

КНИГА
ДЛЯ ЧТЕНИЯ
ВЗРОСЛЫМИ
ДЕТЯМ
от 3 лет



КЕМ БЫТЬ
?

Ольга Карпова

ЛЕКАРЬ



настя и никита

Инна Карпова

ПЕКАРЬ



Художник Диана Лапшина

Москва

Издательский дом «Физ» + Издательство «НИКСЯ»

2011



Спрашивайте в книжных
магазинах города.

В интернет-магазине “Символ”
книга “Пекарь”
по специальной цене!

www.symbooks.ru
+7 (495) 508-7-555

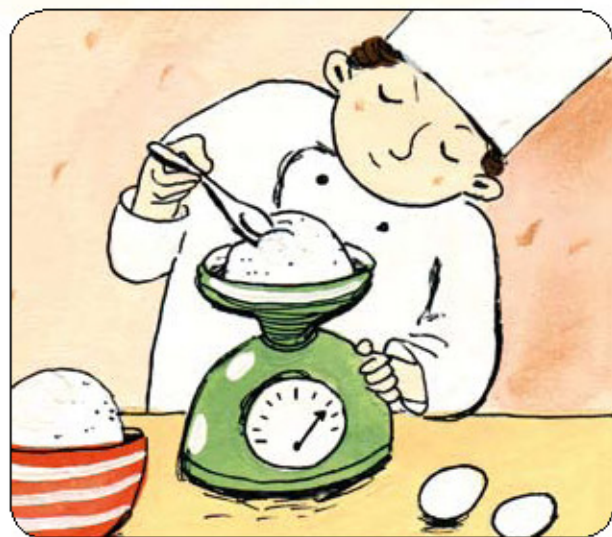
Хлеб — самая главная наша пища.



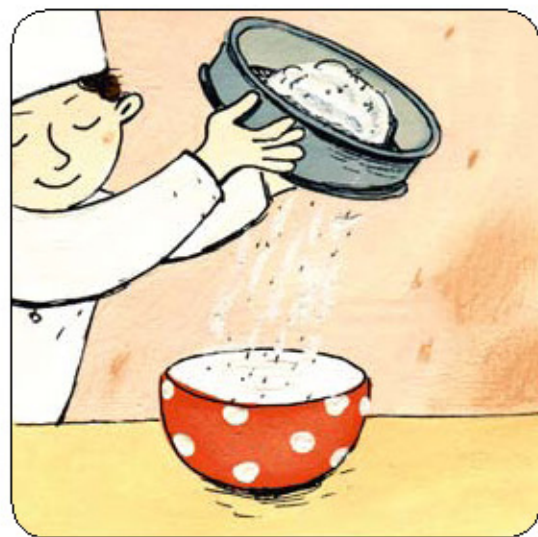


А печёт этот хлеб пекарь.

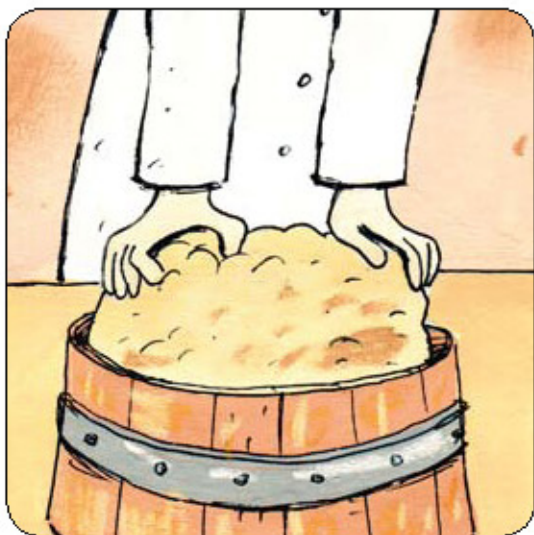
У пекаря под рукой всегда
есть вещи-помощники.



На весах взвешивают продукты.



Через сито просеивают муку.



В квашню (или дежу)
кладут тесто.



На доске тесто раскатывают
скалкой.



Ножом делят тесто на кусочки.



