

A close-up, low-angle shot of a wheat field. The wheat stalks are golden-brown and in sharp focus in the foreground, while the background is a soft, out-of-focus expanse of more wheat under a bright, hazy sky. The overall color palette is warm and monochromatic, dominated by shades of yellow and gold.

**ОТКУДА
ХЛЕБ ИДЕТ.**

Пахота



«Земля слежалась: никогда не вороченная, она мертва, потому что в нее нет доступа воздуху, а без воздуха не могут жить растения...все воздух нужен для растения. Чтобы земля ожила, надо было ее вспахать, и не раз: сначала осенью, потом весной перед севом. Пахали те давние времена сохой или косулей. Эти простые инструменты, который каждый крестьянин мог смастерить сам.





Трактор



Сев



На Руси год начинался весной. От сева во многом зависела жизнь крестьянина. Урожайный год — это безбедная сытая жизнь. В неурожайный год приходилось голодать. Крестьяне бережно хранили семена для будущего сева в сухом прохладном месте, чтобы они не проросли раньше времени. День сева один из самых ответственных, но и самых торжественных. Потому и выходил первый сеятель босым (ногам должно уже было тепло) в поле в белой или красной (праздничной) рубашке, на груди у него висело лукошко с семенами.

Поле. Здесь растут и созревают колосья.



Жатва



Жатва – пора ответственная. Крестьянам надо было точно определить время, когда ее начинать, - чтоб и в срок, и в хорошую погоду.

Рожь поспела берись за дело. За дело брались все вместе, всей семьей выходили в поле. А если понимали, что не управятся с урожаем, то звали на подмогу.

Убирали зерновые косами и серпами. Если рожь выростала высокой и густой, предпочитали использовать серп, а низкую и редкую ниву косили косой. Скошенные растения увязывали в снопы.



Обмолот зерна





КОЛОТИЛО-МОЛОТИЛО



На мельницу



Хлеб, как известно, пекут из муки. Чтобы получить муку, зерно нужно измельчить – перемолоть. Инструментом для перемола зерна была мельница. Ее основа – две тяжелые плиты, между которыми растиралось зерно.

Выпечка хлеба



В давние времена хозяйки пекли хлеб практически ежедневно. Обычно тесто начинали замешивать еще на рассвете. Надевали чистую одежду, молились и приступали к работе. Ни в коем случае, пока хлеб в печи, нельзя было ругаться или ссориться с кем-нибудь.

ХЛЕБ НА СТОЛЕ

