

«От колоска до каравая»

(16 октября – Всемирный день хлеба)





*16 октября отмечается
Всемирный день хлеба!*

*Праздник учрежден в 2006
году Международным
союзом пекарей и пекарей-
кондитеров.*

Дата праздника выбрана не случайно! 16 октября 1945 года была создана Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН.

Традиционно, во Всемирный день хлеба (World Bread Day) во многих странах проходят разнообразные выставки хлебной продукции, встречи кулинаров, пекарей и кондитеров, ярмарки, мастер-классы, народные гулянья, а также бесплатные раздачи хлеба всем нуждающимся.

Все желающие могут не только попробовать различные сорта и виды хлеба, но и узнать о том, как появился хлеб, его историю и традиции, из чего он сделан, где рос, как выпекается и т.д.



*Один из самых популярных
продуктов в мире, который
в том или ином виде
присутствует в
национальных кухнях почти
всех народов, – это хлеб.*

Слава тем, кто хлеб растил!

Вот он, хлебушек душистый,
Вот он, тёплый, золотистый,
В каждый дом, на каждый стол
К нам пожаловал, пришёл.
Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!
В нем – здоровье, в нём — и сила,
В нем — чудесное тепло,
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!
Слава тем, кто хлеб растил,
Не жалел трудов и сил!
Наш душистый каравай,
Как награду принимай!
Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!

С. Погореловский

Жизнь древних людей была нелегкой. Им все время приходилось заботиться о пропитании. В поисках пищи они обратили внимание на злаковые растения: пшеницу, рожь, овес, ячмень.



Рожь



Пшеница



Ячмень



Овес

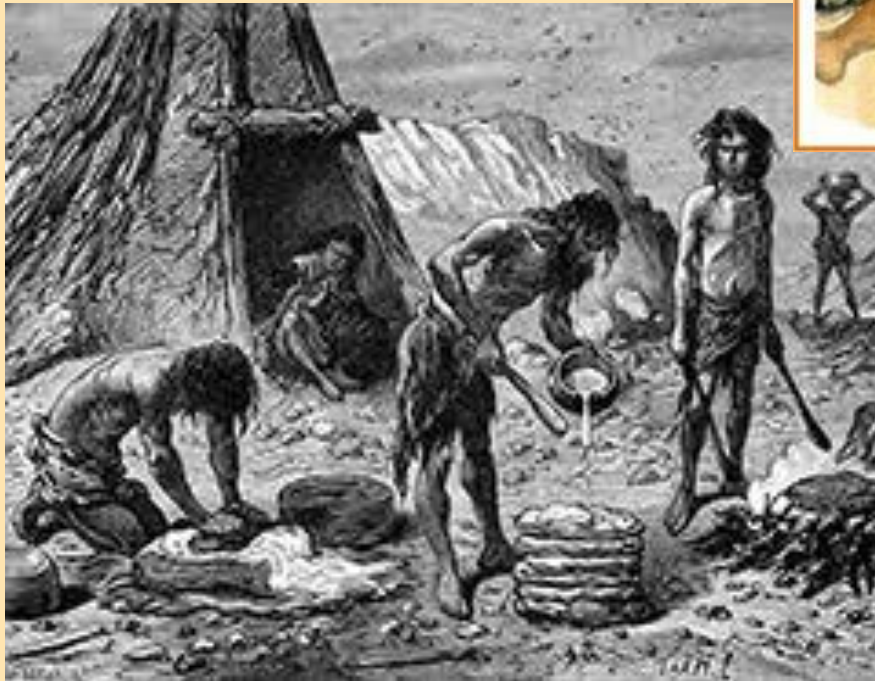
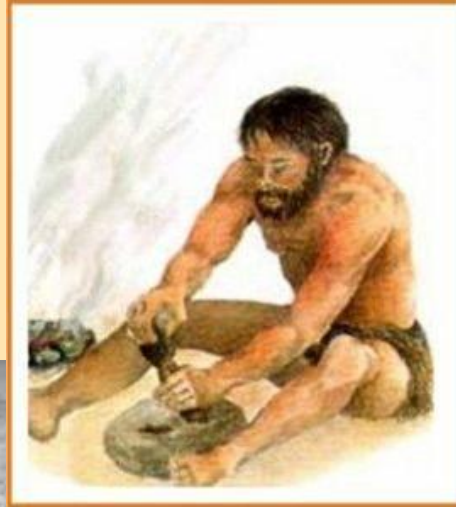


