

«Хлеб - всему голова»





Продолжите пословицу:

- Без хлеба куска нам везде... **тоска.**
- Худ обед... **когда хлеба нет.**
- Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной... **отец родной.**
- Рожь поспела, берись... **за дело.**
- Что посеешь, то и... **пожнёшь.**
- Пахать – не в дуду... **играть.**
- Хлеб да вода – молодецкая... **еда.**
- Будет день – будет и... **хлеб.**
- Хлеб наш насущный – хоть черный, да... **вкусный.**

Из истории создания хлеба.

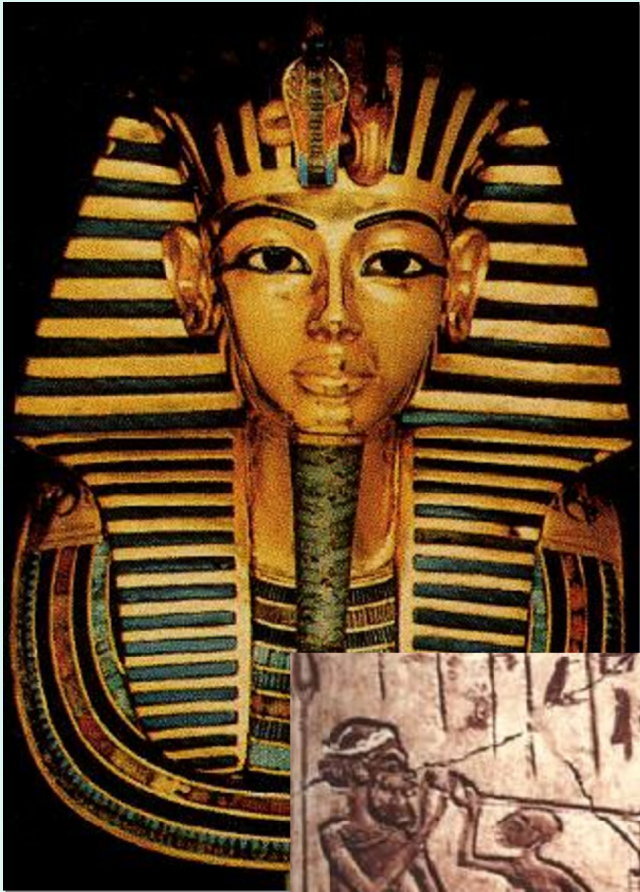
В древней Греции считали, что искусство хлебопечения – это дар богини плодородия Деметры. Ее посланец – отважный юноша Триптолем, на колеснице, запряженной крылатыми змеями, побывал во всех уголках земли и научил людей печь хлеб.



В музее хлеба швейцарского города Цюриха хранится лепешка, которой от роду 6 тысяч лет. Ее обнаружили на месте высохшего озера при раскопках.

В музее Нью-Йорка экспонируется калач, выпеченный 3 400 лет назад.





При раскопках гробницы фараона Тутанхамона археологи нашли маленькую зернотеку. По приданию, юный фараон размалывал на ней дневную порцию зерна для выпекания хлеба во дворце.





Имя хлебу дали пекари Древней Греции. Для выпечки хлеба использовались глиняные горшки – формы, которые назывались «клибанос». Отсюда и возникло название «хлеб».



У древних готв хлеб называли «хлайфс»; в старонемецком языке – «хлайб»; у украинцев – «хлиб»; у эстонцев – «лейб».



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.



Сегодня можно выбрать любой хлеб: черный, белый, сдобный, ржаной или пшеничный, круглый или формовой; с тмином, маком, орехами, изюмом. Большое разнообразие и хлебобулочных изделий: баранки, бублики, кулибяки, пироги, пирожки, сайки, батоны, булочки, ватрушки, свадебные шишки, расстегаи и т.д.



Мука – основной продукт в приготовлении теста. В ней содержатся практически все питательные вещества. Она богата углеводами, белками, жирами, минеральными веществами. Перед замешиванием муку обязательно просеивают через сито. При этом она обогащается воздухом, а значит, тесто будет легче замешиваться и лучше подниматься. Для приготовления хлеба необходимы следующие продукты: мука, дрожжи, вода, соль, подсолнечное масло.



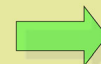
He





Для того, чтобы на нашем столе каждый день стоял хлеб, нужно было потрудиться многим людям: это комбайнеры, шофера, грузчики, мукомолы, пекари, технологи, продавцы. Их труд почетен и благороден.

Мы низко кланяемся им!



Ответьте на вопросы:

1. Что вы запомнили из истории создания хлеба?
2. Какие традиции и обычаи, связанные с хлебом на Руси дошли до наших дней?
3. Какие сорта хлеба и хлебобулочных изделий вы знаете?
4. В чем ценность муки?
5. Кто дарит нам хлеб?
6. В какой песне хлеб является мерилom дружбы?



Заключение

Проведите викторину
вместе со своими
родными и близкими
дома.

