

Откуда берётся хлеб

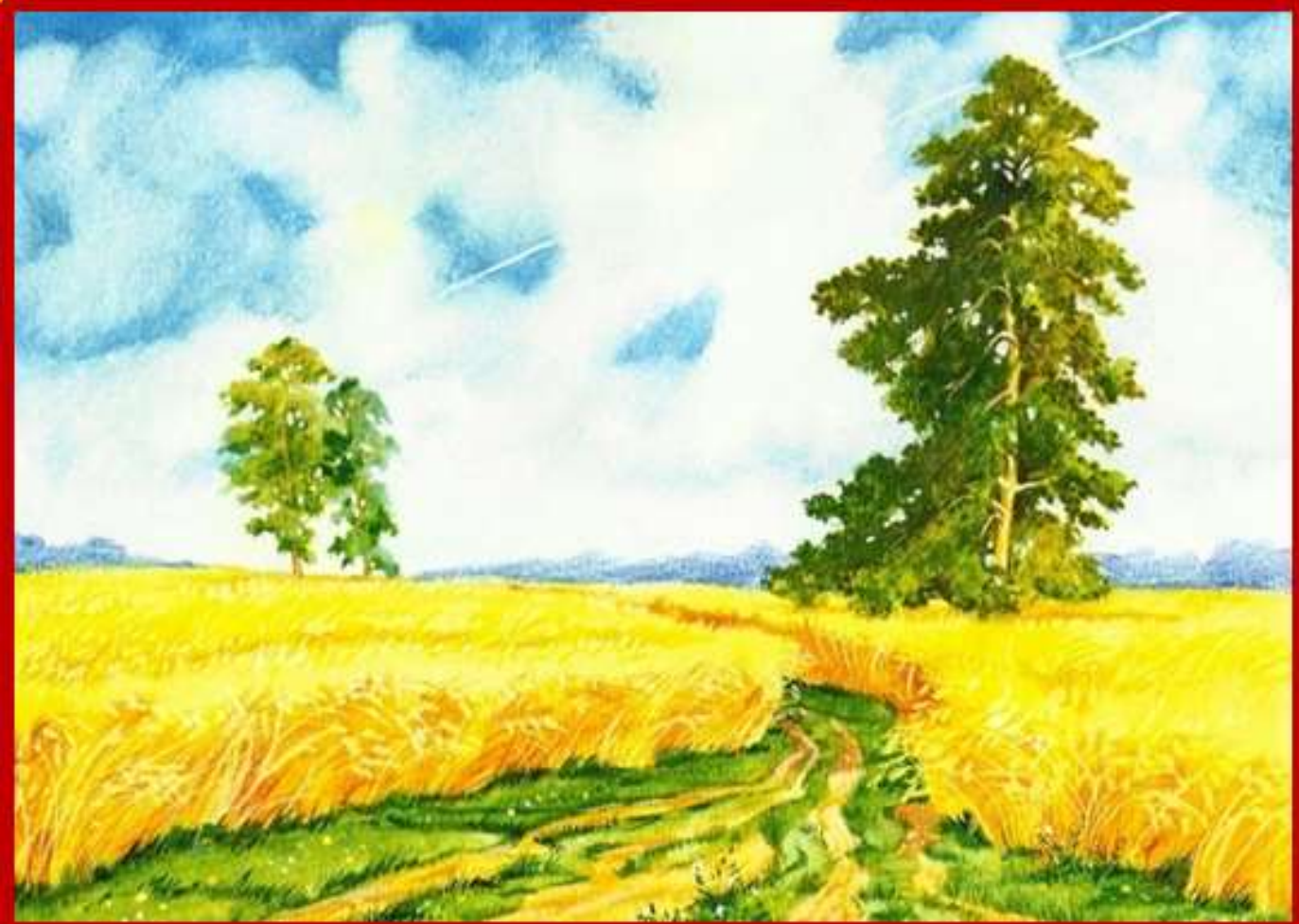


1. Пахота. Что бы собрать хороший урожай, недостаточно просто бросить семена в землю, ведь тогда часть семян разнесёт ветер, часть склюют птицы.

Сначала поле нужно вспахать. Пашут землю трактора, к которым прикрепляют плуг. Его основная задача - перевернуть верхний слой земли, тогда земля станет мягкой.



2 Сев. К самым распространённым зерновым культурам относятся: пшеница, рожь, ячмень, овёс и др. Перед севом семена тщательно готовят. Очищают от сорных трав, проверяют на всхожесть. Семена необходимо сажать на определённую глубину.



Хлеб растёт. Для успешного роста зерновым культурам необходимы тепло, свет и питательные вещества и вода. Не малый вред хлеботорам приносят животные (грызуны, насекомые). Что бы их прогнать проводят обработку полей.



4. Жатва. Уборка зерна – трудоёмкий процесс. Здесь тоже не обойтись без машин. Существуют специальные комбайны. Позже зерно освобождают от различных примесей. Затем зёрна перерабатывают, или закладывают на хранение (для последующего сева).



5 Помол зерна. Для этого зерно отправляют на мельницу. Специальные приборы отделяют зерна по размеру. Магнитные аппаратуры удаляют руду, шлак, На камнеотборниках убирают камушки и гальку. Подготовленные зерна можно молоть.



6. Приготовление теста.

Что бы очистить муку от дополнительных примесей и насытить её кислородом, муку просеивают.

Подготовленное сырьё: муку, воду, дрожжи, соль направляют в передвижную чашу, в которой замешивается тесто.

Приготовленное тесто формируют



7. В печи. Здесь завершается создание хлеба.

Оборудование для выпечки хлеба должно быть безупречным. Каждый вид хлебобулочных изделий имеет свой вид выпекания. Хлеб выпекают при температуре 160 -280 градусов. Это зависит от стадии выпекания и типа выпечки.



8. На прилавках магазина. В хлебе находятся практически все питательные вещества, необходимые организму человека. На прилавках магазина сегодня хлебное изобилие. Есть хлеб чёрный, белый, из муки ржаной, пшеничной, с отрубями, из пророщенного зерна с различными добавками. Выбирай любой на вкус.