

Ребята, вы любите есть хлеб, печенье или, к примеру, макароны? А блинчики или булочки? Пирожки с яблоками? Всё это делается из муки, а мука – из пшеницы!

Пшеница! Даже само это слово звучит золотисто и вкусно, правда?

Посмотрите: летом на полях вырастают целые «золотые моря» — такие поля спелой пшеницы. У пшеницы есть длинные тонкие стебли и красивые, тяжёлые колоски. Когда зерно внутри колоска созревает, оно становится жёлто-золотым, словно маленькое солнышко.



Из маленьких зернышек пшеницы люди делают пышный хлеб, хрустящие булочки, ароматные блинчики и пирожки…

Без хлеба трудно представить обед или завтрак!

Но задумывались ли вы, какой долгий и интересный путь проходит пшеница, прежде чем попасть на ваш стол?

Сначала землю вспахивают на больших тракторах и подготавливают для посадки. Потом сажают семена. Нужно, чтобы солнышко светило, а дождик поливал их — тогда пшеница начинает расти и появляется зелёный ковёр на поле.

Постепенно зёрнышки «вырастают» в золотистые колосья. Когда пшеница созревает, на поля выходят комбайны. Они аккуратно собирают зёрнышки, чтобы ничего не пропало.

Дальше зерно доставляют на мельницу, где его превращают в мягкую, пушистую муку. Из этой муки на хлебозаводе пекари замешивают тесто, добавляют воду, дрожжи и соль. Тесто долго месится, отдыхает, потом из него делают аккуратные формы будущих буханок.

После этого хлеб отправляют в горячую печку, где он становится золотистым и ароматным. Готовый хлеб остужают и везут в магазины — чтобы вы могли купить его и скушать с супом или чаем.

Настоящее путешествие — от крошечного зёрнышка до румяной, вкусной буханки!

А теперь всё по порядку. Давайте вместе отправимся в удивительное путешествие от крошечного зернышка до ароматной буханки!



Наша история начинается задолго до того, как появится первый росток зерна над поверхностью земли.

Ребята, раньше люди жили совсем иначе — они охотились и собирали ягоды и орехи, чтобы поесть. Но охотиться было нелегко: животные быстро убегали, и охотники часто возвращались домой без добычи.

Со временем люди поняли, что гораздо удобнее не бегать за животными, а выращивать сами свои продукты. Так они начали сажать зёрна — пшеницу и другие растения. Это дало им много преимуществ:

Не нужно было постоянно искать еду и переезжать с места на место — можно было остаться жить на одном месте.

Появилась уверенность, что всегда будет что поесть, ведь урожай можно было собрать самому.

Благодаря земле, которую они сами обрабатывали, и растениям, которые сами выращивали, люди стали жить лучше, у них появилось больше времени для создания домов, одеяний и игрушек.
Этот переход от охоты к земледелию называли большой неолитической революцией — настоящим переворотом в жизни людей!
Таким образом, выращивая растения, люди научились заботиться о себе лучше и создавать свою пищу сами. Это помогло им развивать поселения, города и целые страны.
А знаете дети, что пшеница – это одна из самых древних культур, которые выращиваются человеком? Наши предки одомашнили её 10 тысяч лет назад, когда по Земле ходили мамонты.
В те времена не было ни тракторов, ни комбайнов, ни даже лопат. Люди вскапывали землю деревянными палками, а зернышки собирали вручную, осторожно выбирая самые крупные и хорошие – чтобы посадить их в следующем году. Урожай сушили на солнце, а чтобы получить муку, зёрна толкли камнями или мололи на ручных мельницах. Из грубой муки готовили простые лепёшки или кашу, иногда запекали их прямо на горячих камнях или в золе костра.
Постепенно люди учились выбирать лучшие сорта – чтобы колоски были густыми, зерно не осыпалось, а сами растения были устойчивы к засухам и морозам. С каждым поколением наш хлеб становился всё вкуснее и нежнее!
Сейчас пшеницу выращивают в большинстве стран мира на всех континентах за исключением только покрытой льдом Антарктиды.
Всего в мире каждый год выращивается более 700-т миллионов тонн зерна этой культуры. Представляете, если сложить всё это зерно вместе, получатся настоящие зерновые горы – хватит, чтобы каждому жителю планеты раздать по 2 полных мешка пшеницы.
И, конечно же, Россия – одна из крупнейших хлебных держав мира. Наш хлеб едят во многих странах, и мы с вами можем гордиться тем, что живём в стране, где пшеница занимает такое важное место.



