

Министерство образования и науки РБ
Кижингинский район
МБОУ Ушхайтинская начальная школа-детский сад

**Районная научно-практическая
конференция учащихся начальных классов
"Первые шаги"**

Номинация: Биология - растительный мир
Тема: "Хлеб на нашем столе. Как он пришел?"

**Автор: Балданова Виктория, ученица 4 класса
МБОУ Ушхайтинская НШ -ДС Кижингинского района
Домашний адрес: с. Ушхайта, ул. Центральная, 5-1
Руководитель: Дармаева Сэсэг Цыреновна
Телефон: 8-914-838-18-21**

2016г.

Оглавление

1. Введение.....	3
2. Основная часть	
1. История появления хлеба.....	4
2. Как и из чего получается хлеб?	4-6
3. Хлеб как народный символ	6-7
4. Что нам хлеб дает?.....	7
3. Заключение.....	7
4. Список литературы.....	8
5. Приложение.....	9 -1

Введение.

Почему выбрала именно тему хлеба? Наблюдая за детьми во время еды, я обратила внимание, что дети относятся к хлебу без должного уважения, едят хлеб без аппетита, много крошек остается на столах после трапезы. Поэтому возник вопрос: Всегда ли мы дорожим хлебом? Всегда ли помним цену хлеба, цену того труда, который вложен в его создание?

Я решила выяснить, как же они попадают к нам на стол и проследить весь путь хлеба – от зернышка до магазина.

Актуальность: Значение хлеба в жизни человека

Проблема: Как к нам пришел хлеб?

Гипотеза: Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему

Для начала, конечно же, выяснить из чего делают муку, так необходимую для замеса теста. Для исследования процесса выращивания и изготовления хлеба решила понаблюдать за посевом, всходами, выращиванием, сбором зерна, изготовлением муки и хлеба на предприятиях республики по видео, фотодокументам, телевизору, беседам с родителями и взрослых. А также с помощью литературы и Интернета узнать: когда же появился первый хлеб и кто сделал такое замечательное и вкусное открытие?

Исходя из вышесказанного, **цель** моей работы – изучить, откуда берется хлеб. Проследить путь от зерна до буханки хлеба.

Для выполнения этой цели были поставлены следующие **задачи**:

- узнать историю появления хлеба;
- познакомиться с основными этапами выращивания, заготовления и производством хлеба и хлебобулочных изделий;
- познакомиться с профессиями людей, связанных с получением хлеба.

Для достижения поставленной цели определили следующие **методы исследования**:

1. Опрос
2. Изучение исторической литературы, энциклопедий, интернета.
3. Понаблюдать, как сеют, выращивают, собирают хлеб на полях республики по видео, фотодокументам, телевизору, беседам с родителями и взрослых.
3. Выяснить процесс превращения зерна в муку.
4. Познакомиться с процессом изготовления хлебобулочных изделий на пекарне села Ушхайта.
5. Изучить художественную литературу.

1. История появления хлеба.

Начав исследование выбранной темы, я решила узнать, когда же появился первый хлеб, как он выглядел и кто сделал такое замечательное открытие?

По мнению историков и археологов, хлеб был «открыт» свыше 15 тысяч лет назад. В каменном веке наши доисторические предки ели зерна в сыром виде. Первобытные люди собирали зерна дикорастущей пшеницы и просто жевали их. То есть первый хлеб представлял собой жидкую зерновую кашу или похлебку. Оказывается, такую кашу до сих пор употребляют в некоторых странах Азии и Африки. Кто-то догадался перетирать зерна между двумя камнями – будущими жерновами, до порошкообразного состояния. Так появились первая мука. Когда древние люди научились добывать огонь, они стали печь пресные лепешки, которые оказались намного вкуснее зерновой каши.

Первыми настоящими хлебопеками считаются древние египтяне. Еще во времена строительства пирамид, 5-6 тысячелетий назад, они, вероятнее всего случайно, открыли способ разрыхлять тесто путем брожения – например, однажды древний египтянин мог оставить смесь муки и воды в теплой печи на ночь, а утром он обнаружил неожиданно мягкое тесто, из которого получился более вкусный хлеб. Так на смену твердокаменным лепешкам пришли пышные булки.

Прошло еще несколько тысячелетий, и человек, сам об этом не подозревая, научился использовать для улучшения вкуса хлеба микроскопические организмы – хлебопекарные дрожжи и молочнокислые бактерии. Так появился кислый хлеб из сброженного теста.

