЧНОЙ ЛЕНТЫ ГОРЯЧИЕ, РУМЯНЫЕ БАТОНЫ СБРАСЫВАЮТСЯ НА СТОЛ. ТЕПЕРЬ ОСТАЁТСЯ ПОГРУЗИТЬ ХЛЕБ В МАШИНЫ И РАЗВЕЗТИ ПО ГОРОДУ

 РАБОЧИХ
 НА
 ЗАВОДЕ

 МАЛО
 И
 ТРУД
 У
 НИХ

 КУДА
 ЛЕГЧЕ,
 ЧЕМ
 У

 ПЕКАРЕЙ
 СТАРЫХ

 ВРЕМЁН.







ВАМ И РАССКАЖУТ, И В КНИГАХ ПРОЧТЁТЕ: ХЛЕБ НАШ НАСУЩНЫЙ ВСЕГДА БЫЛ В ПОЧЁТЕ. НИЗКИЙ ПОКЛОН МАСТЕРАМ УРОЖАЕВ, ТЕМ, КТО ЗЕРНО В ЗАКРОМАХ УМНОЖАЕТ, И ХЛЕБОПЕКАМ-УМЕЛЬЦАМ ИСКУСНЫМ, ВСЕМ, КТО НАС РАДУЕТ ХЛЕБУШКОМ ВКУСНЫМ.

С. МЕЛЬНИКОВ



В НАШЕМ ГОРОДЕ ЕСТЬ «МУЗЕЙ ХЛЕБА», ГДЕ ВЫ МОЖЕТЕ УЗНАТЬ ОБ ИСТОРИИ ХЛЕБА, ЕГО ВЕЛИКОМ ЗНАЧЕНИИ В ЖИЗНИ



ЗЁРНА НАШИХ ДНЕЙ СВЯТИТЕСЬ ПОЗОЛОТОЮ РЕЗНОЙ! ГОВОРИМ МЫ: «БЕРЕГИТЕ, БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ РОДНОЙ... НЕ МЕЧТАЛИ МЫ О ЧУДЕ. К НАМ С ПОЛЕЙ ЖИВАЯ РЕЧЬ: «БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ, ВЫ – ЛЮДИ! НАУЧИТЕСЬ ХЛЕБ БЕРЕЧЬ».

Н ТИХОНОВ.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

В РАБОТЕ ИСПОЛЬЗОВАНЫ МАТЕРИАЛЫ Г. ЕЛИЗАВЕТИНА «ВСЕМУ ГОЛОВА».