

Соня любит гостить у бабушки с дедушкой. У них дома уютно и всегда вкусно пахнет бабушкиной выпечкой. А дедушка знает миллион интересных историй и каждый раз перед обедом рассказывает Соне сказки о людях, животных, растениях и даже предметах. Вот и сейчас он закончил очередную небылицу. Как раз вовремя, любимые щи из квашеной капусты готовы. Вдруг бабушка обнаружила, что хлеб-то у них закончился!

Соня, бери дедушку и срочно бегите в магазин за хлебом!



Соня и дедушка поспешно оделись и ушли — раз бабушка попросила, значит, нужно помочь! Вот только Соня не очень поняла, зачем им понадобился хлеб: на обед бабушка сварила целую кастрюлю супа, им и так можно наесться досыта.

А я вообще-то суп ем без хлеба!

Понимаешь, внученька, для многих людей хлеб — это не просто еда.



По пути в магазин дедушка рассказал Соне, какой путь проделывает хлеб, прежде чем попадёт к нам на стол. Хлеб пекут из зёрен пшеницы, ржи, овса, проса и даже риса и кукурузы. Зерно растёт в поле в колосках. Колоски очень длинные, ведь они тянутся к солнцу. Зерно сеют два раза в год: осенью и ранней весной, а созревает оно летом. Колоски собирают зерноуборочной машиной — комбайном, отделяют зёрна и отправляют их на элеваторы.



Элеваторы похожи на огромные металлические бочки, где можно хранить большое количество зерна круглый год. Затем зерно сортируют. Одну часть оставляют на семена, вторую — на корм домашним животным и из оставшейся части делают муку.

Каждый сезон после уборки урожая, когда зерно уже отправили в элеваторы, остаётся много соломы. Солому собирают в рулоны: она пойдёт на корм домашним животным (коровам, козам, лошадям, овцам, свиньям).



Хлеб едят по всему миру. В каждой стране есть любимый вид хлеба и свои оригинальные названия. Но его польза везде одинакова: он насыщает человека и улучшает настроение на весь день. Здоровым людям достаточно от одного до трёх ломтиков хлеба в день.

Кстати, твоя любимая пицца — это тот же хлеб. Просто на него накладывали всё, что есть съедобного в доме, и отправляли в печь.



Фокачча — Италия



Доса и наан — Индия



Инжера — Эфиопия



Лаваш — Армения



Барбари — Иран



Пай бао — Китай



Скандинавский ржаной хлеб — Норвегия



Содовый хлеб — Ирландия



Тортилья — Мексика



Бейгл — Польша



Багет — Франция





Сонин дедушка не представляет себе обед без хлеба. Эта привычка у него с самого детства. В магазине можно купить хлеба сколько хочешь, но лучше не брать лишнего, чтобы успеть съесть весь хлеб, пока он не зачерствел и его не пришлось выбрасывать. Дедушка старается ходить в магазин каждый день, чтобы покупать и есть свежий хлеб. На прилавках он появляется рано утром.

В магазине огромный выбор хлеба: пшеничный, ржаной, цельнозерновой, бездрожжевой, с отрубями, лаваш. У Сони даже глаза разбежались! Дедушка показал ей, как правильно выбирать хлеб. Если хлеб в упаковке, сначала нужно проверить дату производства и срок годности. После — немного сжать его. Если хлеб вернулся в изначальную форму, значит, он хорошо пропечён и свежий.