Считается, что имя хлебу дали древнегреческие пекари. Хлеб они выпекали в глиняных формах – горшках, называвшихся «клибанос». Именно от этого названия и появилось слово «хлеб», которое в разных вариантах позаимствовали другие народы: древние готы называли хлеб «хлайфс», от него в старонемецком языке образовалось слово «хлайб», трансформировавшееся затем в русский «хлеб», украинский «хлиб», эстонский «лейб».

Во многих странах есть музеи хлеба. Всего их тринадцать и один из них находится в нашей стране в городе Санкт-Петербург.



2. Как и из чего получается хлеб?

Этапы выращивания хлеба.

Чтобы получить хлеб, нужно иметь зерно. Долгий путь у хлеба к нашему столу.

Чтоб колоски с зерном хорошо росли, землю люди хорошо вспахивают. Он начинается ранней весной. На поле трудятся трактористы, комбайнёры, шофёры, агрономы. У тракториста много работы: поле вспахать, разрыхлить землю.

В старые времена пахали землю *сохой*. Потом появился *плуг*. Сейчас эту работу выполняет *трактор*. К нему прикрепляют большой плуг, который поднимает и переворачивает верхний слой почвы – готовит для семян мягкую постельку.

Потом землю боронят. К трактору прикрепляют борону. Она прочёсывает землю зубьями как расчёской. И это ещё не всё. Потом к трактору прикрепляют культиватор, который своими лапами рыхлит землю и убирают сорняки, чтобы они не мешали расти пшенице.

На Руси поля засевали рожью и пшеницей. Сеяли вручную. Сначала семена засыпали в лукошко. Лукошко вешали себе на плечо. Шли по пашне и разбрасывали семена. Теперь поля засевают с помощью машин – сеялок. Сеялки сажают семена в землю и засыпают их землёй.

Когда колоски вырастают, их скашивают и обмолачивают. Раньше всё это делалось вручную, а сейчас и скашивает, и сразу обмолачивает зерно мощная машина – комбайн.

Машины везут зерно на ток- это большая открытая площадка, где зерно очищают, просушивают под солнцем. Потом зерно везут на элеватор – это сооружение для хранения зерна. Дальше на мукомольные заводы, а оттуда на хлебозаводы и пекарни.

Для того чтобы узнать знакомы ли ребята из класса с процессом производства хлеба (т.е. определить - актуальна ли выбранная тема), мы решили провести анкету-опрос (см. Приложение 3), результаты которой свели в следующую диаграмму (см. Рис.3):

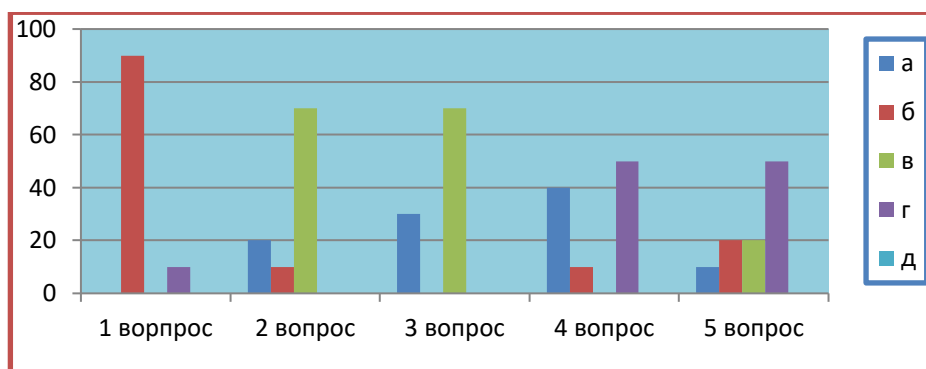


Рисунок 3. Результаты анкеты-опроса.

Отвечая на первый вопрос: Чем собирают пшеницу с полей? большинство ребят - 90% ответили правильно. Но 10% все же ответили, что пшеницу с полей собирают косой. Я пояснила ребятам, что раньше урожай пшеницы собирали (жали) с полей серпом и называлось это время страда.

А вот при ответе на второй вопрос: Кто превращает зерно в муку? ребята засомневались, кто же превращает зерно в муку? Тыхеев Андан и Ямпилова Намсалма считают, что агроном, а Дашабылова Адиса - пекарь. 30% дали неправильный ответ. Я пояснила, что агроном следит за тем, как растет зерно. Однако 70 % класса ответили верно – мельник. Ведь зерно с полей везут на мельницы и склады.

