



ДАН ХЛЕБА



НАСТАНАК ХЛЕБА

✘ ОБРАЂИВАЊЕ ЊИВЕ И СЕЈАЊЕ ПШЕНИЦЕ



- ✘ ДА БИ ЗРНО ПШЕНИЦЕ ПОСТАЛО ХЛЕБ, МОРАЛО ЈЕ ПРОЋИ ДУГ ПУТ
- ✘ ПОТРЕБНО ЈЕ ПУНО ВОДЕ И МНОГО СУНЧЕВЕ СВЕЛОСТИ
- ✘ ТАДА НАШЕ ЗРНО ПШЕНИЦЕ РАСТЕ И ПОСТАЈЕ КЛАСЈЕ ПШЕНИЦЕ



✘ ПОСЛЕ ТОГА КРЕЋЕ ЖЕТВА



- ✘ НАКОН ЖЕТВЕ ЗРНА ПШЕНИЦЕ СЕ МОРАЈУ САМЛЕТИ
- ✘ НАКОН ТОГА ДОБИЈАМО БРАШНО



- ✘ ОД БРАШНА ПРАВИМО ТЕСТО(додамо квасац и остале састојке).
- ✘ НАКОН ТОГА НАМ ТЕСТО ОДСТОЈИ И ИДЕ У ПЕЋ
- ✘ ТАКО ДОБИЈАМО ХЛЕБ



ВАЖНОСТ ХЛЕБА

- ✘ Хлеб је већ дуго времена основна намирница у исхрани у многим културама па и код нас.
- ✘ Код нас је једна од најважнијих намирница.
- ✘ Наше зрно пшенице је прошло тежак пут да би постало хлеб,зато хлеб треба ценити

ПРИМЕРИ



ОБЕЛЕЖАВАЊЕ ДАНА ХЛЕБА

- ✘ Хлеб је намирница која је незаобилазни део сваке трпезе.
- ✘ 16. октобар је дан када се обележава Светски дан хлеба као можда најстарије намирнице направљене људском руком.
- ✘ Покренуло га је „Удружење пекара и посластичара“ како би одали почаст главној храни сваке људске трпезе.

ХЛЕБ НАШ НАСУШНИ ДАЈ НАМ ДАНАС

- ✘ Данас, више него икада, неопходно је причати о хлебу, начинима на које се прави и користи, али и беспотребно баца.
- ✘ Према информацијама, годишње се баци готово 900.000 тона хлеба, што је око 24 милиона кришки дневно а само у Србији дневно свако баца четвртину хлеба у просеку.

И ЗА КРАЈ

- ✘ **Искористите Светски дан хлеба да размислите о својим куповним навикама и видите да ли и колико хлеба вам заиста треба, а колико бацате. Само зато што нам је доступно и ценом и разноврсношћу не значи да га треба олако схватати.**

- **Хвала на пажњи**
- *Кристина Лучић, учитељица одељења 2/1*