

ХЛЕБ-ВСЕМУ ГОЛОВА



*Хлебом и солью на Руси встречали
и чествовали*





В старину жених и невеста приезжали в дом жениха после венчания в церкви, где их встречали с караваем мать и отец жениха, а так же вся женихова родня.



Свадебный каравай



*С давних пор пекари пользовались
почетом и уважением*



Армянский национальный хлеб

лаваш — «լավաշ»



Лаваш выпекают из пшеничной (а в прошлом иногда и из особого сорта ячменной) муки в традиционных печах называемых «тонир»





Лаваш в Армении имеет символ семьи и обилие, поэтому на свадьбе мать жениха кладёт на плечо новобрачных лаваш, чтобы в семье царили обилие и взаимопонимание



*В Татарстане дорогих гостей встречают
Кабартмой и Чак -чаком*



Кабартма

Икмек





Эчпочмак



БЭККЭН

Татарские сладкие блюда из теста



Мехмон-нон, оби-нон, сутли-нон, патыр – так называются эти хлебные сокровища (среднеазиатские разновидности)



На Востоке тоже встречают хлебом и солью - по традиции те, кто вместе вкусили хлеб, становятся друзьями





*Тандыр – это восточное чудо,
которое делают мастера из
специальной глины, конского волоса
и кварцевого песка. Для растопки
тандыра используют древесину
фруктовых деревьев*



Разновидностей таджикских лепешек бесчисленное множество

***фатир** – большая пшеничная лепешка, более плоская, в тесто которой добавляют измельченный репчатый лук ;*

***джуйбори** и **лаззат** – разновидности пшеничной лепешки;*

***калама** – сдобная слоеная лепешка; **чапоти** – пресная больших размеров лепешка, которую кладут на специальные формы перед выпечкой;*

***тунукча**– то же, что и чапоти, только меньших размеров;*

***чакке** – лепешка на сюзьме;*

***ширмол** – лепешка на молоке, в которую иногда добавляют толченый горох, анис или тмин;*

***кулча** – маленькая лепешка с толстыми краями и углублением посередине.*



Патыр- по узбекски
означает лепёшка







Узбекские лепешки одновременно являются хлебом, тарелками для плова, мяса и других блюд, и произведениями искусства. Сухие лепешки долго хранятся, поэтому особенно красивые из них даже вешают на стены для украшения



В Киргизии для выпекания лепёшек используется
сковорода, и выпекают хлеб на угольках, не
переворачивая сковороду







*Чекич (чакич)- это
специальное
приспособление
(штамп) для нанесения
узоров на лепешки*



*Так пекут
тувинский хлеб*



«удурум цацаху» — то есть совершать жертвоприношение осенью разбрасывая хлебцы. Калмыки часть урожая отдавали монастырям, так как зерно — это неизменный атрибут многих обрядов, совершаемых духовными лицами. Пшеничные зерна, которые использовались в ритуалах богослужения, высевались на отдельном поле. Зерна использовались в обряде очищения жилища, в похоронной и свадебной обрядности. Зерном посыпали новобрачных, так как зерна ассоциировались с плодородием, это было скрытое пожелание многодетности.



Хлебопечение у калмыков развивалось под влиянием традиций русского населения, особенно с переходом на оседлость. Это — прежде всего, приготовление опарного теста. По калмыцки белый хлеб- өдмг, хальш, чёрный хлеб- хар өдмг



В праздничной обрядности калмыков, особенно в дни праздников Цаган Сара и Зула каждая семья лепила борцоки различной формы, которые имели символическое значение. Борцоки в форме головы гуся, символизировали, по преданию калмыков, приход весны. Борцок по названию «эжола» («вожжи») — это символ жизни.



Золотые слова забывать мы не в
праве: „Хлеб всему голова!“
В поле, в доме, в державе!



Спасибо за внимание