Хлеб всему голова

В каждом доме на столе можно встретить хлебобулочное изделие, но многие ли знают, как делают хлеб? В **музее ржаного хлеба** расскажут о связанных с хлебом традициях, об истории ржаного хлеба, пользе хлеба для здоровья. Ребята узнают о современных технологиях производства хлеба, как появляются новые сорта. Школьники посетят **музей почвы**, где им расскажут про происхождение и строение почвы с демонстрацией почвообразующих пород. Дети познакомятся с сельскохозяйственной техникой, и даже смогут посидеть за рулем комбайна. После ребята посетят или **Хлебную Артель Ворониных**. Ребята почувствуют чудесный аромат свежего хлеба, попробуют мягкие и теплые булочки. Сотрудники подробно расскажут о процессе приготовления теста, о выпекании изделий. Дети познакомятся с профессией пекаря. Поучаствуют в **мастер-классе** и испекут хлеб своими руками.

**Предмет:** Окружающий мир.

**Тема:** Разнообразие природы родного края. Профессии нашего города

**Формат:** Интерактивная экскурсия

**Продолжительность:** 2 часа (программа).

**Маршрут:** по Нижнему Новгороду.

**Место проведения:** Музей Ржаного хлеба, Хлебозавод «Каравай» или Хлебная Артель Ворониных.

**В стоимость экскурсии входит:**

* экскурсионное обслуживание (включая билеты в музей и услуги гида)
* транспортное обслуживание автобусом (не более 4 часов);
* мастер-класс