На 3 вопрос: Какой хлеб выпекают из ржаной муки? 70% ребят знают, что из ржаной муки пекут бородинский хлеб. Но 30% засомневались и ответили, что из ржаной муки пекут пшеничный хлеб.

На 4 вопрос для размышления, в котором можно указать несколько вариантов ответа голоса ребят распределились следующим образом: 40% посчитали, что в производстве хлеба участвует только мельница. Они пояснили что хлеб делают из муки (основной ингредиент), а муку делают на мельнице. 10% решили, что в производстве хлеба принимает участие магазин. А магазин выбрала потому, что видела по телевизору в сети магазинов города есть мини-пекарни, на которых так же пекут хлеб и различные хлебобулочные изделия (ватрушки, расстегаи, печенье и др.) 50% детей ответили-мельница и хлебозавод.

И в конце опроса я поинтересовалась, какие же хлебобулочные изделия предпочитают одноклассники. Оказалось, что основная часть (50%) предпочитают печенье так же как и я.

Проведя анализ ответов по анкете-опросу, мы сделали вывод, что выбранная тема актуальна и требует исследования. Многие ребята не знают как хлеб «пришел» на стол и

люди каких профессий участвуют в производстве хлеба.

Профессии людей, связанных с получением хлеба: тракторист, комбайнер, шофер, агроном, пекарь.

В нашем селе Ушхайта работает пекарня, которой заведует Ирина Цыдендамбаевна Рампилова. Работают посменно 20 человек. Пекарня обеспечивает весь наш район своим вкусным хлебом и хлебобулочными изделиями.

Как пекут хлеб?

Хлеб пекут так: сначала делают опару (жидкую закваску для теста). Затем в опару добавляют муку, соль, сахар, воду и другие продукты и тесто ещё стоит примерно 20 часов.

Далее тесто разделяют на куски и придают им форму. После этого хлеб выпекают в специальных печах.

Вот наши пекари Рада Базаровна и Сэсэг Дабажалсановна раскладывают



готовую продукцию на лотки.

Иногда хлеб запечатывают в пакет – это продлевает его срок годности, но при этом хлеб «задыхается», он становится невкусным.

Для хранения хлеба лучше использовать бумагу – она сохраняет вкус хлеба и хрустящую хлебную корочку.

3. Хлеб как народный символ

- Ни в одной стране мира хлеб не имел такого значения, как на Руси. Хлеб называли даром Божиим. И бурятский народ считает хлеб, как родную мать.

В честь хлеба слагали гимны, песни, устраивали праздники, приуроченные к окончанию сбора урожая. Хлебом солью встречали жениха и невесту, приветствовали новорожденного, дорогих гостей. Слагали пословицы и поговорки: «Хлеб – всему голова», «Хлеб на стол, так и стол престол, а хлеба ни куска, так и стол доска», «Нет хлеба, нет и обеда». В Греции существует поверье, что человек, принимающий пищу без хлеба, будет наказан богами. На Руси считают, что если в доме пахнет свежеспеченным хлебом, то исчезают все злые духи. В честь хлеба написано много стихов, загадок. Написаны картины.

Приметы:

-Считалось грехом уронить хлеб, играть хлебом.

-Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

-Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

-При молодом и стареющем месяце нельзя было начинать посевов: “Добро сеять при

полном месяце!” Хотя хлеб, посеянный в новолуние, растет и зреет скоро, но колос не будет богат зерном. И наоборот: “полнолунный хлеб” растет тихо и стеблем короткий, но зато обилен полновесным зерном.

-Если солнышко закатилось – “не починай новой ковриги”, а то хлеб будет нехорош, да и все хозяйство может прийти в упадок. Ну, а если очень нужно отрезать хлеба, то горбушку не ели, а отрезав, сколько нужно, горбушку приставляли к ковриге.

-Хлебом-солью всегда встречали дорогих гостей, что было символом благополучия и гостеприимства.

-Хлеб брали с собой в дорогу, на охоту. Его вносили в дом на новоселье.

-Буряты хлеб с маслом преподносят огню, как приношение.

- Хлеб спасал всех людей в трудное фронтовое время.