Пшеница Рожь Ячмень Овес



Рис. 1. Слева направо: пшеница, рожь, ячмень, овес

Наши предки заметили, что брошенное в рыхлую и влажную землю зерно прорастает.



Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде. Затем научились растирать их между камнями, получая крупу, варить ее. Так появились первые жернова, первая мука.

Первый печеный хлеб



Археологи предполагают, что однажды во время приготовления зерновой каши часть её вылилась и превратилась в румяную лепешку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки.



Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемые «клибанос», которые затем переняли другие народы.

В старонемецком языке сохранилось слово «хлайб», очень напоминающее наш «хлеб».

Первый
дрожжевой хлеб
научились
делать в
Древнем
Египте.



Однажды по недосмотру раба, готовившего тесто, оно подкисло и, чтобы избежать наказания, он все же рискнул испечь лепешки. Получились они пышнее, румянее, вкуснее, чем из пресного теста.



На Руси с древнейших времен выпечка хлеба считалась делом ответственным и почетным. Производство ржаного хлеба было большим искусством, оно основывалось на применении специальных заквасок или квасов, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение.



Издавна на Руси говорили:
«Хлеб – Царь стола».

Стол без хлеба
называли «сиротским престолом».

А желанных, дорогих гостей
встречали «хлебом-солью». Еще
существует такой обычай: на
свадьбу мать жениха встречает
молодых караваем – символом
богатства и благополучия.



Почему человек не может обойтись без хлеба?
Оказывается, хлеб богат витаминами,
необходимыми для жизни и роста человека.

Хлеб - важный источник ценного
растительного белка, содержащего ряд
незаменимых аминокислот.

Хлеб – богат витаминами группы В.

- ✓ Он служит поставщиком растительной клетчатки.
- ✓ **Хлеб** - источник необходимых организму минеральных веществ: калия, кальция, магния, натрия, фосфора, железа.
- ✓ Выбирайте цельнозерновой **хлеб**, бездрожжевой **хлеб**, хлебцы и **хлеб** из пророщенного зерна.



Откуда берется хлеб на нашем столе?



Ранней весной в поле выходят тракторы. Они тянут за собой плуги, которые пахут землю. Потом боронят, чтобы не было комочков и засевают зерном.

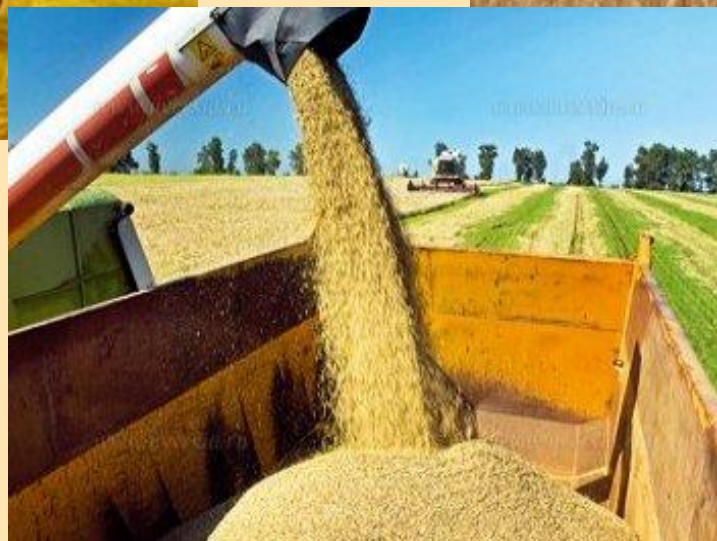


Пройдет немного времени и над землей появятся
маленькие зеленые всходы будущего хлеба.



