

Πώς φτάνει το ψωμί στο
σπίτι μας



Επισκεφτήκαμε παραδοσιακό Νερόμυλο στο Καλπάκι Ιωαννίνων Του κ. Ντέλλα

- ◆ Τα παραδοσιακά εργαλεία του Μύλου



Μερικές εικόνες

Νεροτριβή



Εδώ αλέθεται το σιτάρι



Το αλεύρι μπαίνει στα σακιά και
είναι έτοιμο για το σπíti.



Επισκεφτήκαμε και σύγχρονο μύλο στη Βιομηχανική περιοχή του κ. Τσομπανίδη



Ο Υπεύθυνος του Μύλου μας εξηγεί πως βγαίνει το αλεύρι



Εδώ γίνεται το κοσκίνισμα



Εδώ γίνεται η τοποθέτηση σε σακούλες των 2,3,5,.. κιλών



Φούρνος στη Βιομηχανική



Μετά επισκεφτήκαμε και φούρνο στη Βιομηχανική Περιοχή του κ. Μπερρή

Με τον υπεύθυνο του φούρνου



Υπάλληλος μας δείχνει πως μπαίνουν τα υλικά στην κουζίνα- φούρνο



ΣΤΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ



ΣΤΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ



Γράψαμε και μια ιστορία

- ◆ Το σιτάρι το φυτεύουν οι γεωργοί στα χωράφια



Όταν το σιτάρι ωριμάζει το θερίζουμε με μηχανές



Μαζεύουμε το σιτάρι, το βάζουμε σε σακιά και το πηγαίνουμε στο μύλο.



Ο μύλος το κάνει αλεύρι. Το αλεύρι το παίρνουν οι φούρνοι και το κάνουν ψωμί, κουλουράκια, βουτήματα, ...



- ◆ Σε αυτή τη μικρή εργασία που κάναμε, περάσαμε ευχάριστα και ζήσαμε ωραίες στιγμές.
- ◆ Οι Μαθητές του Σχολείου