-Хлеб - наша жизнь и богатство. Хлеб - достояние народа, обилие хлеба - один из символов величия и могущества нашей Родины. -----

Замечательные художники как Зинаида Евгеньевна Серебрякова, Шишкин И.М., Яблонская Т.Н., Пластов А.А. написали картины с хлебными полями, уборкой хлеба и т.п.

Загадки: Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый
А бывает и подгорелый. и т.д

На бурятском языке:
Нарин үндэр бээтэй,
Наян найман таһагтай,
Таһаг буридөө үргөөтэй,
Үргөө бүридэнь үндэгэн. (хоолос).

Стихи о хлебе.

Стихи Эрдэни Дугарова "Адха ороohon"

Альган дээрэм

Анхилна

Адха ороohon -

Хунэй байдалаар,

Арад зоной

Хусэтэ найдалаар.

Алтан амин

Анхилна

Ашата газарай

Хулһэтэ ажалаар,

Шэмэ охин!

Хурһэтэ газараар.

Альган дээрэм

Адха ороohon...

Адха ороohon -

Багтаашье хаа

Шаранууд, томонууд

Альган дээрэм Атомһаа ехэ хусэн лэ!

Шэниисын алтан ороohon.

Агуу жаргалай эхин лэ!

Адха ороohon

4. Что нам хлеб дает?

В хлебе есть белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины, они необходимы каждому человеку для работы. Хлеб также содержит витамины.

Почти половину своей энергии человек берёт из хлеба. Детям нужно в день съедать 150 – 400 граммов хлеба (примерно 4 – 8 кусков)

Сейчас из пшеничной муки пекут разные булки, батоны, калачи, кексы, торты, пирожные и белый хлеб. Из ржаной муки пекут черный хлеб.

Заключение.

В результате проделанной исследовательской работы можно сказать, что производство хлеба – это трудоемкий процесс, в котором задействованы люди разных профессий. Каждый из них выполняет важную и нужную работу. Чтобы испечь булку хлеба, надо потратить много сил и времени. Гипотеза, выдвинутая в начале работы, полностью подтвердилась. Могу сказать, что узнала многое из истории появления хлеба. Нашла много интересных фактов и на классном часу поделилась найденной информацией со своими одноклассниками.

Хочу сказать, что мы должны бережно и уважительно относиться к хлебу, к труду людей, которые его выращивают, помня, сколько усилий они прикладывают, чтобы этот замечательный продукт попал к нам на стол.

Стихи Эрдэни Дугарова "Адха орооһон"

Берегите хлеб! Хилээмээ гамнажа ябая!

Спасибо за внимание!

Список использованной литературы

М.Ивин “Хлеб сегодня, хлеб завтра”. Детская литература, 1980г.

А.Митяев “Ржаной хлебушко – калачу дедушка”, Москва “Детская литература”, 1990г.

М.А. Федоров “Юному хлеборобу”, Москва “Россельхозиздат”, 1984г.

Р.Б. Кондратьев “Семенное зерно Сибири”, Москва, “Росагропромиздат”, 1998г.

Г. Юрмин., Р. Кошурникова “Почемучка”, Москва “Педагогика”, 1990г

Э. Дугаров "Адха орооһон, Улан -Удэ “Бэлиг”, 2006

Хилээмэн (“ Буряад унэн ” газетэһээ статья) 2006

Савенков А.И. Я – исследователь! Рабочая тетрадь для младших школьников. – Самара:

Издательство «Учебная литература: Издательский дом «Фёдоров», 2008. – 32с. .

<http://ru.wikipedia.org/wiki> Свободная энциклопедия Википедия

<http://www.amic.ru/news/105814/&dd=5&mm=6&yy=2009>

Школьник Ю. Растения. Полная энциклопедия. – М.: Эксмо, 2007. – 256с.

Все о Хлебе...



Хлеб это символ благополучия, достатка. Хлеб на столе - это богатство в доме.

История.

Ученые полагают, что хлебу свыше 15 тысяч лет, его знали уже в Неолите. Правда, хлеб в те давние времена мало чем напоминал нынешний.

Первый хлеб представлял собой подобие запечёной кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой.

В древнем Египте 5-6 тысяч лет назад произошло как бы второе рождение хлеба. Там научились разрыхлять тесто, способом брожения, используя чудодейственную силу микроскопических организмов – хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий. Искусство приготовления “кислого хлеба” от египтян перешло к грекам. Большим лакомством считался разрыхленный пшеничный хлеб и в Древнем Риме. Там появились довольно крупные пекарни, в которых мастера выпекали многие сорта хлеба.