Для хлеба нужна форма или
противень. А главное — печь!

Чтобы испечь хлеб, нужны мука,
вода, соль и дрожжи.

Мука — это смолотые
в порошок зёрна ржи
(ржаная мука) или
пшеницы (пшеничная
мука).



Мука

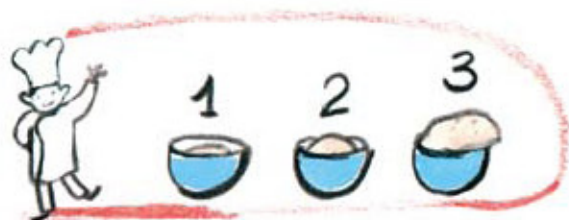
Вода



Соль



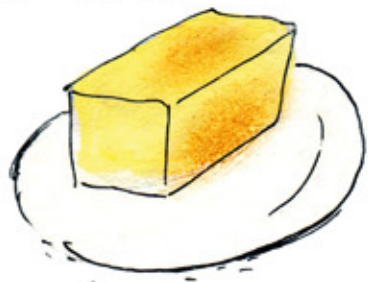
Дрожжи



Дрожжи кладут, чтобы тесто подни-
малось. Тогда хлеб получается мяг-
кий, пышный, с дырочками!

Для сдобных булочек нужны ещё масло,
сахар, молоко и яйца.

Масло



Сахар



Молоко

Яйца



Иногда в хлеб добавляют
изюм, семечки, орехи.
А в некоторых странах —
рис, картофель и даже
апельсины!



Выпечка хлеба

1. Пекарь надел колпак, вымыл руки — и принялся за дело!



2. Сначала нужно просеять муку...

3. ...и добавить остальные продукты.



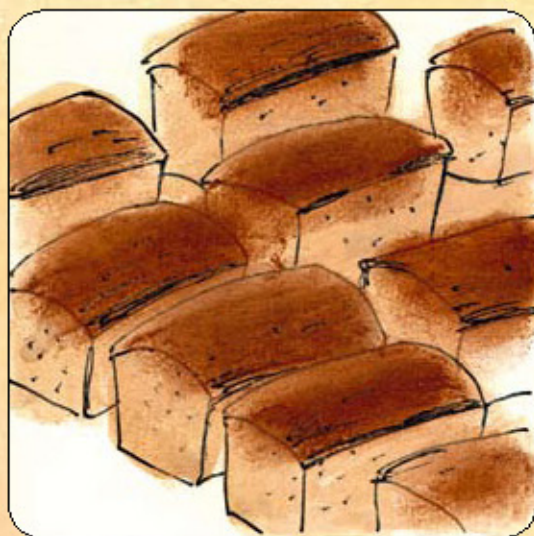
4. Пекарь умело всё перемешивает, мнёт руками. Это называется «замесить тесто».

5. Потом пекарь кладёт тесто в квашню, а сам ждёт, когда оно «подойдёт», то есть поднимется.



6. Теперь тесто нужно разделить, уложить в форму, дать ещё постоять...

7. ...и в печь!



8. Хлеб готов!

Посмотри, сколько разного хлеба напекли пекари!

Чёрные караваи и буханки из ржаной муки
(пшеничной муки в них совсем немного).

А вот белый хлеб из пшеничной муки:

батоны,

праздничные караваи,

булочки,

лепёшки,

плетёнки,

витушки,

бублики,

рогалики,

баранки, сушки

и много других вкусных вещей,
с которыми так приятно пить чай!





Хлеб нам нужен каждый день.

