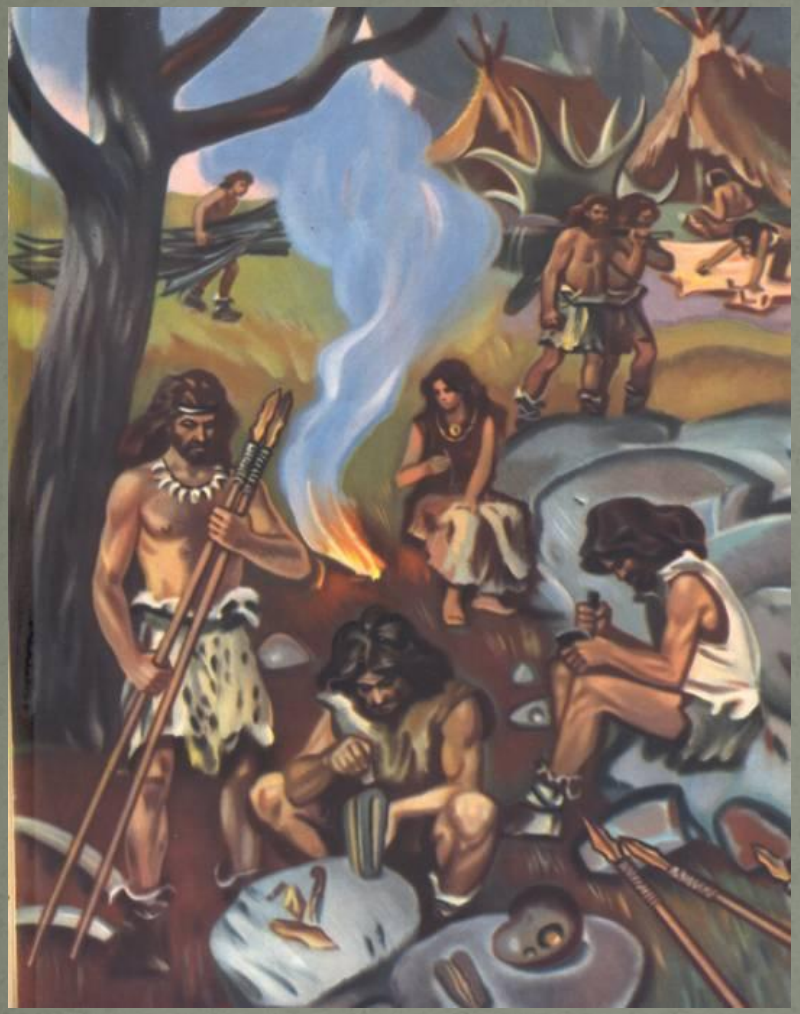
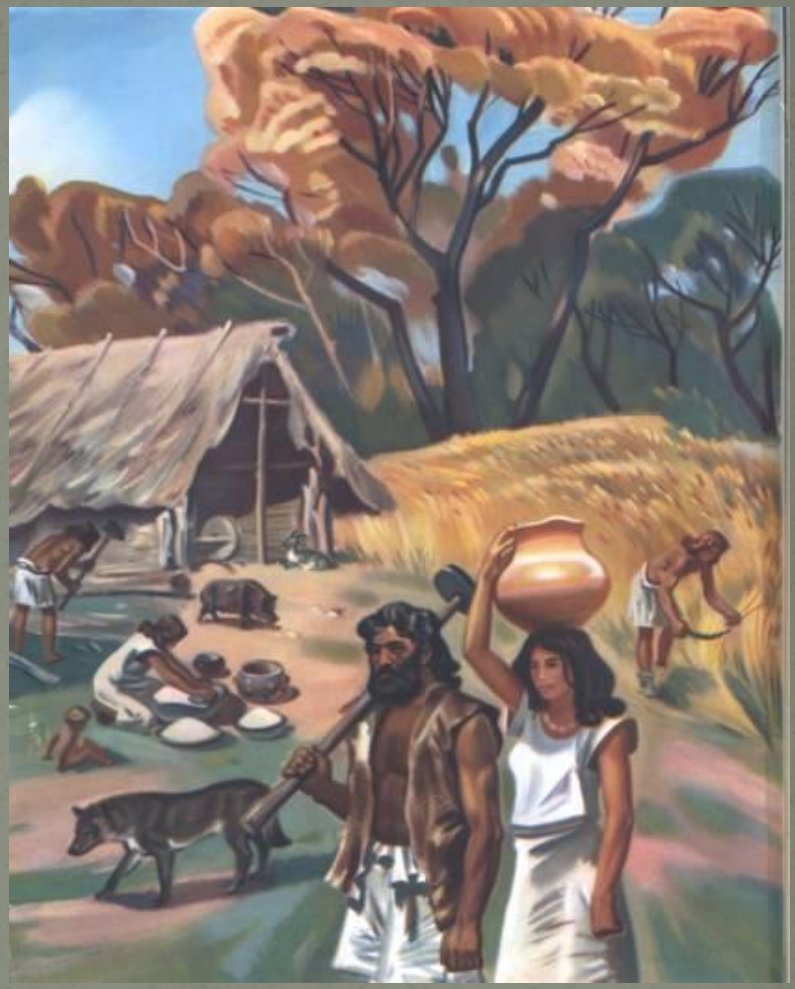
РУССКИЙ КАРАВАЙ

