

ХЛЕБ

*Что мы
знаем о
хлебе.*

хлеб

Все люди
едят хлеб

У народов
других
стран

хле
боп
ека
рня

хле
боз
аво
д

Дома
шняя
выпе
чка
хлеб
а

Разнообраз
ные формы

Разный
состав

история

культура

Как
появился
первый
хлеб

Тради
ции

обычай



ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ

Без хлеба куска нам везде тоска.

Худ обед когда хлеба нет.

Гречневая каша - матушка наша, а хлебец
ржаной отец родной

Рожь поспела, берись берись за дело.

Что посеешь, то и пожнешь.

Пахать - не в дуду играть.

Хлеб да вода - молодецкая еда

Будет день - будет и хлеб

Хлеб наш насущный - хоть черный, да
вкусный.

ХЛЕБ – МОЁ БОГАТСТВО.

ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА.

НЕТ ХЛЕБА – НЕТ ОБЕДА.

КАЖДУЮ КРОШКУ – В ЛАДОШКУ.

ХОЧЕШЬ ЕСТЬ КАЛАЧИ – НЕ СИДИ НА ПЕЧИ.

ЗЁРНЫШКО К ЗЁРНЫШКУ – БУДЕТ МЕШОК.

ВЫРОС ОН ПОД СИНИМ НЕБОМ И ПРИШЁЛ НА СТОЛ ОН ХЛЕБОМ.

СКОЛЬКО НИ ДУМАЙ – ЛУЧШЕ ХЛЕБА НИЧЕГО НЕ ПРИДУМАЕШЬ.

СДЕЛАЛ ДЕЛО – ГУЛЯЙ СМЕЛО.

ИЗ ОДНОЙ МУКИ ХЛЕБА НЕ ИСПЕЧЁШЬ.

Не потрудиться, так хлеб не уродится.

Труд человека кормит, а лень портит.

Весна год кормит.

Хлеб сердце человека укрепляет.

Не в пору обед, как хлеба в доме нет.

*Много снегу – много хлеба; много воды –
много травы.*

Без соли невкусно, без хлеба несытно.

Калач приестся, а хлеб – никогда.



**Ржаной
хлеб –
всему
голова.
Хлебушка
- калачу
дедушка
(ржаной -
пшенично
му)**



*Вот он -
хлебушко
душистый
с хрусткой
корочкой
витой.
Вот он
тёплый,
золотисты
й, словно
солнце
налитой.*

ВСЕ ЛЮДИ ЕДЯТ ХЛЕБ.



ХЛЕБОПЕКАРНЯ



ХЛЕБОЗАВОД



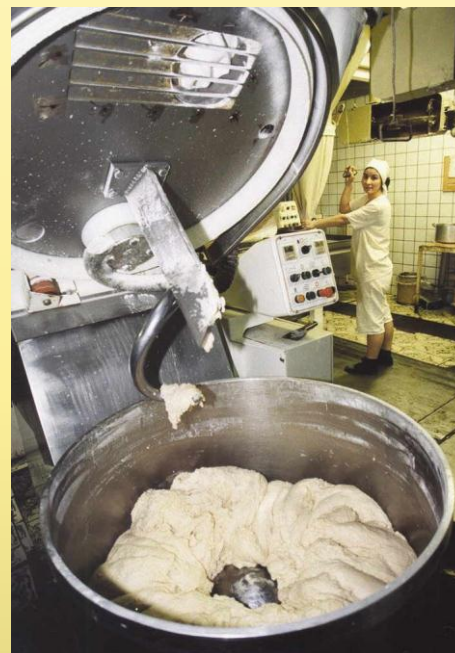
ХЛЕБНЫЙ КОНВЕЙЕР



СКОРО БУДЕТ МНОГО ХЛЕБА



СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПОМОГАЮТ ЛЮДЯМ



АВТОМАТИЗИРОВАННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



ВЫПЕЧКА ХЛЕБА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.



У НАРОДОВ РАЗНЫХ СТРАН.