Завтрак



Обед



Полдник



Ужин



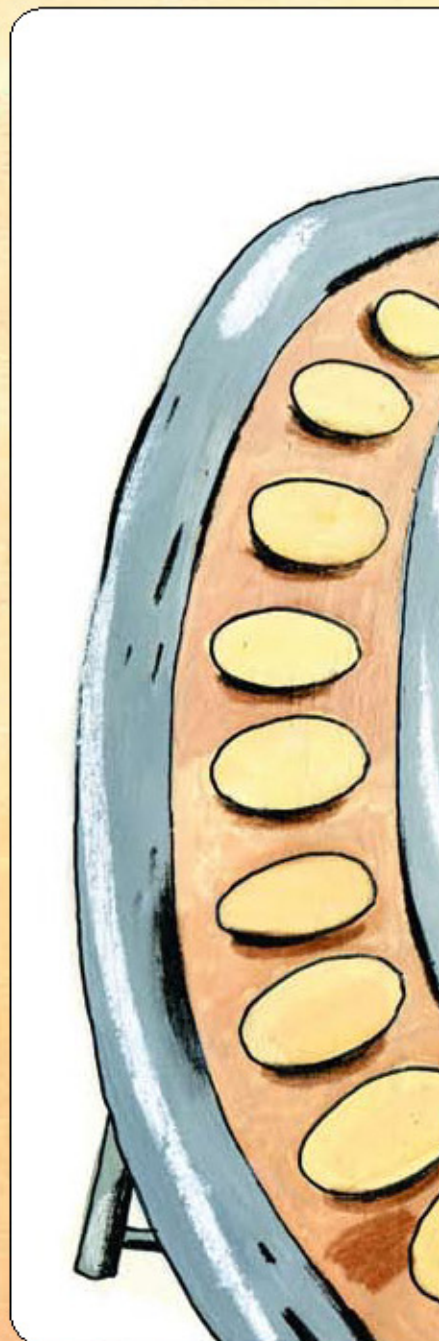
Чтобы получилось сразу много хлеба, его пекут на хлебных заводах. Там пекарям помогают большие умные машины.

На хлебном заводе машины...