На Руси владели секретом приготовления дрожжевого теста с незапамятных времен. Пекарни когда-то назывались избами. Но пекли хлеб практически в каждом доме. Лишь несколько веков назад возникла специализация хлебных дел мастеров. Появились хлебники, пирожники, пряничники, блинники, ситники, калачники. С ростом благосостояния населения страны доля потребления самого хлеба немного падает, но, тем не менее, это еще основной продукт на столе рабочего, крестьянина, на солдатском столе. Со временем возникает все больше блюд с использованием муки.

Привычка и любовь к черному кислому хлебу у русского народа была настолько сильна, что даже имела серьезные исторические последствия. Как утверждает авторитет в области истории поваренного искусства Вильям Похлебкин, один из важнейших в истории Европы расколов – разделение церквей на западную и восточную, католичество и православие – произошел в значительной степени из-за хлеба. В середине 11 века, как известно, в христианской церкви разгорелся спор о евхаристии, то есть о том, следует ли употреблять квасной (кислый) хлеб, как это делалось в Византии и на Руси, или пресный - согласно практике католической церкви. Византия, стоявшая во главе восточной церкви, вынуждена была выступить против запрета папы Льва 9-го употреблять кислый хлеб, так как не сделай она этого, то лишилась бы союза и поддержки Руси. В России же, как мы уже говорили, кислый хлеб воспринимался как символ национальной самобытности, и отказ от него для русских был невозможен.

Русские всегда ели больше хлеба, чем мяса, что отмечали практически все иностранные путешественники.

В средневековой Англии черный хлеб ели разве что бедняки, а представители состоятельных сословий использовали его, главным образом, в качестве тарелок: большие буханки хлеба, выпеченные несколько дней назад, нарезались крупными ломтями, в середине куска делали небольшое углубление, в которое клали еду. После обеда эти «тарелки» собирали в корзину и раздавали беднякам.

Хлеб, как предмет культа.

С хлебом связано много обрядов. У восточных и западных славян было принято класть хлеб перед иконами, как бы свидетельствуя этим о своей верности Богу. Хлеб брали с собой, отправляясь свататься; с хлебом и солью встречали гостя, молодых по возвращении из церкви после венчания; везли хлеб вместе с приданым невесты. Хлеб часто использовали в качестве оберега: клали его в колыбель к новорожденному; брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути. Буханка хлеба и каждый его кусок, особенно первый, или крошка воплощали собой долю человека; считалось, что от обращения с ними зависят его сила, здоровье и удача.

Приметы:

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

При молодом и стареющем месяце нельзя было начинать посевов: “Добро сеять при полном месяце!” Хотя хлеб, посеянный в новолуние, растет и зреет скоро, но колос не будет богат зерном. И наоборот: “полнолунный хлеб” растет тихо и стеблем короткий, но зато обилен полновесным зерном.

Если солнышко закатилось – “не починай новой ковриги”, а то хлеб будет нехорош, да и все хозяйство может прийти в упадок. Ну, а если очень нужно отрезать хлеба, то горбушку не ели, а отрезав, сколько нужно, горбушку приставляли к ковриге.

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Приложение №2

Хлебное дерево.

Крестьянские дети в былые времена говорили о белоручках-барчуках: «Они думают, что булки на деревьях растут». Да, у нас хлеб – плод большого труда. А вот в тропических странах почти готовый хлеб действительно растет на деревьях. Хлебное дерево и джекфрут – два растения из семейства тутовых, рода артокарпус образуют прямо на стволах огромные круглые плоды до 20 кг весом. Внутри плодов – клейкая масса, содержащая жиры, белки, углеводы и массу витаминов. «Хлебные» плоды в тропических странах используют в пищу, и эти деревья специально выращивают на плантациях. Собирают урожай так: вокруг ствола роют яму, обкладывают ее банановыми листьями и палками сбивают туда плоды. Упавшие плоды протыкают палкой, чтобы они начинали бродить. Потом с плодов снимают кожуру, сваливают их обратно в яму, накрывают листьями и придавливают камнями. Там эта тестоподобная масса бродит. Через некоторое время добавляют воду и кокосовое молоко по вкусу и месят тесто. Каждую порцию, завернутую все в те же банановые листья, выпекают в печи. Хлеб готов.

