Как делают хлеб?

…Перед этой пашнею
Шапку скинь, сынок:
Видишь, пробивается
Хлебный стебелек.
Сколько в это зернышко
Вложено труда,
Знают только солнышко,
Ветер и вода.

Но не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе.
Люди долго и упорно
Потрудились на земле!

По трубам, идущим с потолка, движется мучной поток и попадает в округлые металлические чаши, куда также подается все, что нужно для получения белого теста: вода, дрожжи, соль, сахар. Специальная машина перемешивает содержимое чаши до получения однородной массы. Затем тесту нужно дать постоять, тогда оно созреет, станет пышным и воздушным.

- Готовое тесто из чаши опрокидывают в бункер, похожий на блестящую воронку, а оттуда в тесторазделочную машину.

Специальное устройство – «округлитель» превращает отмеренные куски теста в аккуратные шарики. Затем такие колобки отправляются в тестоформующую машину, где шарики раскатываются в колбаски.

- **Каждая полоска теста аккуратно выкладывается на ленту конвейера. Двигаясь по кругу, будущие батоны набирают объем, становятся пышными и продвигаются к следующему еще более загадочному устройству.**

Это устройство называется нож-нарезчик. Гладкие батоны без рисунка попадая под него, выходят с красивыми гребешками и ровными рядами продвигаются к туннельной печи.

- **Выезжая из печи, красивые золотистые батоны скатываются на ленту конвейера для дальнейшей транспортировки.**

- **Свежеиспеченные булочки двигаются по ленте и укладываются на лотки.**

Вот он – румяный и душистый

Лежит и дышит на столе.

За хлеб огромное спасибо

Всем хлеборобам на земле!

Спасибо за внимание