

## НАША ЭКСКУРСИЯ НА ХЛЕБОКОМБИНАТ. ОТЧЕТ КЛАССНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ



По себе я знаю, как же интересно узнать: откуда что берется и из чего получается. Помню, как меня первый раз пригласили на экскурсию на хлебозавод, и какое волнение я испытывала, направляясь туда. И я точно знала, что туда

надо обязательно водить малышей и их родителей. Став классной руководительницей 5Б, я сразу написала в плане, что нас ожидает экскурсия на Хлебозавод. А попасть туда не так просто, ведь.....

(Далее под кат)

жаждущих увидеть, как печется хлеб много. И вот, благодаря моей дорогой неугомонной Вере Александровне из родительского комитета, мы таки получили дату нашей экскурсии. Позабыв обо всем, после уроков, схватив сменку и оставив портфели в школе, мы помчались к автобусу! Нам повезло – от нашей школы до завода можно доехать на маршрутном автобусе без пересадок. Удивительно, но среди нас оказался человек, который никогда не ездил в автобусе – это наш милый Давид. (Сразу открою тайну: на обратной дороге он первый раз ехал в троллейбусе.)

Дорога прошла в радостном гомоне и предвкушении. Далее я хочу пропустить, как мы проходили Бюро пропусков, пробирались через погрузчиков со свежей продукцией, переодевались в специальной

комнате и мыли руки. Нужно было еще снять часы, украшения, теплые жилеты и пиджаки, надеть спецодежду- ведь мы шли в работающие цеха, и таковы правила. Конечно, в шапочках все выглядели все забавно, но это никого не смущало. Наша экскурсовод Людмила сразу порадовалась, что мы пятиклашки, ведь это, на ее взгляд, самые лучшие экскурсанты, а опыт у нее большой.

И вот мы отправились на самый верх, на четвертый этаж. Здесь происходит замес теста. Сначала все засыпается в большие резервуары, через 9 минут это тесто по транспортеру попадает в дежу, где и подходит. Через 2 часа тесто готово и огромным «лизуном» ( так его называли мои пятиклашки) плюхается вниз через специальные решетки в цех для формовки и выпечки. Мы трижды смотрели на процесс «плюханья», потому что мои ученики никак не могли наглядеться на такое чудо. Но Людмила (напомню, это наш экскурсовод) все-таки увела моих немного забрызганных маслом, но очень довольных детей. «Дети, -успела спросить я их на лестнице,-вы счастливы?» «Да!»

Этажом ниже наше тесто попало в резервуары для нарезки и формовки одинаковых колобков, которые потом вытягивались в своих люльках и подходили снова, им делали насечки острыми ножами, и вот только теперь они могли выпекаться. Конечно, процесс автоматизирован, но как все это завораживает! Двадцатипятиметровую печь мы прошли быстро. И вот тут, увидев, как ароматный с



поджаренными бочками белый хлебушек выходит из печи, мои дети...захлопали от счастья! Вы бы видели их лица! Слезы умиления были готовы скатиться из моих глаз и глаз нашего экскурсовода.

Хлеб! Это ведь так вкусно! И с сахаром, и с молоком, а кто-то любит и с кефиром! Без хлеба трудно представить себе любое застолье. Дорогих гостей встречают хлебом-солью! Из истории мы знаем, как трудно он доставался.

Цех с остывающими булочками мы прошли мимо. Как тяжело проходить мимо любимых Московских плюшек или слоек с повидлом! Нас повели посмотреть на



производство вафельных тортов. Шесть хрустящих слоев, пропитанных и посыпанных различными вкусами, резались на равные части и отправлялись на упаковку.

И вот тут нас побаловали! Вафли, двухминутной прожарки,



оказались такими вкусными! А может просто потому, что нам сняли их прямо с конвейера?! Хотя торт, которым нас потом угощали с чаем, был просто замечательным! А свежий хлеб, который мы рвали руками, потому что

он живой и резать его нельзя. Три батона, две корзинки булочек, вафельный торт – мы съели всё и запили чаем! «Дети, - не унималась я, - вы счастливы?» «Да!» «Тогда поехали домой!»

31.01.13

Иовкова Е.Б.