Музеи хлеба

Во многих странах есть музеи хлеба. Всего их тринадцать и один из них находится в нашей стране в городе Санкт-Петербурге. Подобные музеи существуют в Германии, Голландии, Франции. В Санкт-Петербургском музее показана история хлебопекарного дела в Петербурге. Представлена небольшая городская пекарня со всем оборудованием, обслуживающим обычно бедное население столицы. Особое место в экспозиции занимают материалы, отражающие трагические события истории Петрограда – Ленинграда. В разделе, посвященном Великой Отечественной войне и блокаде, можно увидеть 125 грамм хлеба, который выпечен на хлебозаводе в наше время по той, блокадной рецептуре из жмыхов, овсяной муки, мучной пыли и гидроцеллюлозы.

В Цюрихском музее выставлен хлеб, возраст которого – 6000 лет. Ученые нашли его на дне озера. Он когда-то, очень давно, попал в густой ил и сохранился там до наших дней: окаменел – и сохранился. В городском музее Нью-Йорка экспонируется калач, выпеченный 34+00 лет назад.

Уже сам факт сохранения столь древнего изделия рук человеческих как священной реликвии символичен. Это свидетельство благодарной памяти человека, нравственной ценности Хлеба.

Казалось бы, такая обыденная вещь, как хлеб, богата не только историей, но и легендами, сказками.



Приложение №3

АНКЕТА-ОПРОС

Поставьте значок: "х" или "✓" напротив ответа.

1. Чем собирают пшеницу с полей?

- а) трактором
- б) комбайном

- в) краном
- г) косой

2. Кто превращает зерно в муку?

- а) агроном
- б) пекарь

- в) мельник
- г) тракторист

3. Какой хлеб выпекают из ржаной муки?

- а) пшеничный;
- б) батон;
- в) Бородинский

4. Какие предприятия участвуют в производстве хлеба?

- а) мельница
- б) магазин
- в) автомастерская
- г) хлебозавод

5. Какие хлебобулочные изделия вы предпочитаете?

- а) хлеб Бородинский
- б) батон
- в) баранки, сушки
- г) печенье
- д) ватрушки

Спасибо.

Приложение №4

Стихи о хлебе.

* * *

Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!

* * *

В каждом зёрнышке 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

Пшеница

Положит в землю Человек зерно,
Прольётся Дождь- зерно орошено.
Крутая Борозда и мягкий Снег
Зерно укроют на зиму от всех.
Весною Солнце выплывет в зенит
И новый колосок позолотит.
Колосьев много в урожайный год,
И человек их с поля уберёт.

И золотые руки Пекарей
Румяный хлеб замесят поскорей.
А женщина на краешке доски
Готовый хлеб разрежет на куски.
Всем, кто лелеял хлебный колосок,
На совести достанется кусок.
Я. Аким

* * *

Зёрна 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

Пахнет хлебом

На пустых полях стерня
Жухнет и сереет.
Солнце только среди дня
Светит, но не греет.

По утрам седой туман
Бродит по болотам,
То ли что-то прячет там,
То ли ищет что-то.
После сумрачных ночей
Выцветает небо.....

А в деревне из печей
Тянет свежим хлебом....
Пахнет домом хлеб ржаной,
Маминым буфетом,
Ветерком земли родной,
Солнышком и летом.

Нож поточен о брусочек.
-Папа, дай кусочек!

(Перевод И. Токмаковой)

* * *

Вновь возвращено и обмолочено,
Вновь в закрома течёт оно.
Ладонь натруженную дочерна
Врачует, падая, зерно.

Мы им во сне коротком бредили.
И вот он, труд наш, на виду.
Забыто всё, что недоедено
И что не доспано в страду.
В. Буданов

Хлеб

Как поспеет хлеб в полях –
Обмолотят на токах,
Жерновами перетрут,
В жарких печках испекут
И, готовый, на лоточках,

Продают в торговых точках.
А потом буханки, булки
Мы несем к обеду в сумке!
С. Крупина

Песнь о хлебе

Вот она, суровая жестокость,
Где весь смысл — страдания людей!
Режет серп тяжелые колосья,
Как под горло режут лебедей.

Наше поле издавна знакомо
С августовской дрожью поутру.
Перевязана в снопы солома,
Каждый сноп лежит, как желтый
труп.

