***«КАК НАШИ ПРЕДКИ ХЛЕБ ВЫРАЩИВАЛИ»***

******

Сохой и плугом вспахивали землю, подготавливали ее к посеву.

[](http://images.yandex.ru/yandsearch?p=2&text=%D0%BA%D0%B0%D0%BA%20%D0%B2%D1%8B%D1%80%D0%B0%D1%89%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D0%B8%20%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1%20%D0%BD%D0%B0%D1%88%D0%B8%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BA%D0%B8&noreask=1&img_url=http%3A%2F%2Fimg.labirint.ru%2Fimages%2Fcomments_pic%2F1141%2F02labupg61318764797.jpg&pos=61&rpt=simage&lr=194)

Далее сеяли . Сеяли только умудренные опытом старики, только им доверяли столь важное дело.

******

Жатва. Созревший хлеб надо срезать, сжать. Раньше жали серпом.

******Сушка.

Колосья сушили , а затем молотили зерно с помощью цепа.



На ветру просеивали зерно от соломы.



Зерно отвозили на мельницу.

Жернова перемалывали зерно в муку.

Тесто замешивали руками и выпекали в печах.