

**Экскурсию за завод «Реж-хлеб»
совершила подготовительная
группа №11**

**Воспитатели: Тухта О.М;
Лузина С.А.**



«Хлеб – всему голова» – гласит народная мудрость.

В России к этому источнику жизни и символу труда относились всегда по-особенному.

Интересную поездку совершили дети с родителями группы №11 в город Реж на огромный хлебозавод.



Уже подходя к производственному зданию, мы ощутили восхитительный аромат хлеба и сдобы...

Перед экскурсией мы все надели спецодежду



Нас встретила экскурсовод - начальник производства Ирина Леонидовна, которая рассказала нам о том, какой хлеб производят на данном хлебокомбинате.



Затем нас проводили в производственные цеха завода, где мы познакомились с технологией производства хлеба и кондитерских изделий и даже продегустировали их.

Мы переходили из цеха в цех, и одни вкусные запахи сменялись другими, не менее вкусными. Нам показали, как в огромных чанах замешивается тесто, как из него формируется хлеб и батоны, показали нам изготовление всеми любимого печенья и булочек с повидлом.



А с каким аппетитом ребята и родители продегустировали кондитерские изделия «с пылу с жару».



Экскурсия понравилась всем без исключения! Все в восторге! Думаем, что эта удивительная экскурсия на «Режевском хлебозаводе» поможет детям бережнее относиться к хлебу и ценить труд пекаря.



Значение хлеба

- Хлеб дает нашему организму белки, углеводы, обогащает его минеральными веществами: селеном, медью, магнием, фосфором, калием.
- Хлеб содержит витамины А, В, Е.
- Ученые-медики считают, что взрослый человек должен съедать в сутки 300-500 г хлеба, при тяжелой работе все 700г. Детям, подросткам нужно 150-400г хлеба. Почти половину своей энергии человек берет от хлеба.