ХЛЕБ – ВСЕГДА И ВЕЗДЕ – ЯВЛЯЛСЯ НАЧАЛОМ ВСЕХ НАЧАЛ. "ВСЕМУ ГОЛОВА". "БУДЕТ ХЛЕБ – БУДЕТ ЖИЗНЬ". ЕГО ПЕКУТ ДАЖЕ ТАМ, ГДЕ ПШЕНИЦА НЕ РАСТЕТ: В МЕКСИКЕ ДЕЛАЮТ ТОНКИЕ МАИСОВЫЕ ЛЕПЕШКИ, В ШОТЛАНДИИ – ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ-ПИРОГ, В ШВЕЦИИ – ГРУБЫЙ РЖАНОЙ И КАРТОФЕЛЬНЫЙ ЛЕФСЕ; ЕСТЬ ХЛЕБ ИЗ МУКИ С ДОБАВЛЕНИЕМ РИСА, ГОРОХА И ЖЕЛУДЕЙ... ПРОЦЕСС ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ ПО СВОЕЙ СУТИ ПРОСТ И ОДНООБРАЗЕН (МУКА, ВОДА ИЛИ МОЛОКО, ЖИРЫ, ДРОЖЖИ, САХАР, СОЛЬ), НО И У БЛИЗКИХ СОСЕДЕЙ ТАКОЙ НЕПОХОЖИЙ ХЛЕБ! ЗАГЛЯНИТЕ В БУЛОЧНЫЕ В РАЗНЫХ СТРАНАХ – И ВЫ ПОЧУВСТВУЕТЕ, ЧТО ДАЖЕ ЗАПАХ ХЛЕБА ВСЮДУ РАЗНЫЙ.

Индийцы предпочитают ломкий тонкий блин, который крошат в пищу.

Лепёшки из кукурузной муки - главный хлеб жителей стран Азии и Африки.

Для Италии хлеб всегда был основой кухни . В Италии несколько типов хлебов, очень разных в принципе: фокачча, брускетта, микетта, розетта, банана, биова, боволо, чиабатта, чирьола, манина феррарезе, пане казаречьо – один из главных фаворитов юга от Тосканы до Сицилии. И практически каждый несет с собой легенду.

ХЛЕБ Ирландии славится на весь мир своим необычным вкусом: наиболее популярный содовый хлеб готовится без дрожжей (поэтому очень быстро) и на основе пахты (получается кисловатым); иногда его пекут с изюмом, смородиной или другими фруктовыми добавками.

от Турции и Ирана, от Кавказских гор и среднеазиатских песков до джунглей Южной Индии и коралловых побережий Таиланда – хлеб выглядит как лепешка. Лепешки бывают пышными и плоскими, как блины, пресными, дрожжевыми, сдобными, печеными, жареными. Но у них всегда есть кое-что общее: лепешки рвут руками, а не режут ножом. Иначе не просто вкус теряется, но оскорбляются традиции.

Наша страна далеко не последняя в приготовлении хлебов.. Чего стоят только калачи, ватрушки, знаменитый черный хлеб, булки с изюмом и т.д. И у каждого хлеба тоже своя история. Вот, к примеру, булки с изюмом. Однажды генерал-губернатор Москвы А. Закревский, человек суровый, поедая за обедом булку, обнаружил в ней запеченного таракана. Вызвал он для объяснительного разговора булочника И. Филлипова, а тот, чтобы спасти свою репутацию, заявил, что это не таракан, а изюм, и с улыбкой на лице проглотил оставшийся кусок. Придя в свою пекарню, он распорядился с этого дня добавлять во все сдобные булки изюм. Вот так и родились современные булочки с изюмом.

РАЗНООБРАЗНЫЕ ФОРМЫ



РЕАЛИЗАЦИЯ ХЛЕБА.



ВИДЫ ХЛЕБА.