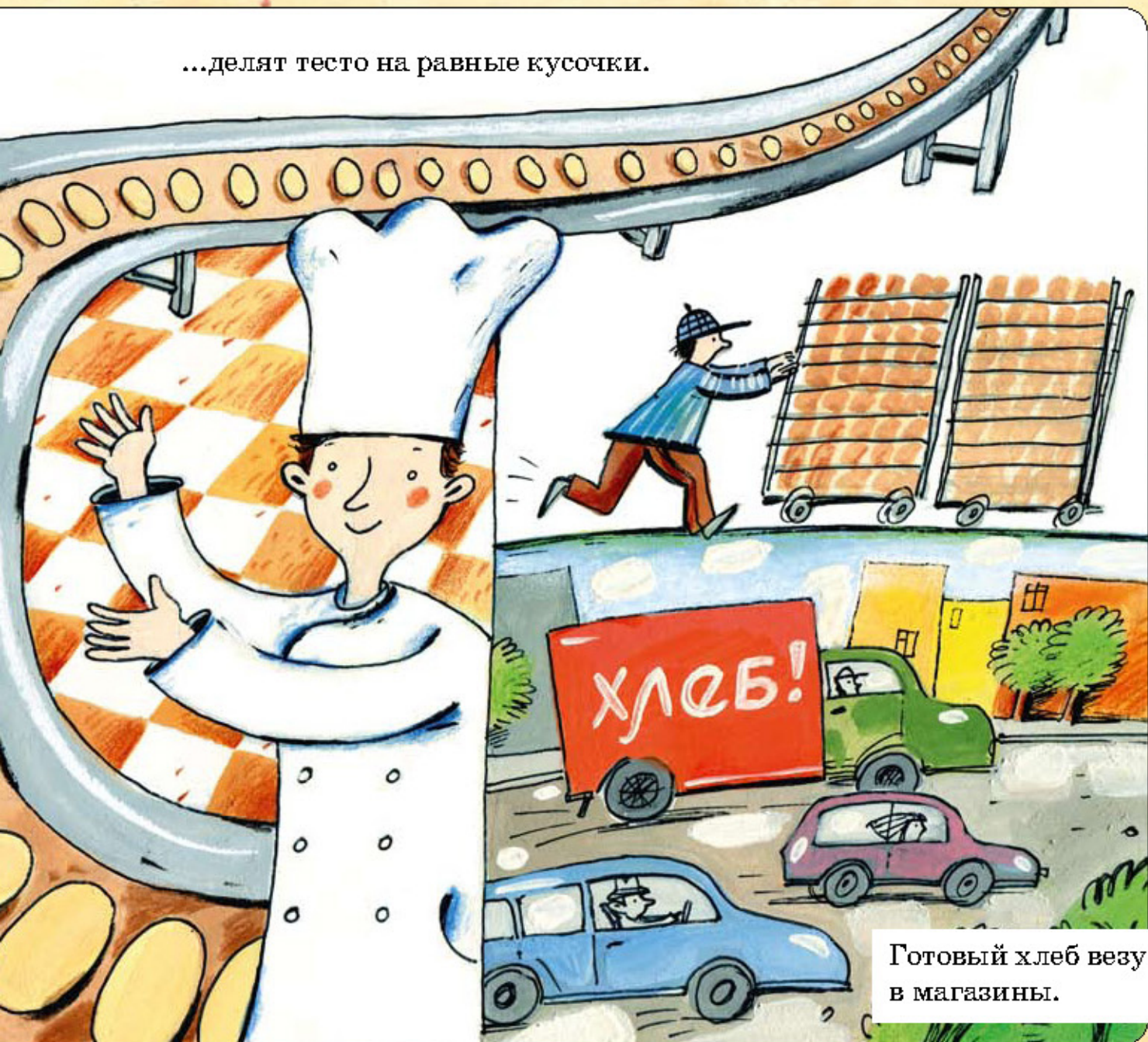


...просеивают муку,

...месят тесто,



...делают тесто на равные кусочки.



Готовый хлеб везут
в магазины.

По-особому пекут церковный хлеб —
просфоры.

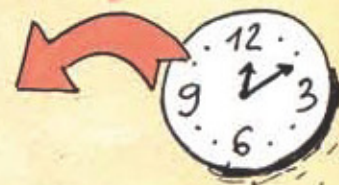


Сначала готовят очень плотное
тесто без дырочек.

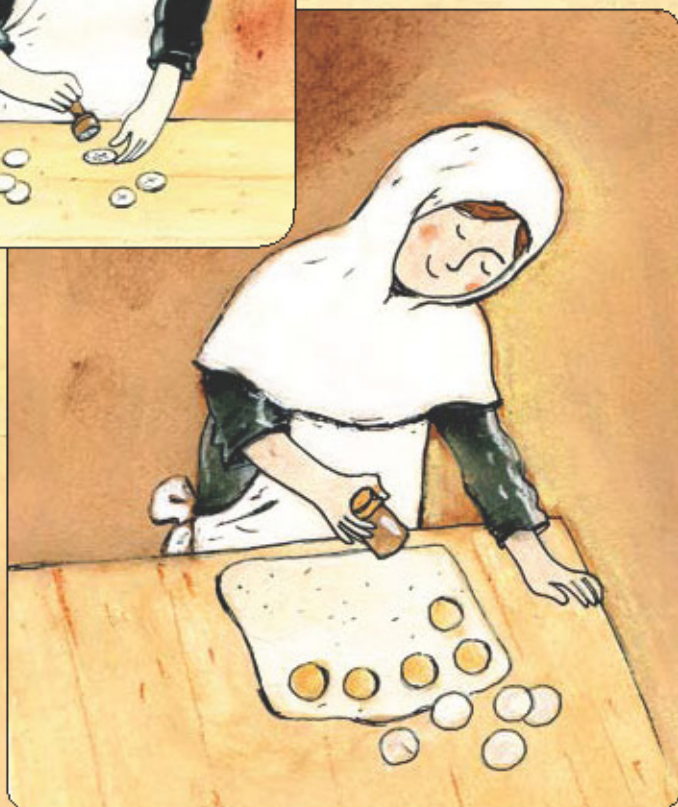
Тесто пропускают через
тестораскаточную машину.



Верх и низ для просфоры вырезают отдельно. На верхней части печатью выдавливают рисунок и надпись.



Потом части соединяют, дают просфорам постоять, подрасти и пекут в печи.



Просфоры нужны в богослужении, а потом их раздают верующим в церкви.



