



# ЕДА КАК ЕДА ПОЯВЛЯЕТСЯ В ТВОЁМ ДОМЕ

ТЫ ПОКУПАЕШЬ ЕДУ В МАГАЗИНЕ, А НЕ ГОТОВИШЬ ЕЁ САМ, КАК ДЕЛАЛИ РАНЬШЕ. ПОЧТИ ВСЁ, ЧТО ТЫ ВИДИШЬ НА СТОЛЕ, ВЫРАЩЕНО ИЛИ ПОЙМАНО КЕМ-ТО ДРУГИМ. КАК ЖЕ ЕДА ПОПАДАЕТ К НАМ В ДОМ?

## ТРАНСПОРТ

Вся еда у тебя на столе выращена за городом. Но много людей живёт в городах. Поэтому продукты часто перевозят. Из ферм — на *перерабатывающие* предприятия, оттуда — на оптовый склад, потом в магазины, а оттуда к тебе домой. Чем больше еду перевозят, тем она дороже.



## ФЕРМА

Чаще всего фермы выращивают один вид скота, например свиней. Но на картинке изображена ферма, на которой разводят разных животных.

Там есть куры с цыплятами, молочные коровы и коровы, которых разводят на мясо. А ещё овцы и свиньи. Там растут пшеница и разные овощи: картофель, помидоры и многое другое. На ферме есть луга и пастбища, где пасутся животные.

1

## В СИЛОСНОЙ БАШНЕ

хранятся растительные корма. Обычно рядом стоит мельница, где зерно мололи в муку. Сегодняшние мельницы почти не похожи на мельницы прошлого. Тогда они выглядели как заводы.

2

3

## ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Здесь еду упаковывают. К примеру, из мяса здесь готовят колбасу (тогда это называется мяскокомбинатом), а из молока — сыр и йогурт (тогда это называется молокозавод). Ты и сам можешь придумать много других примеров. Не получается? Тогда как называется место, где из муки пекут хлеб? Правильно, пекарня или хлебозавод.

## ОПТОВЫЙ СКЛАД

Перед тем как продукты попадут в магазин, они хранятся на складе. Оттуда их развозят по магазинам.

## РЫБОЛОВЕЦКИЕ СУДА

Самая лучшая рыба — свежеморская. А для того чтобы рыба не портилась, её нужно сразу заморозить. Иногда уже в море её кладут в специальные холодильники. От рыбаков рыба попадает на рынки и склады, где её потом закупают магазины и рестораны. Также её отдают на рыбные заводы, где рыбу солят, вялят, делают из неё консервы.

6

5

7

## МАГАЗИН

Тут ты покупаешь продукты. Теперь ты знаешь, какой длинный путь они прошли.

4

## СКОТОБОЙНЯ

Многие фермеры отправляют скотину на скотобойню.

Некоторые скотобойни расположены рядом с мясокомбинатом. Туда скотобойни отправляют мясо на переработку.

А некоторые скотобойни сами перерабатывают мясо.

## ЭТО ИНТЕРЕСНО

### НЕПРЕРЫВНАЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ЦЕПЬ

Многие продукты (например, молоко) в тепле быстро портятся. Поэтому сразу же после дойки молоко ставят в холодильник. Потом его перевозят в грузовиках-холодильниках на молокозавод, отсюда на оптовый склад, а после оно попадает в холодильники в магазинах.

Это называется непрерывной холодильной цепью, которая обрывается в тот момент, когда ты кладёшь молоко себе в корзину. В жаркие дни возьми в магазин сумку-холодильник. Она сбережёт молоко, пока ты несёшь его до дома.