ВЫПЕКАЕТСЯ МНОЖЕСТВО РАЗНООБРАЗНЫХ ВИДОВ ХЛЕБА:
ПРОДОЛГОВАТЫЙ, ПИРАМИДАЛЬНЫЙ, КРУГЛЫЙ,
КУБИЧЕСКИЙ, В ФОРМЕ ПЛЕТЁНОК, РЫБ. НА ХЛЕБЕ СТАВИЛИ
ЗНАКИ В ВИДЕ РОЗЫ, КРЕСТИКА; ДЛЯ ДЕТЕЙ – В ВИДЕ
ПЕТУШКА, КОТЁНКА И ДР.
СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ СПОРТСМЕНОВ ВЫПЕКАЛИ БЕЛЫЙ ХЛЕБ,
ПОДАВАЛИ ЕГО С МАСЛИНАМИ И РЫБОЙ.

Виды хлебобулочных изделий.

- ❖ Батон
- ❖ Бублик
- ❖ Булочка
- ❖ Баранка
- ❖ Сайка
- ❖ Ватрушка
- ❖ Расстегай
- ❖ Кулибяка
- ❖ Сайка
- ❖ Пироки
- ❖ Пироги



Издавна на Руси в честь хлеба слагали гимны, песни, совершали обряды, устраивали праздники, приуроченные к окончанию сбора урожая. Хлебом встречали жениха и невесту, приветствовали новорожденного, дорогих гостей. Во всех этих народных обрядах заключены человеческая мудрость, уважительное отношение к хлебу, которое передавалось от поколения к поколению и прививалось ребенку буквально с первых дней жизни.



Хлеб в крестьянской семье всегда резал хозяин – глава семьи.

Пекли хлеб из ржаной муки на капустных, дубовых и кленовых листьях.

Ни один хозяин не мог позволить себе выбросить хотя бы кусочек хлеба. Весь хлеб съедался, а крошки шли на приготовление кваса или пива. В народе говорили: «Хлеб ногами топтать – народу голодать». С того времени и сохранилось отношение к хлебу, как к отцу-батюшке, а к земле, как к кормилице-матушке.

КАК ПОЯВИЛСЯ ПЕРВЫЙ ХЛЕБ?

