

# **Ako k nám prichádza chlieb**

**Mgr. Erika Turzíková  
SŠ Ul.J.Kollára 3  
Nové Mesto nad Váhom**

# Sejba obilia - jar



*Obilie rastie a dozrieva –  
žltne. Nastáva čas žatvy.*

*Leto*

**Žatva obilia**



**kombajn**

# Sypanie pozbieraného obilia do nákladného auta



**Odvoz obilia do sýpky a po  
presušení do mlyna**



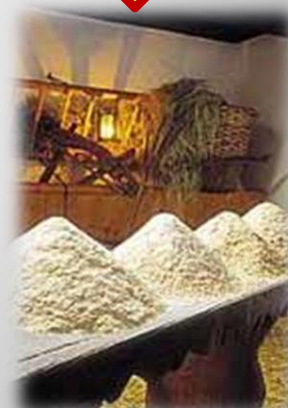
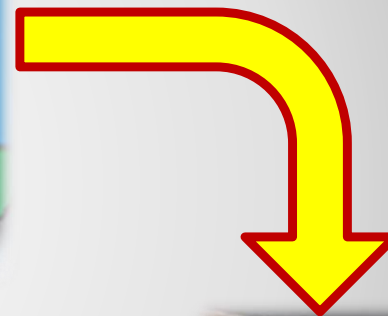
# Mletie múky v mlyne



sýpka



mlyn



mletie obilia



múka



# Čo najskôr

- Múku vo vreciach privezieme do pekárne
- Nasypeme do miešacích nádob
- Spolu s vodou a kvasnicami vymiesime na cesto
- Necháme nakysnúť





# A čo ďalej

- Vykysnuté cesto vyvaľkáme
- Nadávkuje do pripravených košíkov
- Necháme podkysnúť



# Pokračujeme

- Po určitom čase z košíkov cesto vyklopíme a potrieme čistou vodou
- Dáme do vyhriatej pece upiecť
- Po upečení chlebík necháme vychladnúť
- Vychladnutý chlebík krájame a balíme
- Voňavý a lesklý chlebík rozvezieme do predajní

# Najkrajšia vôňa, vôňa chlebová



# Rozvoz chleba do obchodu a jeho predaj





**Ďakujem  
za  
pozornost'.**