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

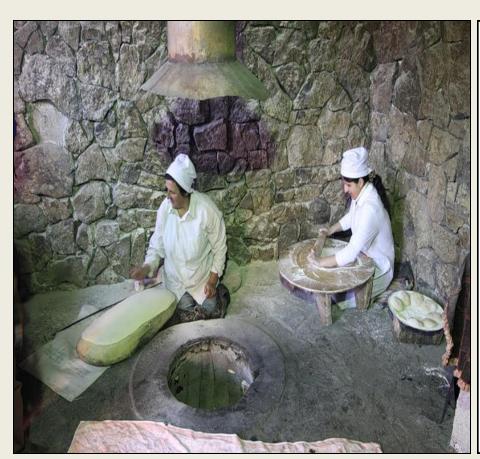




Армянский национальный хлеб лаваш — «լшվшс»



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

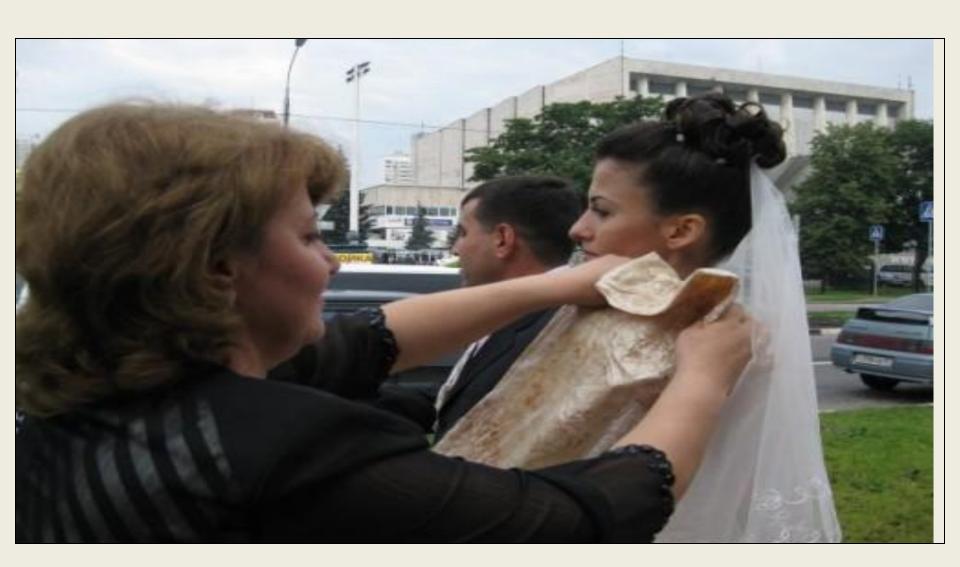








Лаваш в Армении имеет символ семьи и обилие, поэтому на свадьбе мать жениха кладёт на плечо новобрачных лаваш, чтобы в семье царили обилие и взаимопонимание



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 непременный 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.

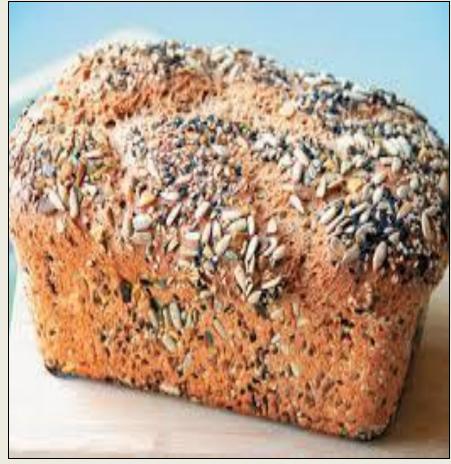
Зерном посыпали новобрачных, так как зерна ассоциировались с плодородием, это было скрытое пожелание многодетности.





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 «жола» («вожжи») — это символ жизни.





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



Спасибо за внимание