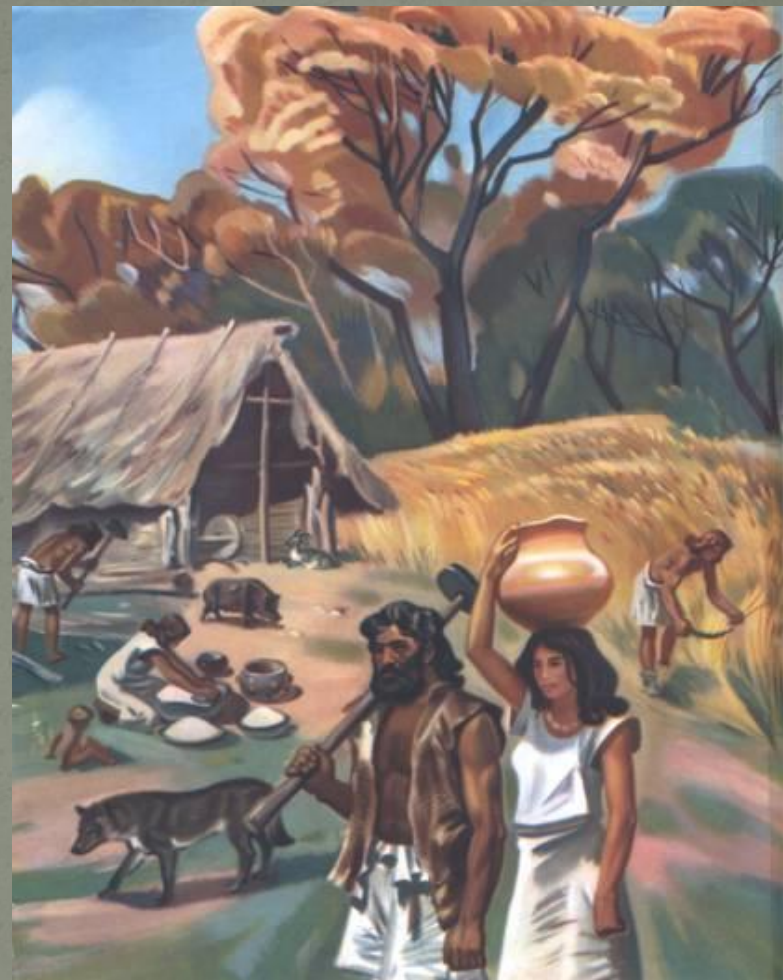
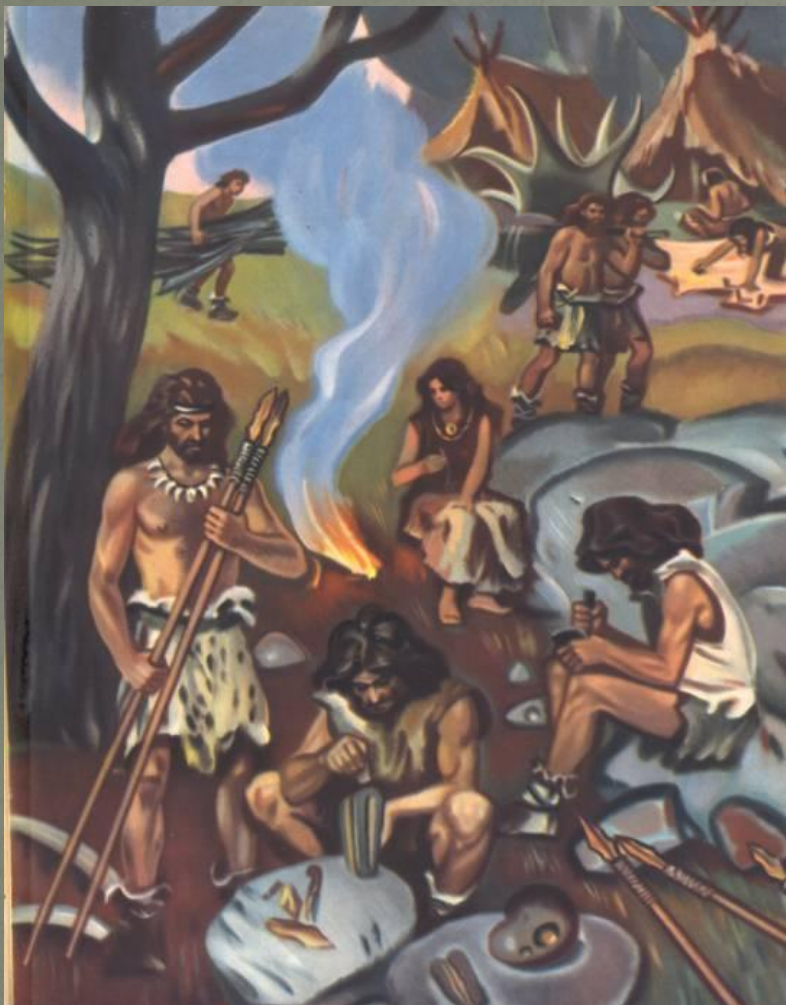


# РУССКИЙ КАРАВАЙ



# ИСТОРИИ



В своей патриархальной простоте наши предки довольствовались весьма не многим.

