

A collage of various breads and wheat stalks. The image features a variety of baked goods, including braided loaves, round loaves, and twisted breads, alongside several stalks of wheat. The breads are golden-brown and appear freshly baked. The wheat stalks are light brown and have a textured, fibrous appearance. The overall composition is warm and inviting, emphasizing the natural ingredients used in bread-making.

***ОТ ЗЕРНА ДО
КАРАВАЯ***



**В НАЧАЛЕ ЗЕРНЫШКО ХЛЕБА
СЕЮТ В ЗЕМЛЮ**



**СЕЮТ ЗЕРНО С ПОМОЩЬЮ
СПЕЦИАЛЬНЫХ МАШИН – СЕЯЛОК**



**ЗЕРНЫШКИ ВЫРАСТАЮТ ВОТ В
ТАКИЕ КОЛОСКИ**



**СБОР КОЛОСКОВ ИДЕТ С
ПОМОЩЬЮ СПЕЦИАЛЬНЫХ
МАШИН - КОМБАЙНОВ**



**ЗЕРНА ОТВОЗЯТ НА ЭЛЕВАТОР (ЗЕРНОХРАНИЛИЩЕ
С МЕХАНИЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ ДЛЯ
ПРИЕМА, ОЧИСТКИ, СУШКИ, ОТГРУЗКИ ЗЕРНА)**



**ДАЛЬШЕ ПЕРЕРАБОТАННОЕ
ЗЕРНО УВОЗЯТ НА МЕЛЬНИЦУ**



**НА МЕЛЬНИЦЕ ЗЕРНО
ПЕРЕМАЛЫВАЮТ В МУКУ**



ИЗ МУКИ ВЫМЕШИВАЮТ ТЕСТО



**ИЗ МУКИ НА ХЛЕБОЗАВОДЕ
ПЕКУТ ХЛЕБ И РАЗЛИЧНЫЕ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**



**А ВОТ И МАГАЗИН, ТАМ МЫ
ПОКУПАЕМ НАШ ХЛЕБУШЕК**