И вот налились колосья, созрели, стали
крепкими и тяжелыми.





Пришла пора убирать урожай.

Медлить нельзя: колосья могут осыпаться и зерна упадут на землю. В поле выходят комбайны, которые срезают колосья, обмолачивают, отделяя зерна от колосьев.

После этого зерно везут на элеватор.

Элеватор – это место для хранения зерна. По транспортной ленте зерно отправляется на мельницу. Там его перерабатывают в муку.



С элеватора мука отправляется на хлебозаводы и пекарни, где из нее выпекают различные хлебобулочные изделия.



Потом выпечку везут в магазин, и оттуда он попадает к нам на стол.





У немцев
пумперникель – хлеб,
изготовленный из
ржаной муки грубого
помола.



Про армянский **лаваш** говорят:
«Лаваш – это пища. Лаваш – это
вилка. Лаваш – это салфетка.
Лаваш едят, лавашем берут мясо,
в лаваш его заворачивают».

У каждого народа свой излюбленный вид хлеба.



Жителям
древнего Китая
хлеб заменяли
рисовые зерна -
«**глиф**».

*В наше время благодаря
возможностям
Интернета можно
попробовать и испечь
любой хлеб, не выезжая
из своей страны.*

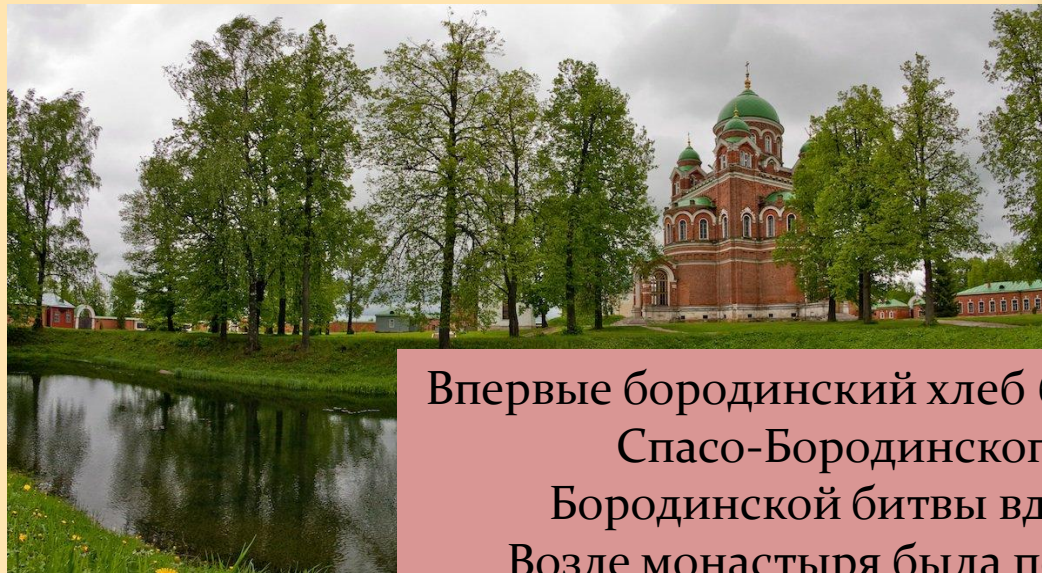


У Калмыков борцог – любимое лакомство. Существует больше десяти форм этих лепешек, и каждый вид имеет глубокий смысл.

История бородинского хлеба



Бородинский хлеб по праву считается самым известным из темных сортов хлеба. Главной отличительной особенностью этого изделия является посыпка из тмина и кориандра.



Впервые бородинский хлеб был испечен монахинями женского Спасо-Бородинского монастыря, основанного на месте Бородинской битвы вдовой генерала Александра Тучкова. Возле монастыря была построена своя пекарня, где впервые был разработан рецепт поминального хлеба.