Ещё осенью, когда листья на деревьях окрашиваются в яркие цвета, фермеры начинают готовить землю к посеву.
Земля для посева зернышек пшеницы всегда готовится очень тщательно. Ведь для маленьких семечек нужна мягкая, рыхлая почва — как уютная кроватка, в которой им будет тепло и достаточно влаги.
Это очень важный этап, ведь от качества подготовки почвы зависит будущий урожай.
Почва – это верхний плодородный слой земли.
Раньше эту работу выполняли вручную, затем использовали деревянные плуги и бороны, которые тянули лошадьми или быками. Это был тяжёлый и долгий труд!
Сегодня же фермеры используют мощные и современные тракторы с железными плугами, которые пашут поля – переворачивают землю, разбивая комья и делая почву мягкой и рыхлой.
Это помогает зёрнышкам легче прорастать и получать достаточно влаги.
Кстати, а вы знаете, что современные тракторы могут вспахать за сутки такую площадь земли, на которой поместится 60 футбольных полей. Без современной техники обработка огромных полей заняла бы невероятно много времени и сил! Иногда, для повышения плодородия, в землю добавляют специальные вещества – удобрения. Это как витамины для растений, которые помогают им расти сильными и здоровыми.
Управляет трактором – тракторист. Тракторист ездит на тракторе по полям, вспахивает землю, разравнивает её, чтобы можно было посадить пшеницу и другие растения. Он помогает фермеру не только сажать зернышки, но и бороться с сорняками. Без тракториста ни одно поле не будет аккуратно вспахано!
В непогоду трактор может быть даже единственным транспортом, который поможет добраться куда нужно!
А ещё тракторист управляет разными прицепными устройствами — от техники для посева до больших прицепов, на которых перевозится урожай.
Он всегда заботится, чтобы трактор был в порядке — чистит, ремонтирует и проверяет двигатель. Без тракториста на поле было бы очень трудно и долго работать! Можно сказать, тракторист — настоящий помощник фермеров и главный водитель на ферме.



Теперь, когда земля на поле подготовлена, начинается посев. Раньше пшеницу сеяли вручную, бросая зерна в землю. Теперь же для этого используют специальные сеялки – машины, которые равномерно распределяют зёрна пшеницы по полю.

Кстати, а вы знаете, что на одном небольшом поле может быть высеяно до 150 миллионов пшеничных зерен? Это почти столько же, сколько живет людей в нашей большой стране.

Сеялка аккуратно и бережно раскладывает маленькие зёрнышки на нужном расстоянии друг от друга, чтобы каждый росток мог свободно расти и не мешал соседу. Это важно, чтобы каждому ростку хватало места и света для роста.

Глубина посева также очень важна – слишком мелко, и зернышки могут засохнуть, слишком глубоко – и они не смогут прорасти. Но эти умные современные сеялки точно и равномерно высевают зерна пшеницы по полю. Они оборудованы специальными бункерами для семян и механизмами, которые помещают зерна на правильную глубину. Современные сеялки оснащены навигатором, который помогает фермерам не пропускать участки поля и не засеивать дважды. Это позволяет экономно расходовать семена и получать более равномерные посевы. Зёрнышки засыпаются землёй, как будто укрываются тёплым одеялом. Теперь им нужно время, чтобы прорасти.

А контролировать процесс роста и созревания пшеницы будет агроном. Агроном — это главный «друг растений» и помощник фермера! Он точно знает, что нужно сделать, чтобы зерно хорошо выросло: когда сажать, как ухаживать за всходами, какие удобрения добавить, как ухаживать за полями и как защищать пшеницу от вредителей, чтобы пшеница выросла крепкой и здоровой. Агроном заботится о земле и растениях, чтобы каждый год был хороший урожай.

Агроном смотрит за землёй и растениями, как доктор за своими пациентами: если вдруг пшенице не хватает воды или солнца, он подскажет, что делать. Он решает, когда лучше сеять и собирать урожай, помогает всем — и трактористам, и комбайнёрам.

Можно сказать, что агроном — это главный советник на поле, чтобы весной, летом и осенью вырос вкусный и полезный хлеб!



После посева начинается терпеливый период ожидания и заботы.

Спустя некоторое время из земли появляются маленькие зелёные ростки. Они постепенно растут, становятся сильнее и выше. Пшеница – растение нежное и нуждается в особом уходе.

Фермеры внимательно следят за состоянием посевов, чтобы пшеница получала всё необходимое — солнце, воду, воздух и питательную почву.