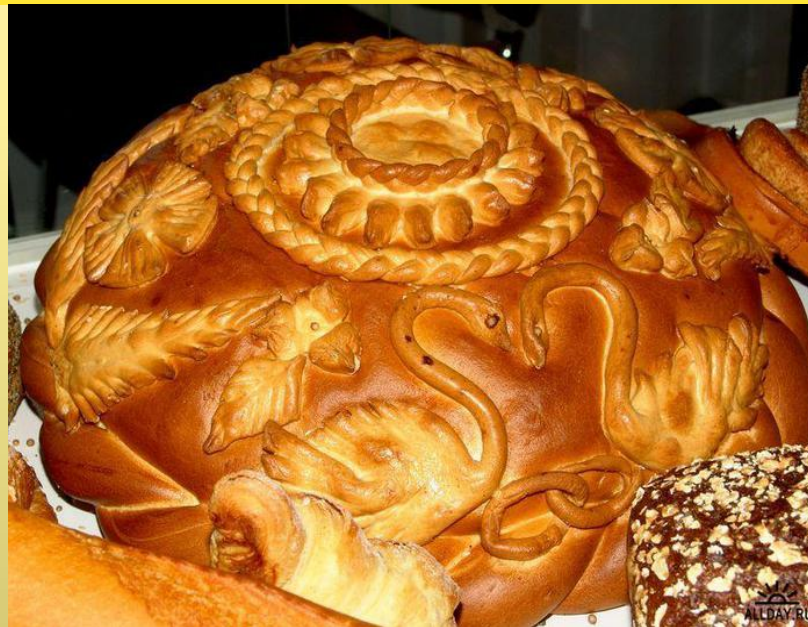


КОГДА И ГДЕ РОДИЛСЯ ХЛЕБ? УЧЕНЫЕ ПОЛАГАЮТ, ЧТО ВПЕРВЫЕ ХЛЕБ ПОЯВИЛСЯ НА ЗЕМЛЕ СВЫШЕ ПЯТНАДЦАТИ ТЫСЯЧ ЛЕТ НАЗАД. ЖИЗНЬ НАШИХ ПРЕДКОВ В ТЕ ДАЛЕКИЕ ВРЕМЕНА БЫЛА НЕЛЕГКОЙ. ГЛАВНОЙ ЗАБОТОЙ БЫЛА ЗАБОТА О ПРОПИТАНИИ. В ПОИСКАХ ПИЩИ ОНИ-ТО И ОБРАТИЛИ ВНИМАНИЕ НА ЗЛАКОВЫЕ РАСТЕНИЯ. ЭТИ ЗЛАКИ ЯВЛЯЮТСЯ ПРЕДКАМИ НЫНЕШНИХ ПШЕНИЦЫ, РЖИ, ОВСА, ЯЧМЕНЯ. ДРЕВНИЕ ЛЮДИ ЗАМЕТИЛИ, ЧТО БРОШЕННОЕ В ЗЕМЛЮ ЗЕРНО ВОЗВРАЩАЕТ НЕСКОЛЬКО ЗЕРЕН, ЧТО НА РЫХЛОЙ И ВЛАЖНОЙ ЗЕМЛЕ ВЫРАСТАЕТ БОЛЬШЕ ЗЕРЕН. ДОЛГОЕ ВРЕМЯ ЛЮДИ УПОТРЕБЛЯЛИ В ПИЩУ ЗЕРНА В СЫРОМ ВИДЕ, ЗАТЕМ НАУЧИЛИСЬ РАСТИРАТЬ ИХ МЕЖДУ КАМНЯМИ, ПОЛУЧАЯ КРУПУ, И ВАРИТЬ ЕЕ. ТАК ПОЯВИЛИСЬ ПЕРВЫЕ ЖЕРНОВА, ПЕРВАЯ МУКА, ПЕРВЫЙ ХЛЕБ. ПЕРВЫЙ ХЛЕБ ИМЕЛ ВИД ЖИДКОЙ КАШИ. ОНА И ЯВЛЯЕТСЯ ПРАРОДИТЕЛЬНИЦЕЙ ХЛЕБА. ЕЕ В НАШЕ ВРЕМЯ ЕЩЕ УПОТРЕБЛЯЮТ В ВИДЕ ХЛЕБНОЙ ПОХЛЕБКИ В НЕКОТОРЫХ СТРАНАХ АФРИКИ И АЗИИ. У ДИКОРАСТУЩЕЙ ПШЕНИЦЫ ЗЕРНА С ТРУДОМ ОТДЕЛЯЛИСЬ ОТ КОЛОСА. И, ЧТОБЫ ОБЛЕГЧИТЬ ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИХ, ДРЕВНИЕ ЛЮДИ СДЕЛАЛИ ЕЩЕ ОДНО ОТКРЫТИЕ. К ТОМУ ВРЕМЕНИ ЧЕЛОВЕК УЖЕ НАУЧИЛСЯ ДОБЫВАТЬ ОГОНЬ И ПРИМЕНЯЛ ЕГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. БЫЛО ПОДМЕЧЕНО, ЧТО ПОДОГРЕТЫЕ ЗЕРНА ЛЕГЧЕ ОТДЕЛЯЮТСЯ ОТ КОЛОСЬЕВ. СОБРАННЫЕ ЗЛАКИ НАЧАЛИ НАГРЕВАТЬ НА РАЗОГРЕТЫХ КАМНЯХ, КОТОРЫЕ ПОМЕЩАЛИ В ВЫРЫТЫЕ ДЛЯ ЭТОГО ЯМЫ. СЛУЧАЙНО ЧЕЛОВЕК ОБНАРУЖИЛ, ЧТО ЕСЛИ ПЕРЕГРЕВШИЕСЯ ЗЕРНА, ТО ЕСТЬ ПОДЖАРЕННЫЕ, РАЗДРОБИТЬ И СМЕШАТЬ С ВОДОЙ, КАША ПОЛУЧАЕТСЯ ГОРАЗДО ВКУСНЕЕ ТОЙ, КОТОРУЮ ОН ЕЛ ИЗ СЫРЫХ ЗЕРЕН. ЭТО И БЫЛО ВТОРЫМ ОТКРЫТИЕМ ХЛЕБА.