Хлеб блокадного Ленинграда



Наверное, лучше всех цену хлебу знают ленинградцы (ныне г. Санкт-Петербург). Во время Великой Отечественной войны жителям Ленинграда выпала страшная доля – 900 дней вражеской блокады. Тогда фашисты кольцом окружили город и не давали ввозить продукты питания. Только лишь в зимнее время по льду Ладожского озера поступали продукты. Этот путь называли «**Дорога жизни**». Жителям Ленинграда выдавали по карточке на день 125 грамм хлеба. Но именно он, этот хлеб, помог ленинградцам не только выстоять, но и победить.



Булка

Три паренька по переулку,
Играя будто бы в футбол,
Туда-сюда гоняли булку
И забивали ею гол.

Шел мимо незнакомый дядя,
Остановился и вздохнул
И, на ребят почти не глядя,
К той булке руку протянул.
Потом, насупившись сердито,
Он долго пыль с нее сдувал
И вдруг спокойно и открыто
При всех ее поцеловал.

- Вы кто такой?- спросили дети,
Забыв на время про футбол.

- Я пекарь!- человек ответил
И с булкой медленно ушел.
И это слово пахло хлебом
И той особой теплотой,
Которой налиты под небом
Моря пшеницы золотой.



С. Михалков

Я помню прошлое

Я помню прошлое. Я помню
Свой голод. Больше я не мог.
И русская старушка, помню,
Мне хлеба сунула кусок.
Затем тайком перекрестила
В моем кармане свой ломоть.
И быстро прочь засеменила,
Шепнув: «Спаси тебя Господь!»
Хотелось мне, её не зная,
Воскликнуть: «Бабушка родная!»
Хотелось петь, кричать «ура!»,
Рукой в кармане ощущая
Существование добра.



*Вспоминая о нелегкой
жизни калмыков в
Сибири, Давид
Кугультинов
называет сибиряков
лучшими русскими,
щедрейшими в мире,
делившимися с ними и
судьбу, и хлеб.*



Хатсн өдмг

- Хатсн өдмг
Кен идх?
Хайн гихлэ,
Килнц болх! –

Көгшн аав
Тиигж келнэ.
Келсинь ачнь
Түмэ соңсна.

Аавин һараснь
Өдмг шүүрнэ.
Анжа дүүһән
Эн дуудна:

- Анжа богшурһад
Өгхм! - болна.
Адһсн дүнъ
Өөрдж ирнэ.

Үснд аавнь
Өдмг девтәнэ.
Хойр ачнь
Хажуднь күләнэ.

Өдмг девтнэ,
Көвүд байрлна.
- Ода богшурһад
Өгхмн! - гилднэ.

Хойр көвүн
Хувцан өмснэ.
Аавнь бас
Ардаснь дахна.

Түмэ, Анжа
Хотан цацна.
Олн богшурһас
Өдмг чоңклдна.

Цадсн тоотснь
Байрлж жиргнэ.
цасн деер
Бөрлдж ниргнэ.

Батхсн аавнь
Бичкдүдтән байрлна.
- Арһта залуст,
Ачнрм! – гинэ.



*Эльдышев Эрдни Антонович -
народный поэт Калмыкии.
Родился в 1959 г.*





В каждом зернышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится
И земли родной.
И расти под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина бессмертный,
Хлебный колосок.

В. Орлов

Зерна наших дней, светитесь
Позолотою резной!
Говорим мы: «Берегите.
Берегите Хлеб родной...
Не мечтали мы о чуде.
К нам с полей живая речь:
«Берегите хлеб, вы – люди!
Научитесь хлеб беречь»».