Франция



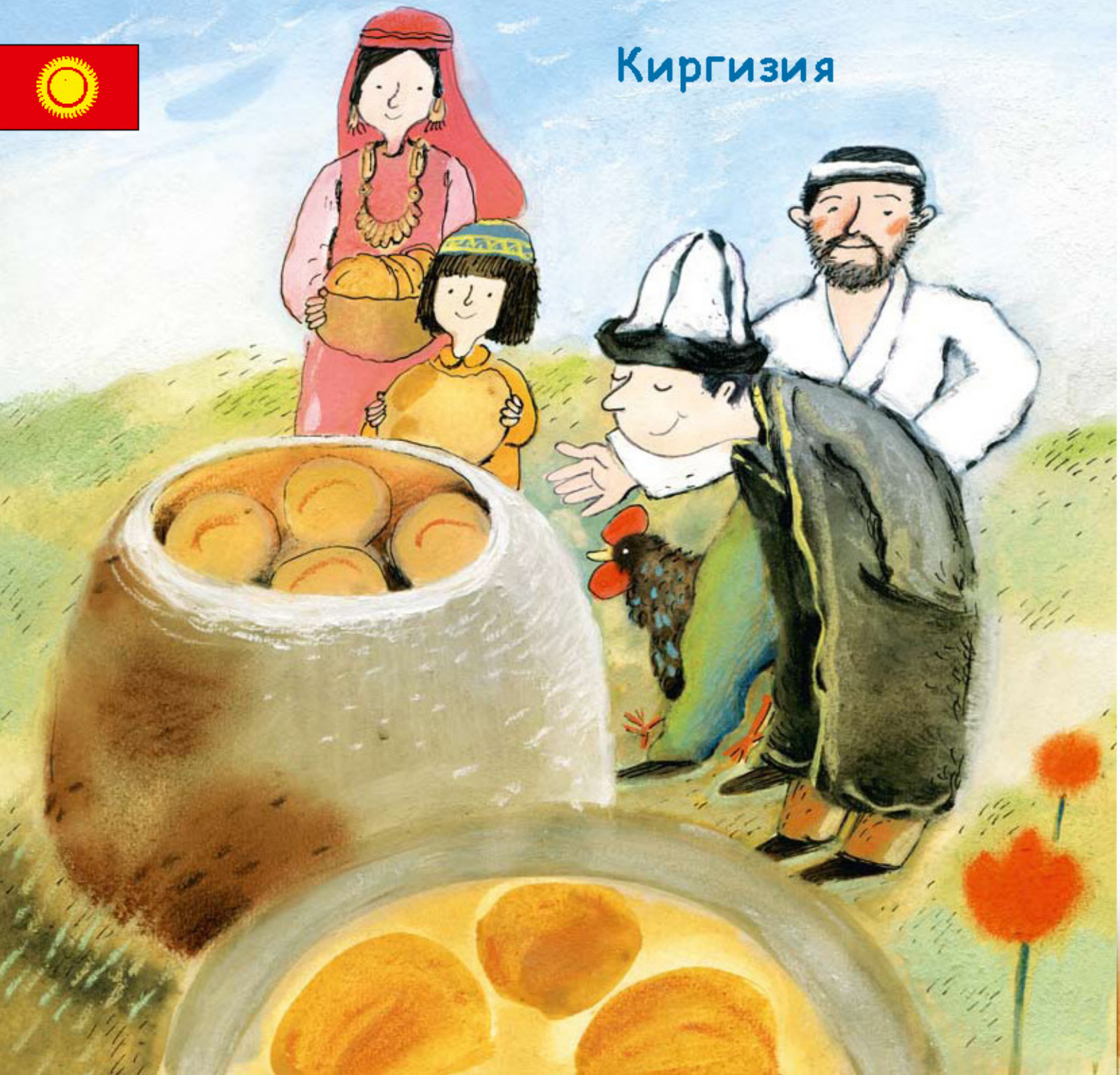


В разных странах любят разный хлеб.
Во Франции пекут длинные батоны — багеты.