На телегах, как на катафалках,
Их везут в могильный склеп — овин.
Словно дьякон, на кобылу гаркнув,
Чтит возница погребальный чин.

А потом их бережно, без злости,
Головами стелют по земле
И цепями маленькие кости
Выбивают из худых телес.

Никому и в голову не встанет,
Что солома — это тоже плоть!..
Людоедке-мельнице — зубами
В рот суют те кости обмолоть.

И, из мелева заквашивая тесто,
Выпекают груды вкусных яств...
Вот тогда-то входит яд белесый
В жбан желудка яйца злобы класть.

Все побои ржи в припек одрасив,

Грубость жнущих сжав в духмяный
сок,

Он вкушающим соломенное мясо

Отравляет жернова кишок.

И свистят по всей стране, как осень,

Шарлатан, убийца и злодей...
Оттого что режет серп колосья,
Как под горло режут лебедей.

Пословицы, поговорки, считалки, чистоговорки, потешки.

Хлеб – это не просто продукт питания, это настоящий народный символ. В честь хлеба слагали гимны, песни, устраивали праздники, приуроченные к окончанию сбора урожая. Хлебом солью 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.

В честь хлеба сложено много пословиц, поговорок, считалок, чистоговорок, потешек.

Пословицы и поговорки.

Как хлеб на стол, так и стол престол, а как хлеба ни куска, так и стол доска.

Как хлеба край, так и под елью рай, а хлеба ни куска, так и в тереме тоска.

Каков ни есть урод, а хлеб несет в рот.

Каков у хлеба, таков и у дела.

Какова земля, таков и хлеб.

Калач скоро приестся, а хлеб никогда.

Слово к ответу, а хлеб к обеду.

Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат.

Не трудиться, так и хлеба не добиться.

Кто пахать ленится, у того хлеб не родится.

Голодной куме только хлебушек на уме.

Кинь хлеб-соль назад, очутится впереди.

Лежа хлеба не добудешь.

Хочешь есть калачи - не сиди на печи.

Ржаной хлебушко пшеничному калачу дедушка.

Хлеб всему голова.

Хлеб в пути не тягость.

Хлеб везде хорош – и у нас и за морем.

Хлеб да вода – богатырская еда.

Хлеб да живот и без денег живет.

Хлеб да капуста лихого не попустят.

Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай.

Хлеба ни куска – и в горле тоска.

Хлебу – мера, деньгам – счет.

Бог на стене, хлеб на столе.

Без хлеба смерть, без соли смех.

Без печки холодно, без хлеба голодно.

Едешь на день, а хлеба бери на неделю.

Хлеб — дар божий, отец, кормилец.

Хлеб батюшка, водица матушка.

Хлеб в пути не тягость.

Хлеб везде хорош, и у нас и за морем.

Хлеб возит, а мякиной кормят (то есть лошадь).

Хлеб да вода — крестьянская еда.

Хлеб да живот — и без денег живёт.

Хлеб да крупы на здоровье лупи.

Хлеб да соль! — Ем, да свой. — Хлеба есть! — Да негде сесть.

Хлеб да соль, и обед пошёл.

Хлеб за брюхом не ходит (а брюхо за хлебом).

Хлеб на ноги ставит, а вино валит.

Хлеб с солью не бранится.

Хлеб сердце человеку укрепит.

Хлеб спит в человеке (сытость сон даёт).

Хлеб хлебу брат (о хлебосольстве).

Хлеба край — и под елью рай, хлеба ни куска и в полатах возьмёт тоска.

Хлеба нет — и друзей не бывало.

Хлеба ни куска — и в горнице тоска.

Хлеба ни куска, так и в горле тоска.

Хлебом сыты, хлебом (то есть вином) и пьяны.

Хлеб-соль в воротах, так, не своротишь.

Хлеб-соль вместе, а рыбка — в дель.

Хлеб-соль ешь, а правду режь.

Хлеб-соль и разбойника убивает (смирят).

Хлеб-соль кушал, а нас не послушал.

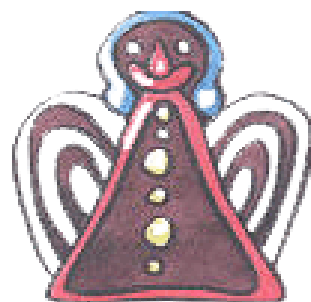
Хлеб-соль не бранит.

Хлеб-соль со стола не сходит.

