

Всем здравствуйте!!!

**Сегодня 16 октября – Всемирный день
хлеба**



**И поговорим мы с вами об истории
хлеба.**

Краткая история хлеба.

ЦЕЛЬ: Формировать ценностное отношение к хлебу, как основному продукту питания человека.

ЗАДАЧИ:

- познакомить с краткой историей хлеба;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов.

Разработка:
педагог-
организатор
ДЮК «Уголек»
Блашникова Е. В.

Мы знаем много пословиц и поговорок о хлебе:

- **ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА.**
- **БЕЗ ХЛЕБА КУСКА ВЕЗДЕ ТОСКА.**
- **БЕЗ ХЛЕБА СЫТ НЕ БУДЕШЬ.**
- **БУДЕТ ДЕНЬ – БУДЕТ И ХЛЕБ.**
- **БЫЛА БЫ МУКА ДА СИТО, И САМА Б Я БЫЛА СЫТА.**
- **ГОРЬКАЯ РАБОТА, ЗАТО СЛАДОК ХЛЕБ.**
- **ГРЕЧНЕВАЯ КАША – МАТУШКА НАША, А ХЛЕБЕЦ РЖАНОЙ – ОТЕЦ НАШ РОДНОЙ.**
- **ДОПЛЯСАЛИСЬ, ЧТО БЕЗ ХЛЕБА ОСТАЛИСЬ.**

И продолжать можно очень долго, такое количество поговорок и пословиц

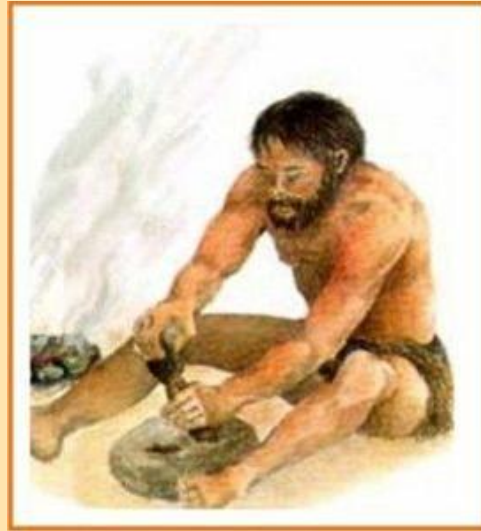
говорит о том, что хлеб всегда имел важное значение для людей.

Хлеб всегда был во главе стола и являлся основным продуктом питания человека. Вспомните любую сказку, если герой отправлялся в дальний путь, то обязательно брал с собой «краюху хлеба».

Во всем мире народ проявляет бережное отношение к хлебу и уважение к людям, хлеборобного производства.

А как же хлеб пришел на наш стол?

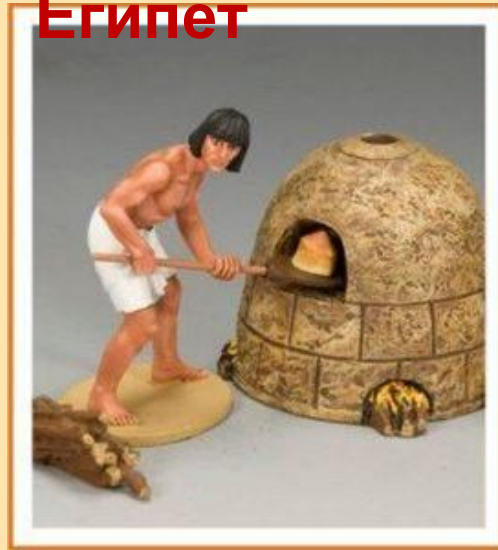
Первый хлеб



Впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелегкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они и обратили внимание на злаковые растения.

Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши.

Древний Египет



Древние египтяне научились готовить хлеб из сброженного теста. Считают, что по недосмотру раба, готовившего тесто, оно подкисло и, чтобы избежать наказания, он все же рискнул испечь лепешки. Получились они пышнее, румянее, вкуснее, чем из пресного теста. Так, 5-6 тысяч лет назад в Древнем Египте было положено начало развитию хлебопекарного производства.

Греция и Рим



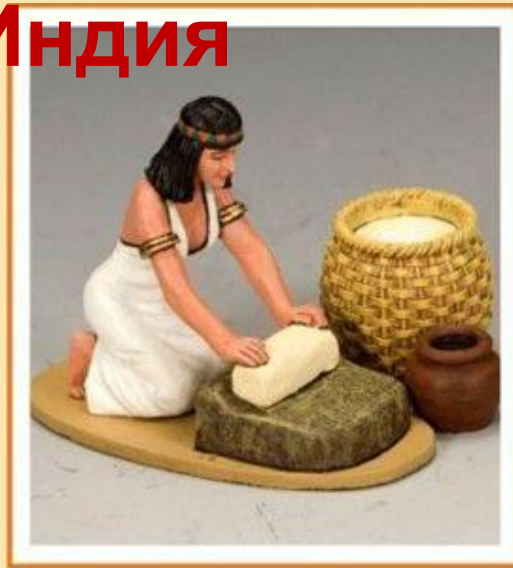
Хлеб из сброженного теста считался в этих государствах деликатесом, доступен был только богатым, для рабов выпекался черный хлеб - плотный и грубый.

По случаю спортивных состязаний в Олимпии для участников и гостей пекли особый белый, хорошо разрыхленный хлеб и подавали его с маслинами и рыбой. Хлеб считали как отдельное блюдо.

В Риме до сегодняшних дней сохранился монумент высотой 13 метров пекарю Марку Вергилию Эврисаку, жившему 2 тысячи лет назад, основателю нескольких больших пекарен. Эти пекарни обеспечивали хлебом почти все население Рима.



Древняя Индия



Национальная печь тандур появилась в Индии более 4-х тысяч лет назад - отверстие в земле, обмазанное глиной, на дне которого тлеют древесные угли. В ней чаще всего пекут наан, приклеивая тонкие пласты теста прямо на глиняные стенки.

Лепешки чапати жарят на чугунных сковородах, а вкусную выпечку пури – обжаривают во фритюре.

Хлеб не заготавливают впрок, во влажном тропическом климате это неразумно.

Древняя Русь

Во многих поселениях Древней Руси были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих пекарнях готовили хлеб мастера - хлебники. Кроме того хлеб выпекали женщины в каждом доме.



7. ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

В 11 веке на Руси выпекали кислый, т.е. сброженный хлеб из ржаной муки. Производство ржаного хлеба было большим искусством, основывалось на применении специальных заквасок, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение.



Кроме ржаного хлеба на Руси выпекали множество изделий из пшеничной муки, начиная от монастырских просфор и кончая знаменитыми ковригами.

Древнерусская коврига это трёх- или четырёхугольный большой хлеб. Пользовались спросом и пшеничные калачи, которые выпекались к праздникам.



<http://edamed.ru/kovriga-s-medom.html>

Вот он – хлебушко душистый,
С хрустом, с корочкой витой
Вот он, теплый, золотистый
Словно солнцем залитой.
В нем здоровье, наша 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.



**И напоследок хочу пожелать:
ПУСТЬ В КАЖДОМ ДОМЕ ХЛЕБА БУДЕТ В
ДОСТАТКЕ.**

ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

1. <http://hlebstol.ru/a-brief-history-of-bread>;
 - <https://gigabaza.ru/doc/86198.html>;
 - <http://edamed.ru/kovriga-s-medom.html>.