Киргизия

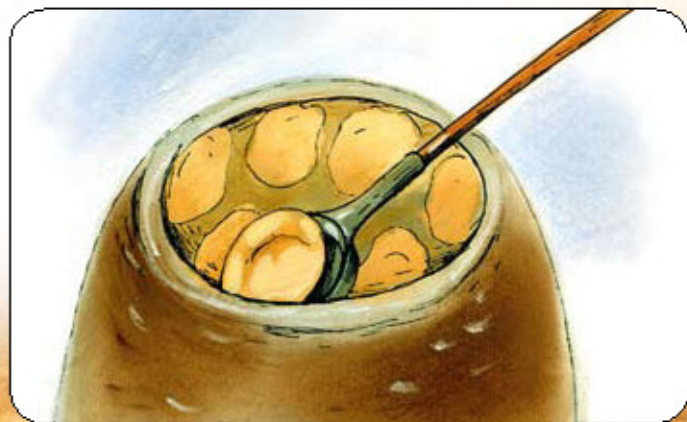




Таджикистан



В Киргизии и Таджикистане едят пышные лепёшки. Пекут их в тандыре — печке, похожей на огромный кувшин. Пекарь засовывает руку в горячее отверстие и прилепляет лепёшку к стенке. Несколько минут — и хлеб готов!