Солнце, вода, воздух и почва – вот главные составляющие её роста.

Весной, когда земля прогревается, а ростки становятся зелёными, начинается самая активная работа.

В засушливые периоды необходим полив, чтобы растения не пересыхали и могли расти сильными, а для защиты растений от вредителей и болезней, а также для внесения специальных витаминов-удобрений применяются опрыскиватели — это как цветочный душ, который окутывает пшеницу полезными средствами: пестицидами и удобрениями. Они охраняют растения от различных болезней, сорняков и вредителей, а также помогают им расти быстрее и становиться сильнее и крепче

Весной поле, где растёт пшеница, похоже на огромный зеленый океан, и фермеру нужно следить за ним, словно за своим любимым домашним питомцем.

Из ростков появляются стебли, на которых к лету формируются колосья – длинные, узкие соцветия с множеством зёрен.

Лето – время завершения роста и созревания пшеницы. Колосья сначала зелёные, а потом, по мере созревания, приобретают золотистый цвет – это очень красивое зрелище!
Кстати, а вы знаете, как зовут тех людей, которые руководят всем процессом от подготовки почвы, до посева и уборки зерна? (Ответ: агрономы.)



И вот наступает самый волнующий момент – уборка урожая!
Золотистые колосья склоняются под тяжестью зерен.
На помощь людям приходят большие и мощные машины — комбайны. Эти гигантские машины с высокой эффективностью убирают пшеницу.
Они одновременно срезают колосья, обмолачивают их (отделяют зерна от соломы) и собирают зерна в специальные бункера.
Представьте, как он едет по полю, аккуратно, как большой робот-зерноуборщик, собирая урожай.
Современные комбайны оснащены кондиционерами, что делает работу комбайнеров комфортной, даже в жаркую погоду. Они способны убирать огромные поля за очень короткое время. Это очень захватывающее зрелище – комбайны едут по полю, словно гигантские машины-зерноуборщики, собирая драгоценный урожай.
Кстати, а сейчас в нашей стране уже делают комбайны, которые способны убирать зерно самостоятельно, то есть без помощи комбайнера. Совсем как роботы.
Представьте себе - а в прошлом это и вовсе делали вручную серпами и косами!
Представьте, какой это был труд — срезать колосья один за одним! Сегодня всё это делают быстро и эффективно с помощью техники.
После обмолота зерно выгружается из комбайна в специальные прицепы и отвозится на хранилища, где его готовят к дальнейшей переработке — в муку, хлеб и другие вкусности.
Уборка урожая — это самый настоящий праздник труда, когда весь год упорной работы заканчивается большим достижением!
Одним из главных героев уборки урожая является комбайнер! Он управляет огромным комбайном, знает всё о том как его настроить, чтобы во время уборки не потерять ни одного зернышка.
Комбайнер очень внимательно следит за комбайном, следит, чтобы всё работало правильно, и ремонтирует его, если нужно. Во время уборки урожая комбайнеры работают долго, иногда даже не уходят домой на обед, потому что надо успеть собрать всё вовремя, пока зерно не испортилось. Без комбайнеров не было бы много вкусного и полезного хлеба на наших столах. Они помогают собрать урожай быстро и эффективно, чтобы мы всегда были сыты и довольны!



Ну что же, собранная пшеница ещё не сразу превращается во вкусный хлеб. Её сначала тщательно обрабатывают, чтобы сохранить всю ценность и качество зернышек.
Сначала зерно нужно хорошо высушить. Если в зернах слишком много влаги, они могут испортиться, начать гнить или покрыться плесенью. Чтобы этого не случилось, зерно помещают в специальные сушилки, где его аккуратно сушат, уменьшая влажность до нужного уровня.
После сушки зерно очищают от пыли, соринок и других примесей — так оно становится чистым и готовым к хранению. Затем зерно отправляют в специальные большие здания – элеваторы, где поддерживаются особые условия: правильная температура и уровень влажности воздуха. Всё это помогает сохранить зерно свежим и здоровым на долгое время, использовать его для производства различных продуктов питания, про которые мы говорили в начале нашего путешествия. Это и хлеб с булками, и макароны, и печенье.

Хранение — очень важный момент, ведь пшеница — ценный продукт, который кормит людей по всему миру. Благодаря заботливому хранению зерно не теряет своих свойств, и мы можем радоваться вкусной и полезной пище круглый год!
В элеваторах зерно хранится до тех пор, пока его не привезут на мельницу или хлебозавод. Там из пшеницы опять сделают муку, а потом — хлеб, булочки, макароны и другие вкусности, которые мы все так любим.



И вот, пройдя длинный путь, пшеница готова отправиться на мельницу, где из неё будет сделана мука.
Там зерно мельчат на мельницах, превращая каждое зернышко в мелкий порошок — муку. Это не просто измельчение, а целый процесс: зерна тщательно очищают от шелухи и соринок, потом несколько раз просеивают. Благодаря этому мука становится пушистой и белой. В мельнице есть разные отделы, где делают разные сорта муки — от самой чистой и тонкой для белого хлеба до более грубой, из которой пекут ржаной хлеб или печенье.
Когда мука готова, её отвозят на пекарни. Там пекари смешивают муку с водой, солью и дрожжами — специальными маленькими грибочками, которые помогают тесту расти и становиться воздушным.
После этого тесто выкладывают в формы и ставят в горячие печи. Там начинается настоящее чудо — тесто превращается в румяный, ароматный хлеб! Готовый хлеб вынимают из печи, остужают и уже можно нести на стол.
Каждый кусочек хлеба — это часть большого и увлекательного путешествия от маленького зернышка пшеницы до вашей тарелки.



Но вырастить пшеницу и собрать хороший урожай без современной сельскохозяйственной техники было бы гораздо сложнее.
В помощь фермерам завод Ростсельмаш, уже почти 100 лет, выпускает мощные, сильные и умные агромашины! Это крупнейший завод в России, который производит сельскохозяйственную технику. Он находится на Юге страны - в г. Ростов-на-Дону. Он имеет большую территорию и численность персонала – около 14 000 сотрудников. Завод Ростсельмаш выпускает и комбайны, и тракторы, и сеялки, и опрыскиватели. А еще много других машин и механизмов, которые помогают фермерам производить для нас еду. Ростсельмаш не стоит на месте. Завод постоянно ищет новые технологии, чтобы делать свои машины еще лучше. Например, уже сейчас применяются беспилотные комбайны, про которые мы говорили ранее! Да-да, это все производится у нас в стране. А еще новые машины завода могут использовать в работе искусственный интеллект. Прям как в будущем, только это все происходит уже сейчас. И это очень здорово, согласны?
Одна из основных профессий на заводе – инженер.
Инженер — умный человек и изобретатель, который придумывает и улучшает все машины на заводе. Инженеры работают на заводе Ростсельмаш и других предприятиях — они создают тракторы, комбайны, сеялки. Именно инженеры делают машины быстрыми, удобными, современными.
Вот так, благодаря упорному труду фермеров, знаниям агрономов, дружной работе трактористов и комбайнеров, опыту инженеров и созданной ими современной технике на нашем столе появляется ароматный и вкусный хлеб! За каждым кусочком хлеба стоит большая и интересная история -

история труда людей, высоких технологий и заботы о природе. Цените это и понимайте, как много усилий вложено в его создание!

Вопросы для закрепления материала

---

1. Как называется растение, которое выращивают для того, чтобы сделать хлеб?

Ответ: пшеница

2. Как вы считаете, почему говорят: «Хлеб — всему голова»?
3. Нарисуйте, как выглядели первые фермеры с земледельем и охотники.
4. Как называется техника, которая помогает раскладывать зерна пшеницы на одинаковом расстоянии друг от друга в землю?

Ответ: сеялка

5. Как называется машина, которая помогает пахать поле, сажать растения и ухаживать за ними?

Ответ: трактор

6. Как называется профессия человека, который пашет поле и сеет пшеницу?

Ответ: тракторист

7. Как называется техника для уборки пшеницы?

Ответ: комбайн

8. Как называется профессия человека, который собирает урожай за рулем гигантской машины?

Ответ: комбайнер

9. Как называется техника для защиты растений от сорняков и вредителей?

Ответ: опрыскиватель

10. Как называется профессия человека, который ухаживает за землей и растениями, следит, чтобы растения росли здоровыми?

Ответ: агроном

11. Как называется место, где из пшеницы делают муку?

Ответ: мельница.

12. Какие ингредиенты добавляют к муке, чтобы сделать тесто?

Ответ: вода, соль и дрожжи.

13. Вопрос: Какие продукты пекут из муки, кроме хлеба?

Ответ: булочки, пирожки, печенье и макароны и т.д.

14. Как называется завод, который изготавливает современную сельскохозяйственную технику?

Ответ: Ростсельмаш.

15. Как называется профессия человека, который работает на заводе и создает машины для сельского хозяйства?

Ответ: инженер