Н. Тихонов

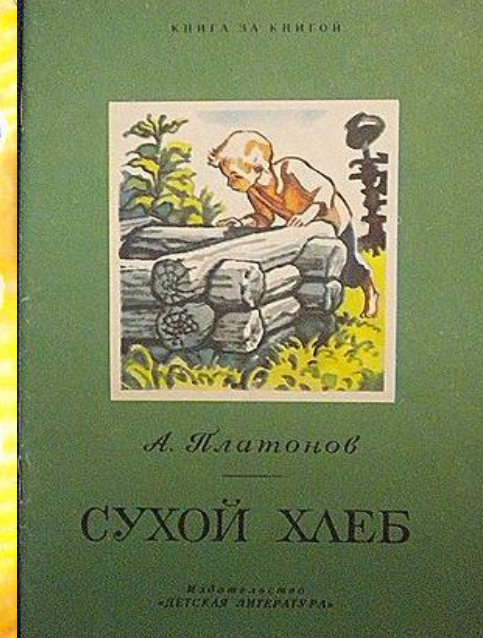
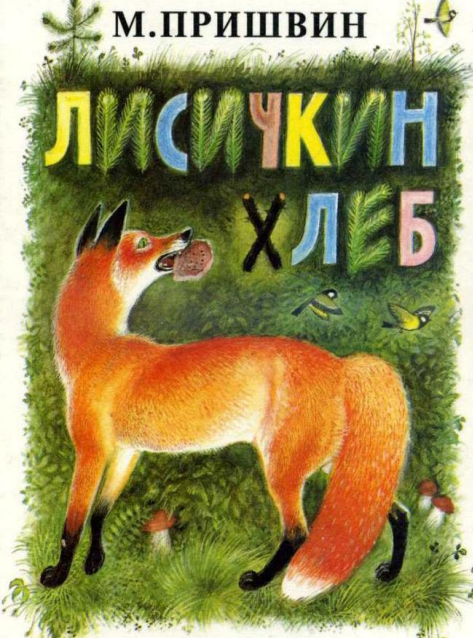


В мире существуют МУЗЕИ ХЛЕБА, посвященные его роли в истории и культуре разных стран и народов.



В цюрихском музее, например, выставлен хлеб, возраст которого - 6000 лет. В городском музее Нью-Йорка экспонируется калач, выпеченный 3400 лет назад. Это свидетельство благодарной памяти человека, нравственной ценности Хлеба.

В музеях хранятся материалы археологических раскопок, этнографических экспедиций, подарки простых людей. Это сельскохозяйственные орудия, мельничные жернова, формы для выпечки, хлебопекарный инвентарь и оборудование, образцы национальных и ритуальных хлебобулочных изделий, торговые вывески, произведения искусства.



Произведения о хлебе.



Физминутки

Трактора

Тара – тара – тарара

Выезжают трактора (*дети топают на месте*)

Будем землю пахать, (*имитируют работу плуга*)

Будем рожь засеивать, (*делают разбрасывающие движения руками, будто сеют*)

Будем рожь молотить, (*руки в кулачках вращаем перед грудью*)

Малых деток кормить (*имитируют качание младенца*)



Замесим тесто

Ой, ладошки-ладушки.

Мы печём оладушки (*хлопки ладонями*)

Замешиваем тесто,

А тесту в миске тесно (*имитируют помешивание по кругу*)

Тесто выпало на стол,

Тесто шлёпнулось на пол (*присели*)

Тесто убежало

Начинай сначала. (*лёгкий бег на месте*)



Считалки про хлеб

Дождик, дождик, поливай —
Будет хлеба урожай.
Будут булки, будут сушки,
Будут вкусные ватрушки.



Катилася торба
С высокого горба.
В этой торбе хлеб, соль, пшеница.
С кем ты хочешь поделиться?

Загадки

Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье...
Ну и объеденье!



Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают?



В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят.



Вырос в поле дом.
Полон дом зерном.
Стены позолочены.
Ставни заколочены.
Ходит дом ходуном
На столбе золотом.



Пословицы и поговорки

- Хлеб от земли, сила от хлеба.
- Плох обед, коль хлеба нет.
- Колос к колоску – целый сноп.
- У кого хлебушко, у того и счастье.
- Не надо хвастаться, коль не знаешь, как хлеб рождается.

Берегите хлеб!