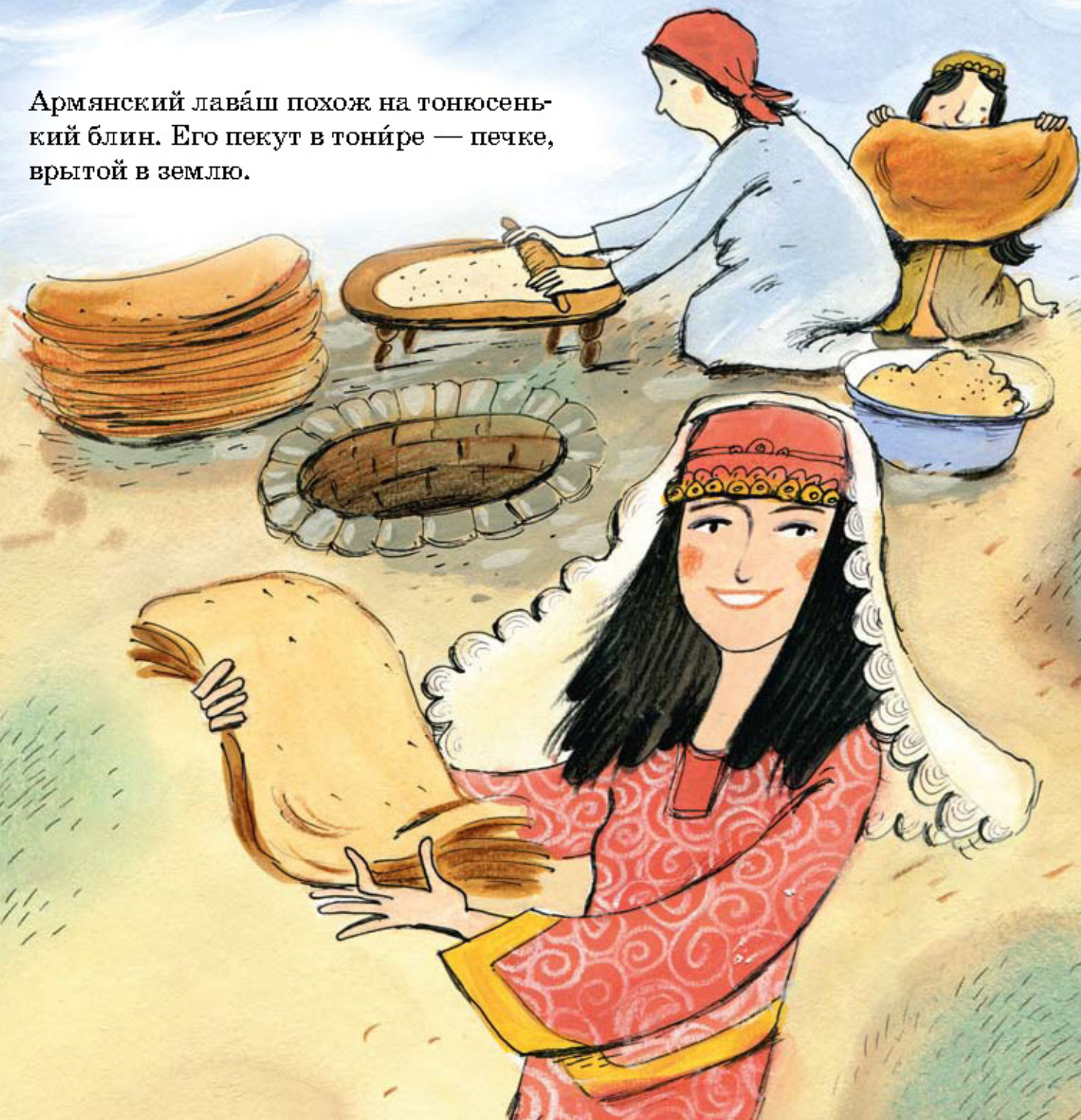
Армения

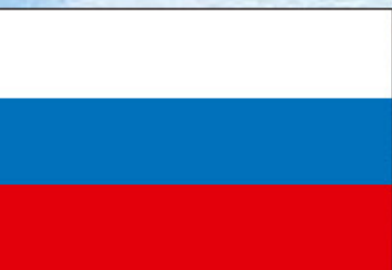


Армянский Лаваш



Армянский лаваш похож на тонюсенький блин. Его пекут в тонире — печке, врытой в землю.





Россия

Все народы гордятся своим хлебом и угощают им гостей. И в России дорогих гостей принято встречать самыми важными подарками: хлебом и солью!





Харавай

Как обращаться с хлебом.

Не оставляй недоеденных кусков.

Лучше возьми хлеба поменьше, но доешь до конца.

Хлеб нужно хранить бережно, лучше всего в хлебнице.



Не кидай куски,
не выбрасывай несвежий хлеб,



а лучше отдай его птицам.