Начав засеивать поля хлебными зёрнами, человек стал готовить из них искусственным образом свою пищу.

# ТРИ ГЛАВНЫХ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Приготовление хлеба в виде похлёбки или каши из истолчённых или крупномолотых зёрен.



Ввыпекание пресных хлебных лепёшек.



Изготовление хлеба из квашеного теста.



# ДЕЛО



Первоначальная деревянная ступа для измельчения зерна была заменена сперва жерновами, которые растирали зерно ручным способом, а затем появились мельницы.

# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА



Приготовление теста производилось большей частью ручным способом, но на некоторых древних фресках изображено некоторое подобие тестомесилки.

# ХЛЕБНЫЕ КУЛЬТУРЫ НА РУСИ



Просо Пшеница Рожь

# ТРУД ПЕКАРЯ



На Руси от пекаря требовалось не только мастерство, но и честность.



В конце XIX века сельские жители пекли хлеб сами в русских печах.

# РУССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ХЛЕБ

Основную роль в жизни русского народа играл ржаной, или как его называли, чёрный хлеб.







Символами  
знаменитого русского  
гостеприимства  
издревле являются  
хлеб да соль.



**Какая беседа без хлеба и соли?  
Без хлеба и соли на свете нет  
доли!  
Без хлеба и соли вся жизнь  
станет пресной,  
Без хлеба и соли не будет и  
песни.**

# СВАДЕБНЫЙ КАРАВАЙ



# ВИДЫ ХЛЕБА



# ДЕЛЕНИЕ ХЛЕБА НА СОРТА РАЗЛИЧАЛИ ПО

- Различное сырьё (мука);
- Технологии приготовления;
- Размеров хлеба, весом (в районах, областях, местностях страны);

# СОРТА ХЛЕБА



# ВИДЫ НАЦИОНАЛЬНОГО РУССКОГО ХЛЕБА

- Сайки;
- Ситники (ситный хлеб);
- Калачи;
- Чёрный ржаной обдирный;
- Пшеничный десертный;
- Любительский;
- Ржаной;
- Подовый;
- Формовой.



# СОРТА МУКИ

- Ржаная (крупного или мелкого помола);
- Ячменная (крупного или мелкого помола);
- Пшеничная (крупного или мелкого помола);
- Овсяная (крупного или мелкого помола);
- Смеси различных видов
  - ❖ ржаная и пшеничная;
  - ❖ Ржаная и ячменная;
  - ❖ Ржаная с добавлением отрубей, картофеля, моркови (в неурожайный год – лебеды, коры сосны, дуба);

# Сайки



Сайка – это русский белый хлеб с очень тонкой, мягкой корочкой.

# Калачи



Калач состоит из трёх частей: толстого «животика», поджаристой, хрустящей «губой» и поддерживающей их обоих «ручки», или «дужки».

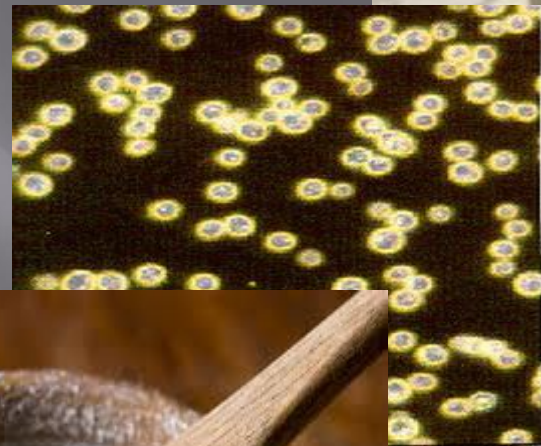


# Бородинский хлеб



# Основные продукты для приготовления хлеба

- Мука
- Дрожжи
- Соль
- Вода



# ОБРЯДОВЫЙ ХЛЕБ

- Каравай



- Кулич



# КАК ХРАНИТЬ ХЛЕБ



- Никогда не кладите в один пакет пшеничный и ржаной хлеб

# СРОК ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

- Ржаной и ржано-пшеничный хлеб – 36 часов с момента выпекания.
- Пшеничный 24 часа.
- Изделия массой 200г. и меньше – до 16 часов.
- Полимерная плёнка позволяет хлебу сохранять свежесть до 3 суток.

# Мудрые мысли о хлебе

- Без хлеба и у воды худо жить.
- Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.
- Бел снег, да по нему собака бежит, черна земля, да хлеб родит.
- Мы люди не гордые: нету хлеба, подавай пироги.
- Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной.