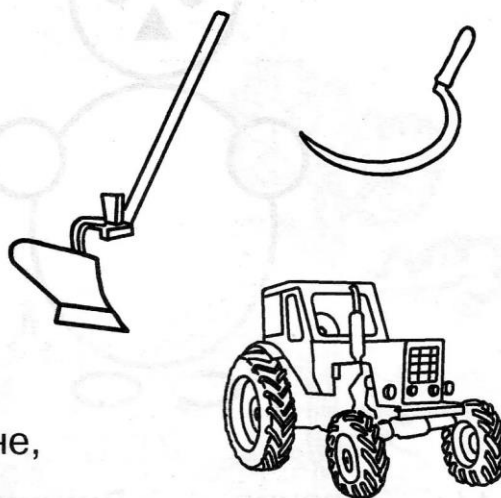


Задание «Отгадай загадки». Соедини карандашом загадку с рисунком-отгадкой.

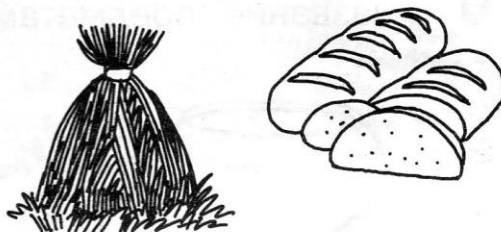
- ✓ Я сильнее десяти коней.
Где в полях пройду весной –
Летом встанет хлеб стеной.



- ✓ Шумело море на просторе,
Золотое море.
Пароход прошёл –
Выпил море и ушёл.

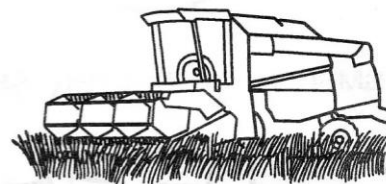
- ✓ Лежит мужик в золотом кафтане,
Подпоясан, да не поясом.
Сам встать не может – люди поднимают.

- ✓ Маленький, горбатенький,
Всё поле обскакал,
Домой прибежал –
Всю зиму пролежал.



- ✓ Железный нос в землю врос,
Режет, копает, зеркалом сверкает.

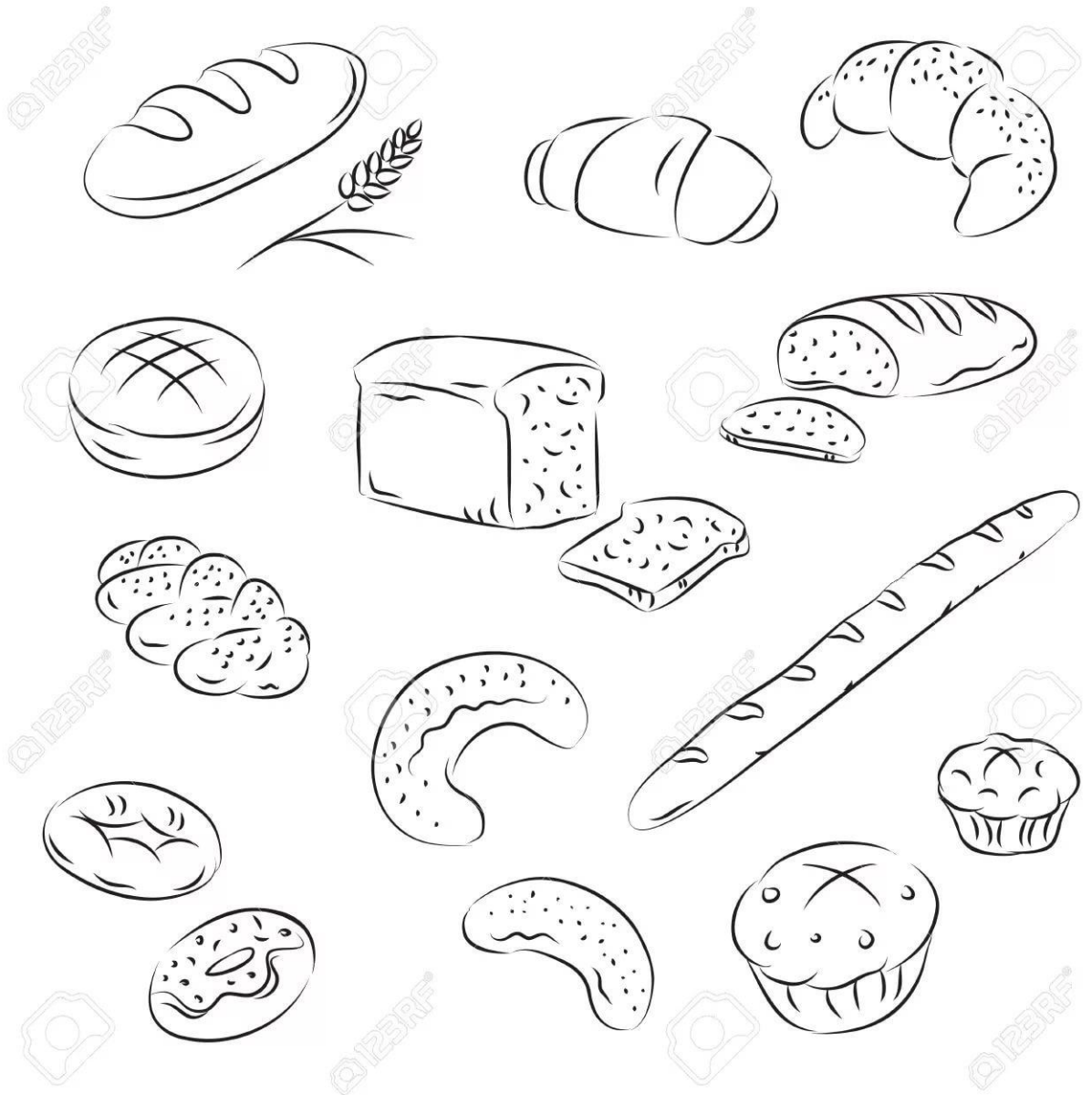
- ✓ Вырос в поле колоском,
На столе лежит куском.

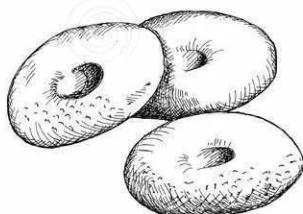
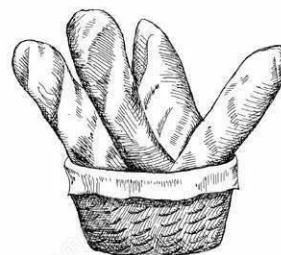
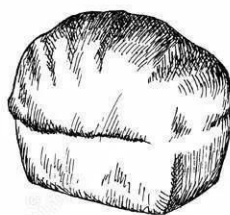
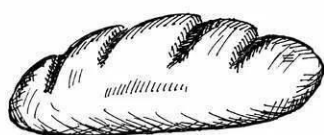
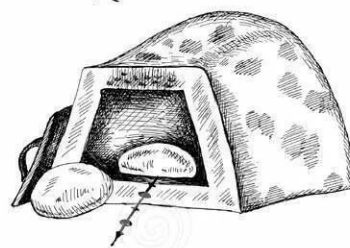
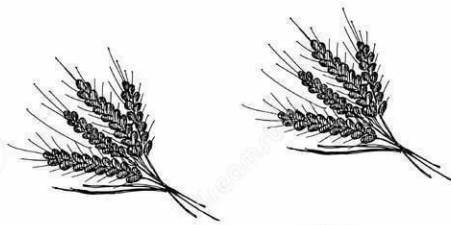
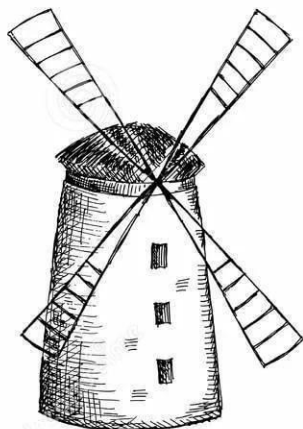
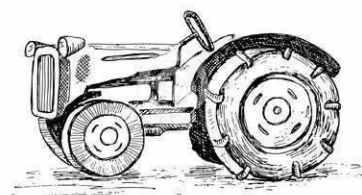
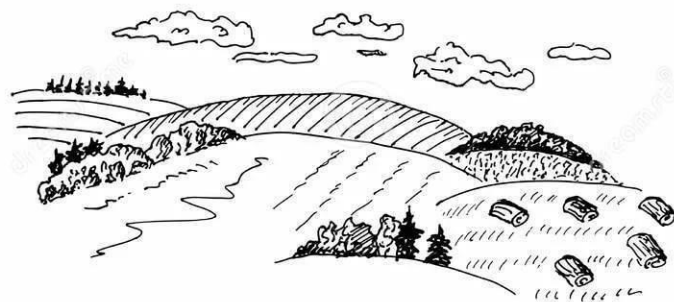




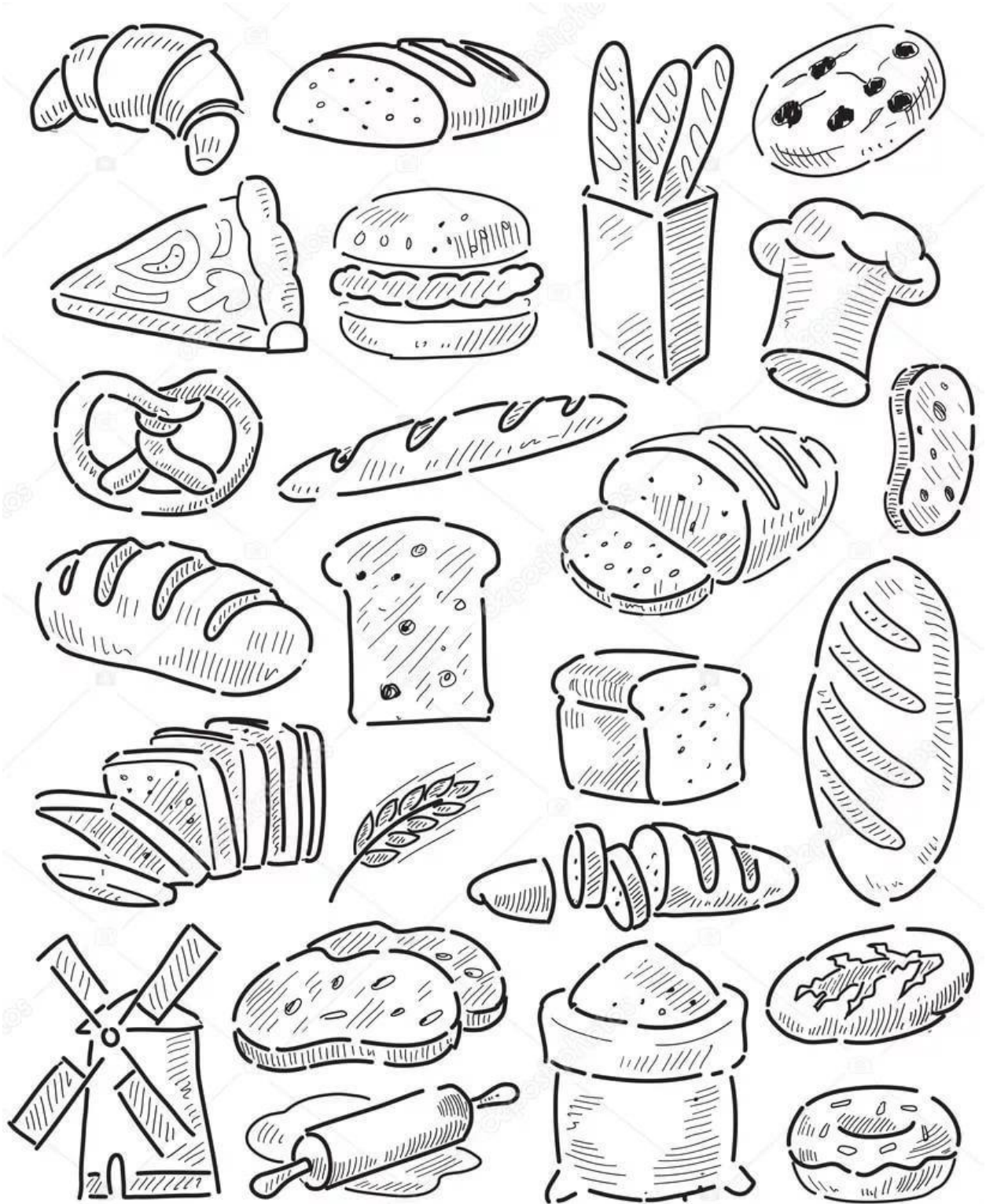




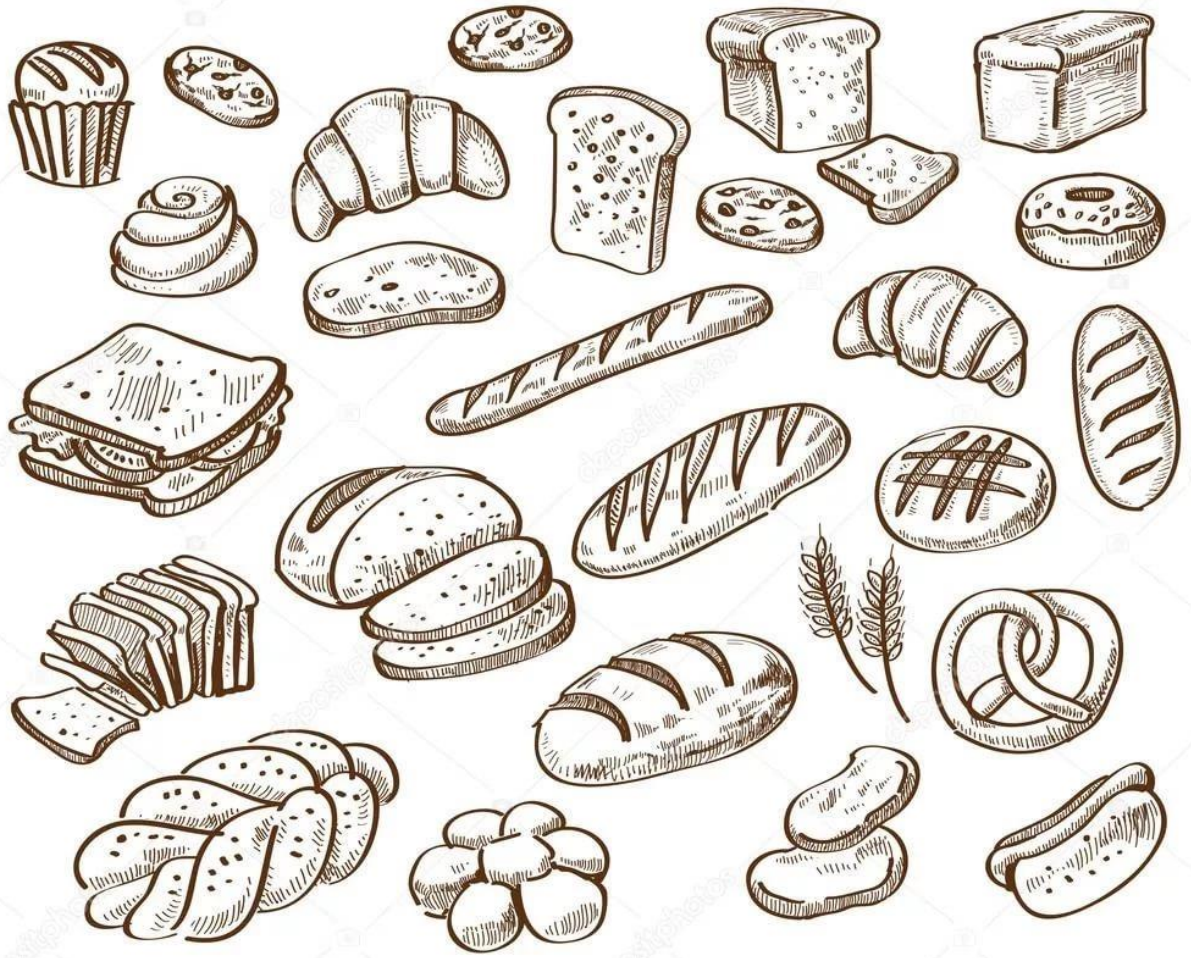


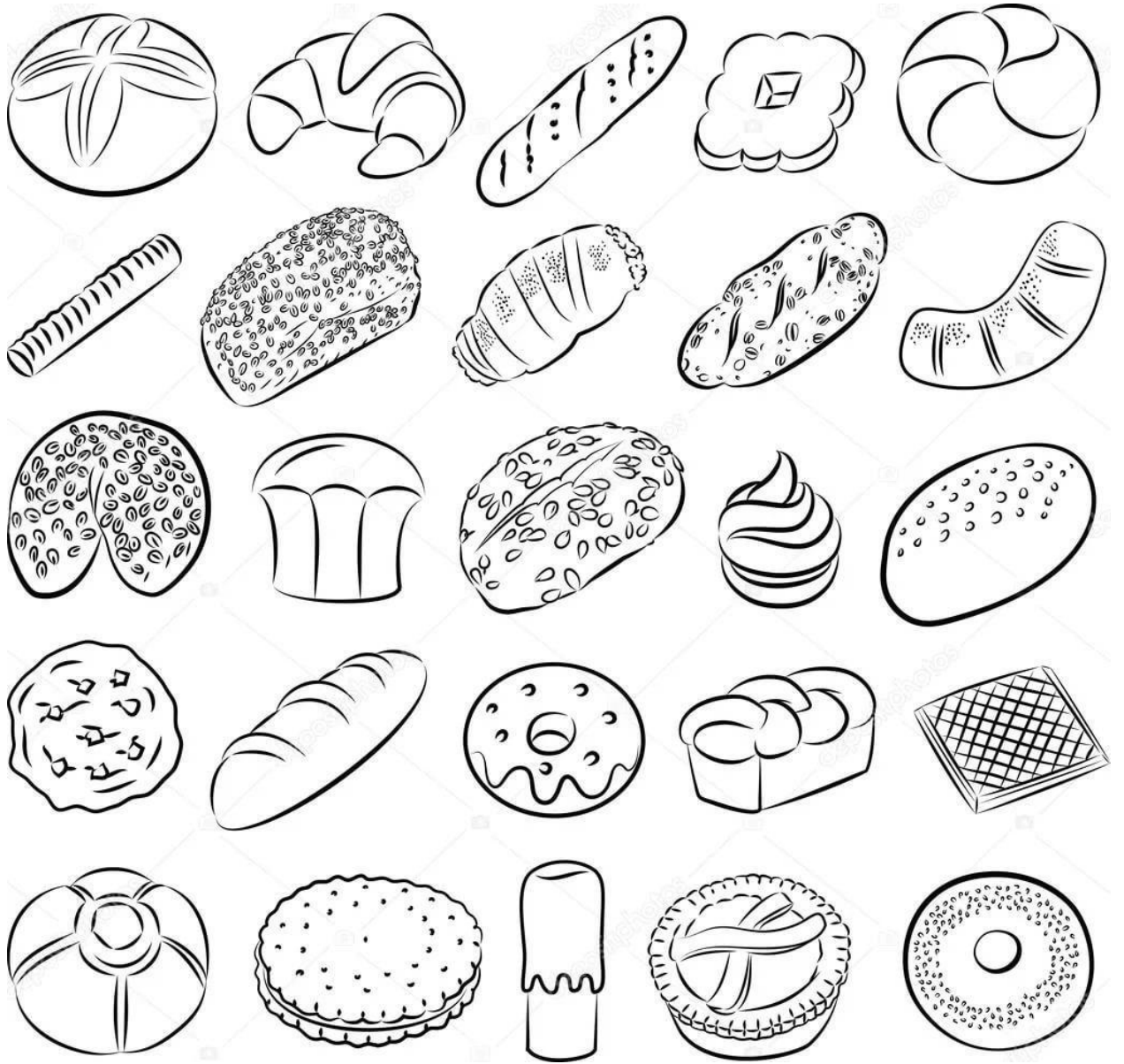






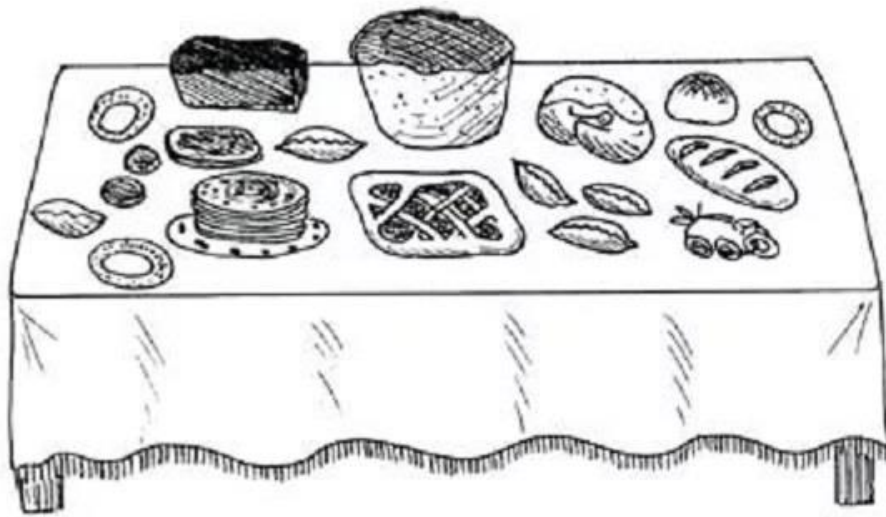












БУХАНКА



БАТОН



КАЛАЧ



БЛИНЫ



БУЛОЧКА



ПИРОЖОК



БУБЛИК



КАРАВАЙ



ПРЯНИКИ



БАРАНКИ

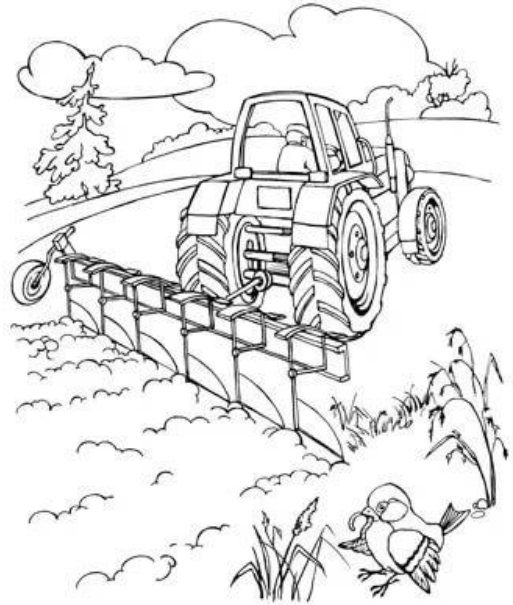


ПИРОГ



Путь земле боронья готовится весной - когда еще еще морозы, стелются снеги и град лютый. Прелесть профессия: боронь дробит комья земли, выводит сорняки и вредные личинки. В это время крестьяне готовят землю, чтобы высеять в нее зерно. Ведь каждому известно, чтобы зерна росли, нужна влага, воздух, тепло и почва, в которой зерно будет любить жить.

2



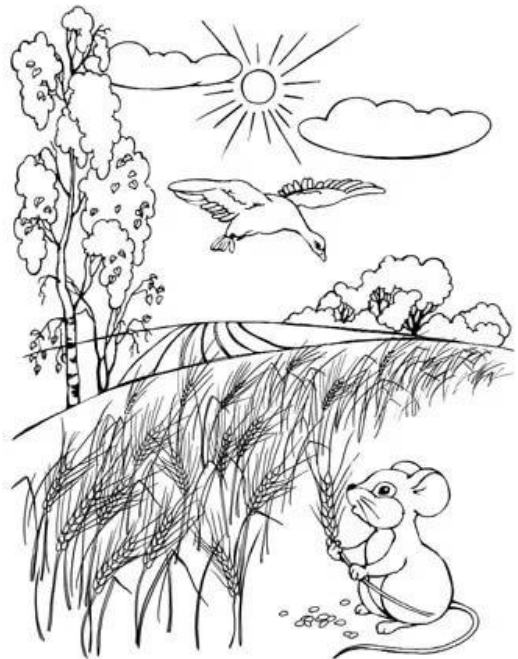
В старые времена землю боронили плугом. Это плуг стаскивал комья до состояния в комочки. Современная техника обрабатывает землю при помощи трактора и специального плуга. А плуги трактора и на сей день боронят и рыхлят на нас.

3



Через несколько дней боронья становится пригодна. Поливается земля водой, так что она становится мягкой. Становится земля готова на сев, и тогда можно сеять, чтобы получить свой урожай. Вспомогательная профессия.

6



И вот на уже поле поле поле высеяно, посеяно, посеяно, и только до апреля уже можно начать собирать урожай. Тогда становится видно. Тогда можно увидеть свой урожай.

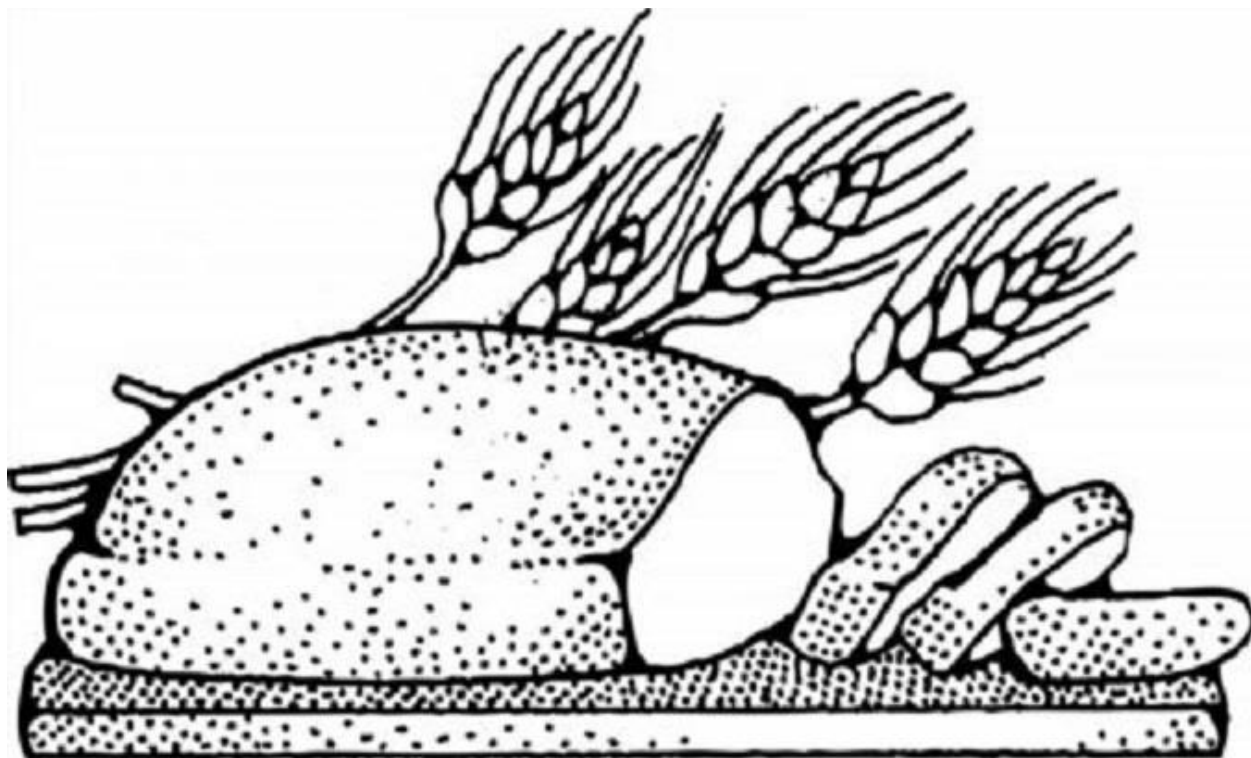
7

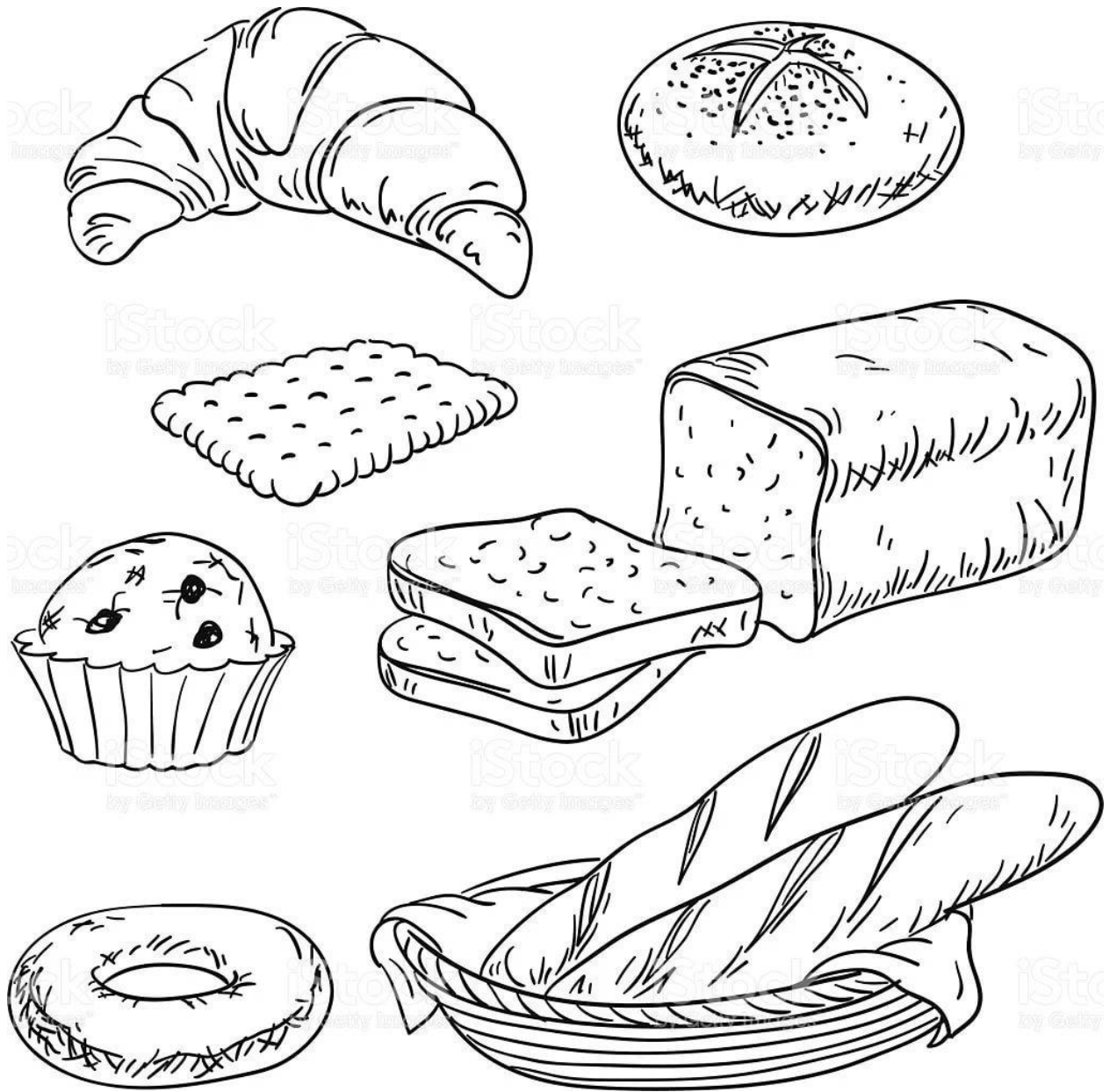


Женщина срезала колосья, а другой человек собирал их в снопы. Это время называется жатвой. Раньше на жатвенных работах были женщины и маленькие детишки. Они держали колосья специальными инструментами, которые называются косами — срезали и собирали в снопы колосья — снопы.



Для того чтобы колосья правильно отделить от стеблей, собирают снопы и обмолачивают. Для этого используются так называемые молотильные камни. Обмолоченные зерна собирают, сушат, чтобы они не портились, а после складывают их в амбары — зернохранилища.







В больших городах хлеб обычно покупали у булочников. Душистые и вкусные изделия булочников были очень разнообразны. Стелские жители редко знакомы с ним. Обычно они покупали её в городе для гостей и детей.

Сейчас в магазинах можно купить хлеб на любой вкус: ржаной (чёрный), пшеничный (белый) или сладкий. Можно выбрать любой: круглый или формовой, с отрубями, тмином, мясом, орехами, изюмом.



Хлеб делают на разных сортах и количествах из муки, из которой он приготовлен, из способа выпечки и его формы, из вкуса добавок. У каждого сорта существует свои индивидуальные сорта хлеба. Но хлебные сорта и тесто можно приготовить очень много разными сортами: изюмным или сладким. Это ржаной, пшеничный, серый, белый, мясной, мясной, мясной, булочки, баранки, валяные, тарты, тарты, мясные, мясные, мясные. А хлеб есть хлебные изделия, которые готовятся из пшеницы и приготовлены сладкий карамель, сладкий карамель, мясной, мясной.