Хлебушка калачу дедушка (ржаной пшеничному).
Ходить Феодосия и дивится на колосия.
Холод хлеб растит, тепло колос наливают.
Хорошее замужество — прянишна коврижка, худое замужество — гробова покрывка.
Хорошо в дорожке пирожок с горошком.
Хоть возьми на калачи, только делом не волочи.
Хоть рожа и худа, да душа хороша.
Хоть хлеба краюшка да пшена четвертушка от ласкова хозяина и то угощенье.
Хотя продай ржи, а долгу на себе не держи.
Хотя хлеба крома, да воля своя.
Хотя хлеба ни куска, да детина без уса.
Кто рано посее, рано и пожнет.
Худ обед, коли хлеба нет.
Худые года, что во ржи лебеда.

Ко дню первого выхода в поле выпекали особый каравай. Выедет пахарь на свою ниву, сделает первую борозду, а потом передохнет, отведаст праздничного хлебца и лишь тогда снова примется за работу.

Хлеб часто использовали как оберег – волшебный предмет, способный охранять и оберегать человека от злых духов.



Каким родится хлеб, судили по весу первого яйца, которое курица по весне несет.

Обращали внимание на речной ледоход:

лед на реке становится грудами, так и хлеба будут груды, а тонет лед – к бесхлебью.

Бросали на крышу избы полотенце: если не скатится, то жди хлебород.

Считалки.

"Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай.

Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки".

"Катилась торба с высокого горба. В этой торбе хлеб, соль, пшеница.

С кем ты хочешь поделиться?"

Чистоговорки

Жок-жок-жок - это пирожок.

Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.

Шки-шки-шки - мы любим пирожки.

Жок-жок-жок - кушай Женя пирожок.

Ач-ач-ач - вот калач.

Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.

Чи-чи-чи - мы любим калачи.

Чи-чи-чи - на праздник будут калачи.

Потешки о хлебе

В лесочке, в лесочке избушка на кочке.

Блинами обита, оладьями покрыта,

Ограда кругом - пироги с творогом.

Сидит кошка у окошка, ежик Антошка

Пряники жует, песенки поет.

Пекла кошка колобок, подрумянился уж бок.

Лист из печки вынула - на пол опрокинула.

Покатился колобок прямо к мышке под порог.

Мышка Прасковья пищит из подполья:

- Катись, колобок, на мышиный зубок!

Мышка - то рада, а кошке досада.

Кот на печку пошел - горшок каши нашел.

На печи калачи, как огонь горячи.

Пряники пекутся, коту в лапы не даются.

Загадки о хлебе.

Мягкий, пышный и душистый, он и черный, он и белый, а бывает подгорелый. (Хлеб).

Вырос в поле дом. Полон дом зерном. Стены позолочены. Ставни заколочены. Ходит дом ходуном на столбе золотом. (Зерно)

Корабль-великан не по морю плывет. Корабль-великан по земле идет. Поле пройдет - урожай соберет. (Комбайн)

Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок. В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду. В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)

Птица Юрица на ветер глядит, крыльями машет, сама ни с места. (Ветряная мельница)

Всем нужен, а не всякий сделает. (Хлеб)

Ясный месяцек ночью в небушке висит, днем во полюшке блестит. (Серп)

На соломинке - дом сто ребяток в нем.

Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.

В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.

В нем тогда таких, как я, будет целая семья.

(Зерно)

Приложение №6

Рецепты

Сырные хлебцы

Черствый белый хлеб нарезать ломтиками, обжарить с одной стороны в масле или маргарине и, перевернув положить на поджаренную сторону по кусочку сыра и жарить дальше под крышкой.

Можно готовить иначе: ломтики белого хлеба смазать маслом с обеих сторон, посыпать сверху тертым сыром или положить по кусочку копченого колбасного сыра и запечь в духовке.

Или так: на гренки положить массу из тертого сыра, взбитого белка и красного перца. Запечь в духовке.

Яичный каравай

Черствый белый хлеб натереть на терке, залить кипящим молоком и дать постоять 50—60 минут. Затем размешать, добавить сливочное масло, сахар, яйца. Еще раз все тщательно перемешав, выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму и поставить в духовку на 30—40 минут. Готовый каравай можно посыпать сахарной пудрой. Подавать с молоком, сладким фруктовым соусом.

На 400 г белого хлеба: 1,5 стакана молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла.

