

AKO SA PEČIE CHLIEB

Z mlynov vychádzajú autá s múkou priamo do pekárni. Z áut sa potrubím múka vyfúka do veľkého zásobníka a odtiaľ ju dopravuje vzduch cez preosievačky k výrobným linkám. Potom všetko uháňa troma trubicami: preosiata múka, kvások a voda so soľou rovno do mesiaca. Z neho sa plazí had chlebového cesta. Dávkovač naň sype tenkým pramienkom rascu. Cesto vyzrieva a posúva sa do deličky. Porcie chleba pás odnesie do preguľovača. V ňom sa už vygúľajú gule. Ďalší stroj ich spracuje na úhladné vekne a vsadí ich do slamienok. Slamienky s vekňami dopraví pás do kvasiarne. Keď chlieb vykysne, putuje na sádzací stôl a potom do pece. Päťdesiatdva minút prechádza dlhou pecou. Z priebežnej pece vychádzajú voňavé pecne chleba.

Helena Škodová - Eduard Škoda: *Už viem prečo 1*

Pluhové cvičenia 4. ročník - 2. ročník a. 6-7