ТРАДИЦИИ И ОБЫЧАИ.

У КАЖДОГО НАРОДА ЕСТЬ ОБЫЧАЙ ЛОМАТЬ ХЛЕБ НАД ГОЛОВОЙ НЕВЕСТЫ.

ТАКАЯ ТРАДИЦИЯ СУЩЕСТВОВАЛА И В РОССИИ. СОХРАНИЛАСЬ ОНА, ПРАВДА, В НЕСКОЛЬКО ИНТЕРПРЕТИРОВАННОМ ВАРИАНТЕ И СЕГОДНЯ. ГДЕ-ТО ЛОМАЮТ КАРАВАЙ, ГДЕ-ТО ЗАСТАВЛЯЮТ ЕГО ОТКУСЫВАТЬ. ЕСЛИ РАЗЛАМЫВАТЬ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ НАД ГОЛОВОЙ НЕВЕСТЫ - ЭТО СИМВОЛИЗИРУЕТ СКОРОЕ И СЧАСТЛИВОЕ ПРИБАВЛЕНИЕ В СЕМЕЙСТВЕ.



КОГДА МОЛОДОЖЕНОВ ВСТРЕЧАЮТ ХЛЕБОМ-СОЛЬЮ, КТО ОТЩИПНЕТ
БОЛЬШОЙ КУСОК И СЪЕСТ, ТОТ И БУДЕТ В ДОМЕ ХОЗЯИНОМ. ПРИ ЭТОМ
ПОДРУГИ НЕВЕСТЫ ИЛИ КТО-ТО ИЗ ГОСТЕЙ ПОЮТ, НАПРИМЕР:
ХЛЕБОМ С СОЛЬЮ ВАС ВСТРЕЧАЮТ,
ЖИТЬ В СОГЛАСИИ ЖЕЛАЮТ,
УЗ ПРИВЕТСТВУЯ СКРЕПЛЕНЬЕ,
РОДИТЕЛЬСКОЕ ВАМ БЛАГОСЛОВЕНЬЕ:
МОЛОДАЯ ЖЕНА, БУДЬ ПРАВОМ КРОТКА,
МУЖ МОЛОДОЙ, БУДЬ В ДОМЕ ГЛАВОЙ.



Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. Наш народ хлебосолен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать. Как же научить уважать хлеб? О хлебе, об отношении к нему следует говорить, писать, чтобы дети наши не росли невеждами, чтобы для них, как и для нас, отцов и матерей, со словами Родина, Дружба, Мир, Отец, Мать рядом стояло слово Хлеб. Любви и уважению к хлебу нужно учить с детства, прививать эту любовь и в семье, и в детском саду, и в школе. Нравственное отношение к хлебу - отношение бережное. А у нас нередко наблюдаешь картину, которая болью отзывается в сердце: брошенный хлеб, растоптанный в грязи ломоть, булочки в мусоросборнике. Это свидетельство безнравственного поступка. Следует помнить о том, что хлеб на нашем столе появляется благодаря нелегкому труду людей 120 профессий. Может, кто-то сам захочет испробовать свои силы - испечь хлеб. Как это сделать в домашних условиях, как рационально использовать его, какие блюда и изделия можно из него приготовить, рассказывает наша книга. В ней приведены рецепты блюд и изделий, простых и более сложных в приготовлении, для детей и людей пожилого возраста, для праздничного стола, рассказывается, как использовать в вашей семье каждый кусочек хлеба, чтобы он не пропал зря, чтобы огромная работа хлеборобов не была проделана впустую.

У НАРОДОВ ЕСТЬ СЛОВА:
«ХЛЕБ - ВСЕЙ ЖИЗНИ ГОЛОВА!»
СЛАВИТСЯ ОН ПЕРВЫМ НА ЗЕМЛЕ,
СТАВИТСЯ ОН ПЕРВЫМ НА СТОЛЕ!

