

Олен Лисичка

# КАК МОЛОКО ПОПАДАЕТ В МАГАЗИН? ОТКУДА БЕРЕТСЯ МАННАЯ КРУПА?



0+

**Олен Лисичка**  
**Как молоко попадает**  
**в магазин? Откуда**  
**берётся манная крупа?**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=25287238](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25287238)  
SelfPub; 2018*

**Аннотация**

Познавательный рассказ для детей. Из книги, дети узнают, какой путь проходит манная крупа и молоко, чтобы попасть на стол. Для наглядности присутствуют фотографии. Дети узнают, что такое: комбайн, элеватор, пастеризация.

– Никита! Никита!

– Я здесь, мамочка.

– Иди выпей молочка.

Мама налила молоко из бутылки.

– Мама, коров доят прямо в бутылку?

– Сынок, у меня нет времени объяснять. Мне надо бежать на работу. Когда мама ушла, к мальчику подошла Вэнди.

– Никита, допивай молоко. Мы отправляемся в путешествие. Я расскажу тебе, как молоко попадает в бутылку.

Мальчик и собака перенесли на большой луг. На нём паслось стадо коров.



– Никита, как ты знаешь, коровы дают молоко. Но не сразу в бутылки, как ты думаешь. Сейчас они пасутся.

После того как вымя коровы наполнилось молоком, её надо подоить. Доят коров руками или специальными аппаратами. Этим занимаются женщины.



Их называют **доярки**. Чтобы подоить коров доильным аппаратом, их надо перегнать на молочную ферму. Так называется место, где коров доят и где они спят.

**Это устройство для дойки тридцати коров сразу.**



**Вот и ферма.**



Всё молоко собирают в большие бочки. После этого его перекачивают в специальную машину.

Машина для перевозки молока называется **МОЛОКОВОЗ**.



МОЛО



**Молоковоз везёт молоко на молочный завод.  
Так выглядит современный молочный завод.**



**Молочный завод – это место, где из молока делают различные продукты.**



Масло, творог, мороженое, сметану, кефир, ряженку и много других молочных продуктов.

Здесь молоко очищают от мелкого мусора и нагревают. При нагревании погибают зловердные микробы. После этого молоко разливают в бутылки, пакеты, коробки и везут в магазин.

Это аппарат для нагревания молока. Нагревание молока называется – **пастеризация**.



**Так молоко разливают в бутылки.**



Тебе всё понятно, Никита?

– Да, Вэнди, всё понятно. Чтобы получить одну бутылку молока, надо приложить много сил.

### **Из чего делают манку.**

В одном городе, в многоэтажном доме на Улице Сиреновой, жил мальчик Никита. У мальчика была собака. Она прожила очень долго, и знала обо всём на свете. Собаку звали Вэнди.



Утром, мама сварила манную кашу. Никита манку не хотел. Он хотел конфет. Когда мама отвернулась, он выкинул кашу в мусорное ведро.

– Как тебе не стыдно – сказала Вэнди. Много людей работало для того, чтобы манка попала к тебе на стол. – Манку берут в магазине – ответил мальчик. – А как она туда попадает? – спросила Вэнди у Никиты. – Она растёт на деревьях, прямо в пакетах – ответил мальчик. – Нет, Никита. Чтобы получить пакет манки, надо потратить очень много сил. Я покажу тебе как это делается.

Собака была волшебная. Но об этом знал только мальчик. Сейчас Никита, мы отправимся с тобой в небольшое путешествие. Из него мы узнаем, как делают манную крупу.

Вэнди и мальчик оказались в поле. По полю ехал **трак-**

**тор.** Он тащил за собой что – то железное. За трактором оставалась полоса вспаханной земли.



Никита, это **трактор**. Он тащит за собой **плуг**. Плуг пашет землю. Человек управляющий трактором называется – **тракторист**. Вспаханный участок земли называется "**поле**" – Как футбольное? – Да. Но играть на таком поле – нельзя. – Понятно – сказал мальчик. После того, как землю вспашут, в неё кинут пакеты с манной кашей. Из них вырастут манные деревья. Всё понятно! – Нет Никита. После того как поле вспашут, надо разбить большие комки земли. Тракторист отцепит плуг, и прицепит **борону**.



После боронования, его надо **засеять**. Для этого используют **сеялки**. В этот механизм засыпают зёрна пшеницы. Трактор таскает сеялку по всему полю, и зёрна пшеницы попадают в землю.

– Вэнди, пшеницу как в корме для нашего хомячка? – Да, Никита, совершенно верно. Много животных употребляет её в пищу. И диких и домашних.



Распределение зёрен пшеницы по вспаханному полю, называется – **посев**. Сеять зерно можно только в солнечную погоду. При дожде сеять – нельзя! – Из пшеницы вырастет манная крупа? – Нет, вспашка земли, и посадка зёрен пшеницы это только начало. За всеми этими процессами следит «Агроном». **Агроном** – это человек, который проводит весенние работы по подготовке полей к посеву. Подготавливает помещения для хранения урожая. Управляет работой трактористов и комбайнёров.

После того, как пшеница вырастет и созреет, её надо убрать. Убирают пшеницу специальные машины – **комбайны**. Комбайнами управляют – **комбайнёры**.





Комбайны срезают пшеницу, и отделяют зерна от стебля. Зерно собирается в «**бункере**». Это хранилище для зерна на комбайне. Бункер похож на щёки хомяка. По трубе идущей из бункера, перегружают зерно в машину. Что бы зерно по дороге на элеватор не рассыпалось, водитель накроет весь кузов огромным куском прорезиненной ткани. Эта ткань называется – **брезент**.



Собранное зерно, отвозят на машинах в специальное место. Там его сушат и чистят. Убирают из зерна мелкий мусор. Это место называется – **элеватор**. На элеваторе зерно может храниться целый год.



– Манку делают на элеваторе? – уточнил мальчик. – Нет –  
ответила Венди. С элеватора зерно везут на **мельницу**. Там  
его перемалывают. Так выглядит старинная мельница.



Современные мельницы совсем другие.



Так выглядит мельница изнутри. Эти механизмы превращают пшеницу в манную крупу.



Из одного зёрнышка получается сотня маленьких. После этого, её расфасуют по пакетам, и развезут по магазинам. Твоя мама купит её, и принесёт домой. Очень много труда надо вложить, чтобы получить утром манную кашу. – Тебе всё понятно, Никита? – Да, Венди. Мне всё понятно. Больше выкидывать манную кашу, я не буду!