ИСТОРИИ



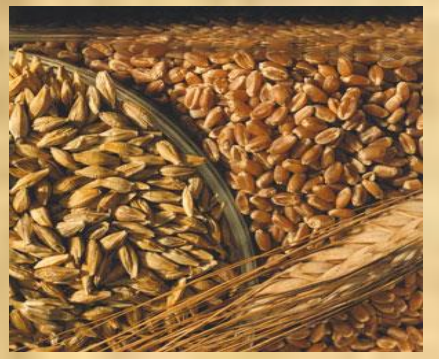
В своей патриархальной простоте наши предки довольствовались весьма не многим.



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

ТРИ ГЛАВНЫХ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

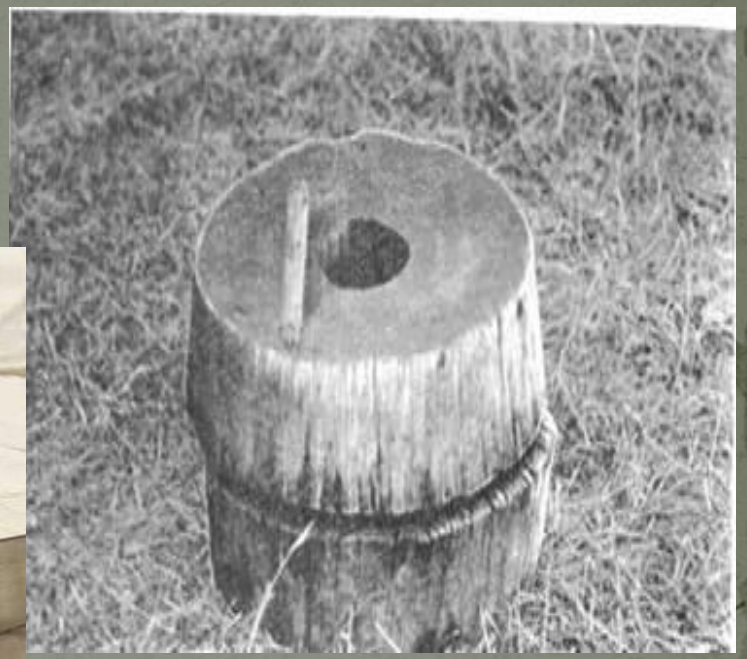
Приготовление хлеба в виде похлёбки или каши из истолчённых или крупномолотых зёрен.



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.

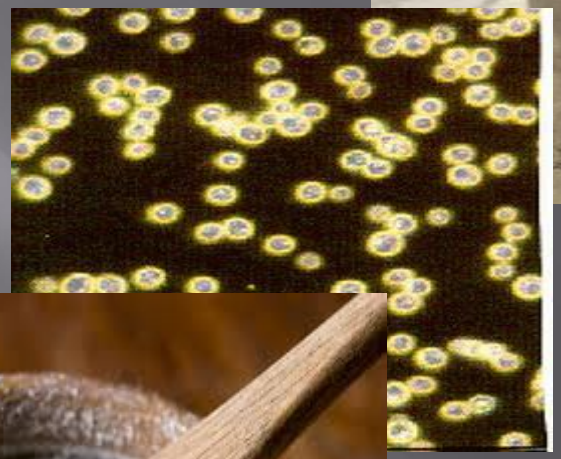
Калачи

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.