



# ***ХЛЕБ – НАШЕ БОГАТСТВО***

*Подготовила воспитатель  
ГБОУ СОШ пгт Петра Дубрава СП  
«Детский сад» «Созвездие» Яковлева Н.Н.*





**Всем знакомы слова:  
«ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА!»  
Счастлив край,  
весел край,  
Где обилен урожай!**



*«Хлеб – это самый великодушный подарок природы, еда, которую нельзя заменить ничем другим. Хлеб можно употреблять в любое время дня, в разном возрасте, в любом настроении, он делает вкуснее любую другую еду, является основной причиной и хорошего и плохого самочувствия».*

*Антуан Огюст Пармантье*

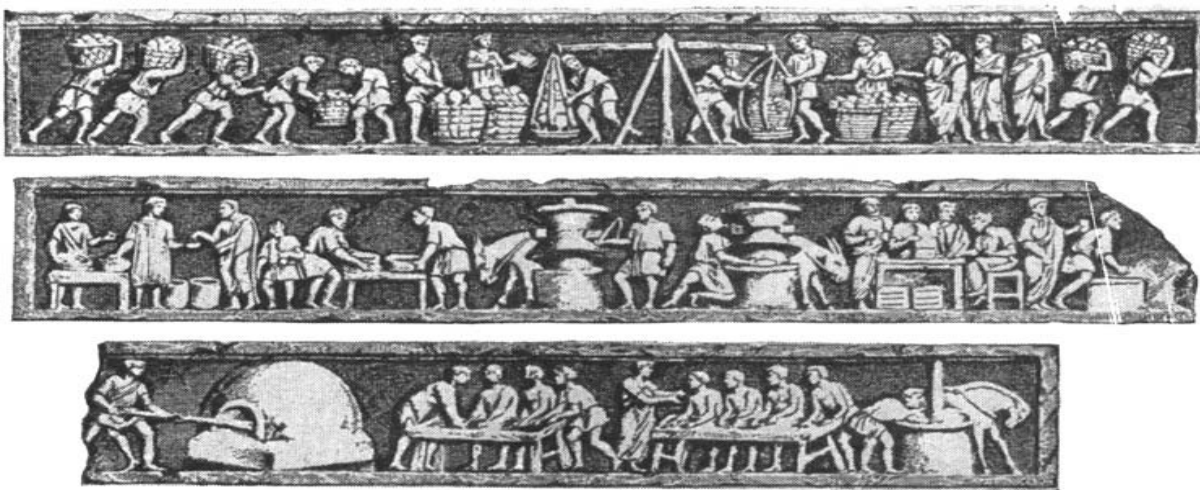




## История

*Ученые полагают, что хлебу 15 тыс. лет, его уже знали в Неолите. Примерно 6,5-5 тыс. лет назад человек научился возделывать и культивировать пшеницу и ячмень. Изобрели каменные зернотерки, ступки, мельницы, родился первый печеный хлеб.*





*Первый памятник-мавзолей с фрагментами приготовления и выпечки хлеба был поставлен пекарю Марку Вергилию Эврисаку в Древнем Риме в середине I в. до н.э.*



*Хлебу отводили особое место в жизни людей, его почитали и уважали. Хлебу поклонялись как солнцу. Его сравнивали с золотом.*

*Буханка хлеба – это настоящий  
Осколок солнца на моей земле,  
Огонь обогревающий, горячий  
Извечно на обеденном столе.*







*В Древней Греции и в Древнем Египте хлеб считался лекарственным средством от многих болезней (простудных, от заболеваний желудочно-кишечного тракта)*







*Выпечка хлеба считалась  
делом почетным и  
ответственным.*



*Хлеборобство было тяжелым  
изнурительным ручным трудом до  
середины XIX века.*





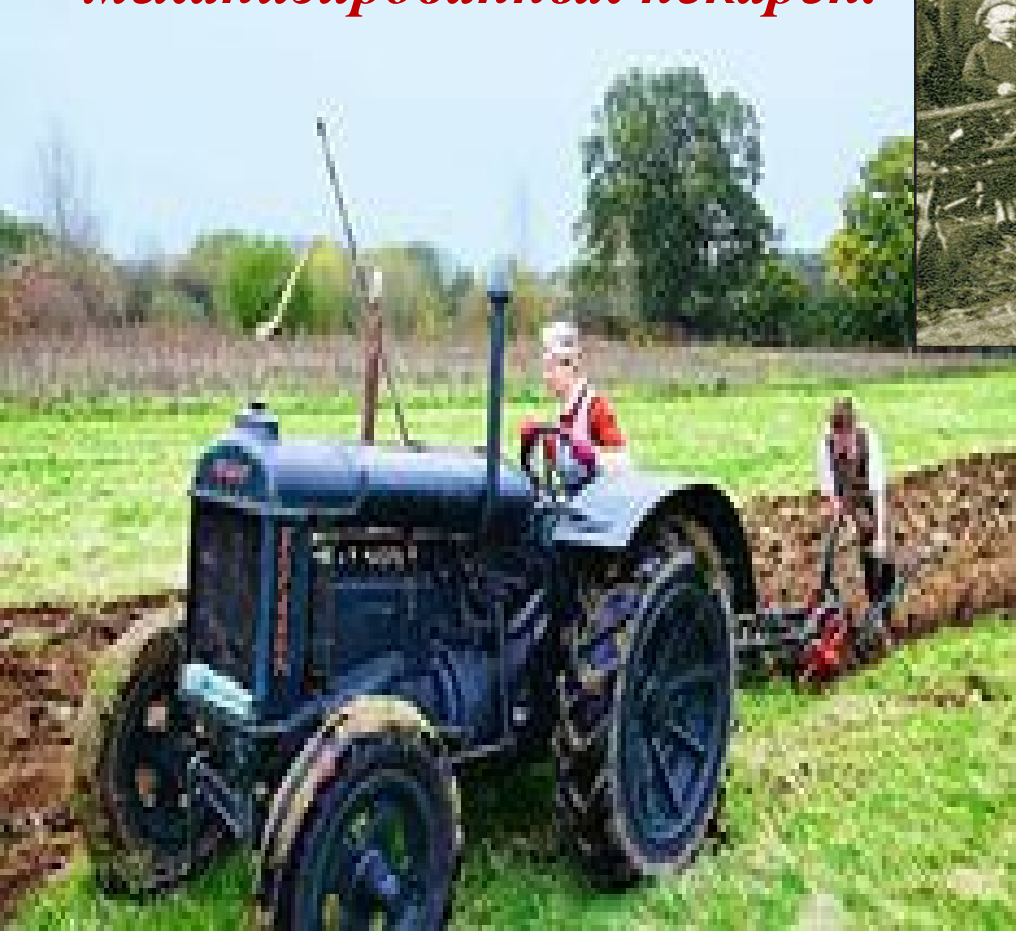


*В конце XIX века  
автоматизация процесса  
помола муки, вымешивания  
теста облегчила работу  
пекарям.*





*В начале XX века на полях  
появилась техника  
(трактора, машины,  
комбайны), построено  
несколько  
механизированных пекарен.*





*С годами техника усовершенствовалась.*







*Развитие зернового хозяйства и хлебопекарной промышленности прервало вероломное нападение на страну фашистской Германии. Фронту и тылу нужен был хлеб.*



*Люди из последних сил выращивали урожай для солдат, которые сражались за свою Родину.*





*Хлеб также везли  
блокадному  
Ленинграду*





# БЛОКАДНЫЙ ХЛЕБ



*Он кислым был,  
Ведь он был с отрубями,  
Не поручусь, что был из лебеды.  
И все ж с ладони жадными губами  
Я крошки подбирал после еды.*

*125 граммов хлеба на целый день.*



***НЕ БУДЬ ХЛЕБА – НЕ БЫЛО БЫ ПОБЕДЫ!***





*Каждый из нас ежедневно обязан помнить:  
ХЛЕБ— бесценное сокровище!*





## Хлеб, как предмет культа

*Хлеб брали с собой, отправляясь свататься;  
С хлебом и солью встречали гостя, молодых по возвращении из  
церкви после венчания;  
Брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути;  
Считалось, что от обращения с хлебом зависит его сила, здоровье  
и удача.*



## Интересные факты

- ❖ Из зернышка пшеницы можно получить 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется 10 тысяч зерен.
- ❖ Хлеб дает нашему организму белки, углеводы, обогащает его магнием, фосфором, калием, что необходимо для работы мозга. Хлеб содержит витамины B1, B2, PP, E.
- ❖ Самыми популярными злаками для хлеба являются пшеница, рожь и ячмень.
- ❖ Блюда из пшеницы нормализуют пищеварение и обменные процессы, выводят шлаки из организма, являются хорошей профилактикой дисбактериоза и диабета, способствуют укреплению мышц.
- ❖ Ученые-медики считают, что взрослый человек должен съесть в сутки 300-500г хлеба, детям и подросткам нужно 150-400г хлеба. Почти половину своей энергии человек берет от хлеба.



## Приметы

- ❖ Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим - заберешь его счастье и 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!»
- ❖ Если солнышко закатилось – «не починай новой ковриги», а то хлеб будет не хорош, 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 краю.
- ❖ Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.
- ❖ Люди, переломив хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.
- ❖ Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.



## Пословицы и поговорки о хлебе



*Хлеб всему голова.*

*Горька работа, да хлеб сладок.*

*Много снега - много хлеба.*

*Не земля хлеб родит, а небо.*

*Кто трудится рад, тот и хлебом богат.*

*Где хозяин ходит, там земля хлеб родит.*

*У кого хлеб рождается, тот всегда веселится.*

*Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.*

*Хоть по-старому, хоть по-новому, а без хлеба не прожить.*

*Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно.*



## Загадки о хлебе

*Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый.(Хлеб)*

*Комковато, ноздревато,  
И губато, и горбатое, и твердо,  
И мягко, и кругло, и ломко,  
И черно, и бело, и всем мило.(Хлеб)*

*Всем нужен, а не всякий сделает.(Хлеб)*

*Бьют меня палками, жмут меня камнями,  
Держат меня в огненной пещере,  
Режут меня ножами.  
За что меня так губят?  
За то, что любят.(Хлеб)*



## Считалки о хлебе

*«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 о хлебе

*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-в праздник будут калачи.*



## Рецепт приготовления белого пшеничного хлеба:



*Теплая вода 285 мл  
Молоко 115 мл  
Подсолн. масло 2 ст.л.  
Соль 2 ч.л.  
Сахар 1,5 ст.л.  
Пшен. мука 640 гр.  
Сухие дрожжи 4 ч.л.*



## *Продли жизнь черствому хлебу!*



*Можно:*

- 1. Положить в целлофановый пакет на батарею*
- 2. Приготовить панировочные сухари*
- 3. Посушить гренки для супа*
- 4. Поджарить гренки к чаю*
- 5. Испечь пирог с яблоками, сварить суп.*

## Рецепты блюд из черствого хлеба:

### *Шарлотка обыкновенная*

*Очистить несколько кисло-сладких яблок, вынуть сердцевины. Взять две городские булки, снять с них корку, нарезать ломтиками. Размешать 3 яйца с 2 ложками сахара и в полученную массу обмакнуть ломтики булки. Ломтиками выложить дно формы, смазанной маслом. Яблоки немного потушить в кастрюле с маслом и сахаром, затем выложить на булку, покрыть их оставшимися ломтиками булки, раскидать сверху кусочки масла и поставить в духовку. Между яблоками можно положить любого варенья.*





### *Хлебный суп по-крестьянски*

*Сухие хлебные корки поджарить в жире с мелко нарезанным репчатым луком, морковкой. В кастрюлю налить 1,5 литра воды, положить поджаренные хлебные корки, соль и довести до кипения. Как только вода закипит, в кастрюлю осторожно влить 3 растертых яйца, непрерывно помешивая суп.*

*300 г сухих хлебных корок, 4 столовые ложки жира, 3 яйца, 2 луковицы, соль, перец, петрушка.*



*В каждом ломте хлеба – труд миллионов людей: трактористов, агрономов, комбайнеров и мелиораторов, металлургов и машиностроителей, селекционеров и генетиков, микробиологов и биохимиков, хранителей зерна и мукомолов, дрожжевиков и пекарей, водителей хлебных фургонов и продавцов булочных – людей многих профессий.*







*Вот он хлебушек душистый,  
Вот он теплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол,  
Он пожаловал, пришел.  
В нем здоровье наше, сила,  
В нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило, охраняло,  
берегло.  
В нем – земли родимой соки,  
Солнца свет веселый в нем...  
Уплетай за обе щеки, вырастай  
богатырем!*

*С.Погореловский*