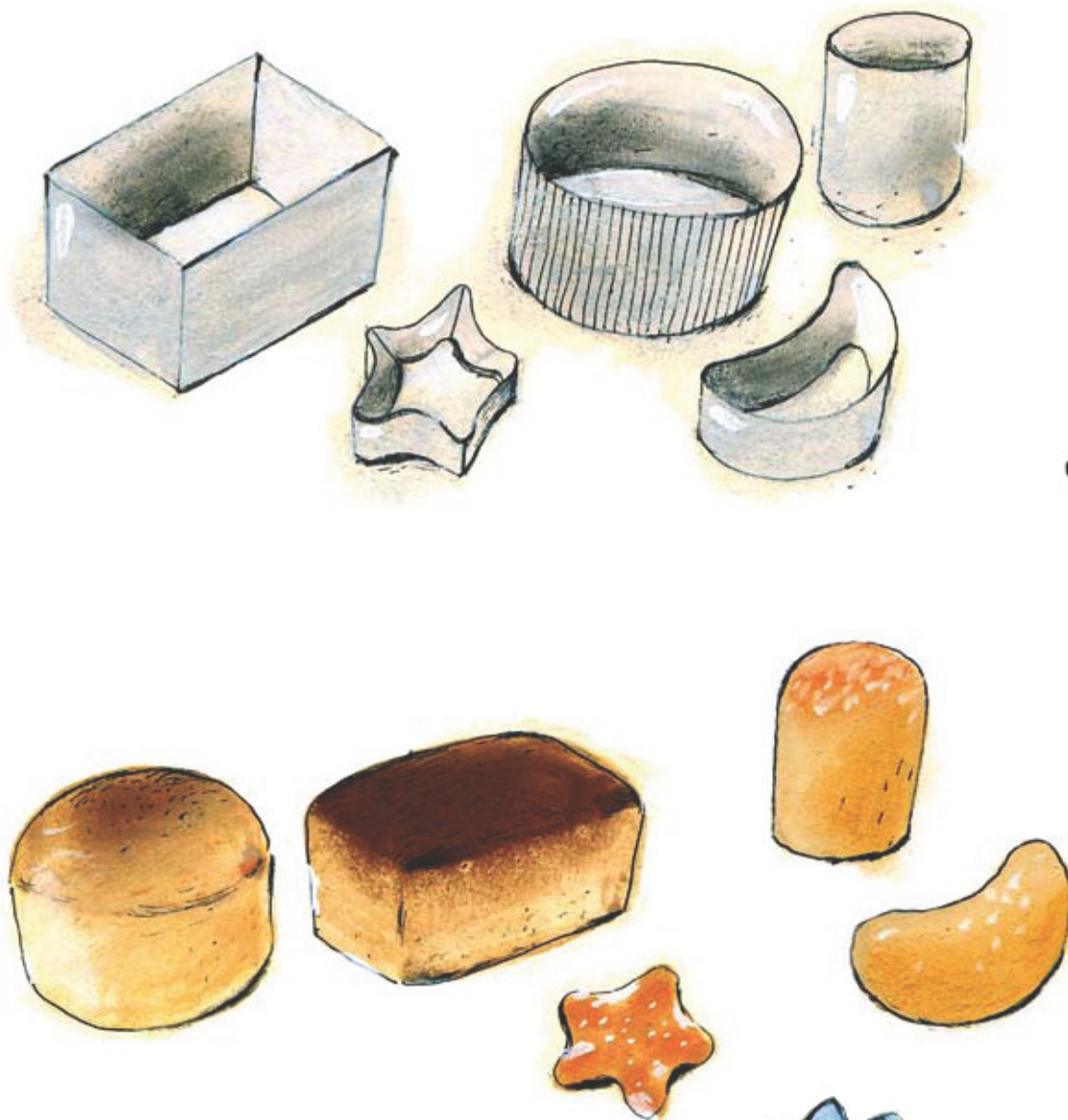


Поиграем!

Кто что любит?



В какой форме какой хлеб пекли?



Вспомни, как это называется.



Для чего это нужно?



Нарисуй хлеб, какой испёк бы ты!



УДК 087.5:664.6
ББК 36.83
К26

Издано при финансовой поддержке
Федерального агентства по печати и массовым
коммуникациям в рамках Федеральной целевой
программы “Культура России”



Литературно-художественное издание
Серия «Кем быть?»

Для чтения взрослыми детям

Карпова Инна Владимировна
ПЕКАРЬ

Художник *Диана Лапшина*

Шеф-редактор проекта *Алина Дальская*
Дизайн, вёрстка *Светлана Лукоянова*
Корректоры *Наталья Фёдорова, Людмила Макаркина*

Подписано в печать 28.07.2011.
Формат 60x90 ¹/₈. Бумага мелованная.
Гарнитура Schoolbook. Печать офсетная.
Печ. л. 4,0. Тираж 10 000 экз. Заказ №.

По вопросам продаж:

Издательство «Никея», оптовый отдел
121471, Москва, ул. Рябиновая, стр. 19
тел. 8 (495) 41-680-41, 8 (916) 060-59-88
e-mail: info@nikeabooks.ru, sales@nikeabooks.ru
www.nikeabooks.ru (сайт издательства)
www.symbbooks.ru (интернет-магазин)

Отпечатано в соответствии с предоставленными
материалами в ЗАО «ИПК Парето-Принт», г. Тверь,
www.pareto-print.ru

© Текст Инна Карпова, 2011
© Иллюстрации Диана Лапшина, 2011
© ООО «Издательский дом «Фома», 2011
© Издательство «Никея», 2011

ISBN 978-5-91786-059-6 (Фома)
ISBN 978-5-91761-100-6 (Никея)

Спрашивайте в книжных
магазинах города.

В интернет-магазине “Символ”
книга “Пекарь”
по специальной цене!

www.symbooks.ru
+7 (495) 508-7-555



Новая книжная серия для дошкольников «Кем быть» знакомит ребят с разными профессиями. Это очень доступный иллюстрированный рассказ о том, как работает мастер, с помощью каких инструментов, что получается в результате работы. Цель серии — показать ребенку человеческий труд с самой интересной стороны, сделать для него понятнее профессиональную жизнь взрослых, а также окружающий мир вообще.