Хлеб – всему голова

Ты запомним, сынок,
Золотые слова -
Хлеб - всему голова,
Хлеб - всему голова.
(Из песни)

Очирова Т. Н., МАОУ СОШ № 49
г. Улан-Удэ, Бурятия

ХЛЕБ – всему голова!

Вот он, Хлебушко душистый,
С хрупкой корочкой витой.
Вот он, тёплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.

В нём – здоровье наше, сила,
В нём чудесное тепло.
В нём – земли родимой соки,
Солнца свет весёлый в нём...

Уплетай за обе щёки!
Вырастай богатырём!

Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зёрна
Хлебом тем, что на столе.

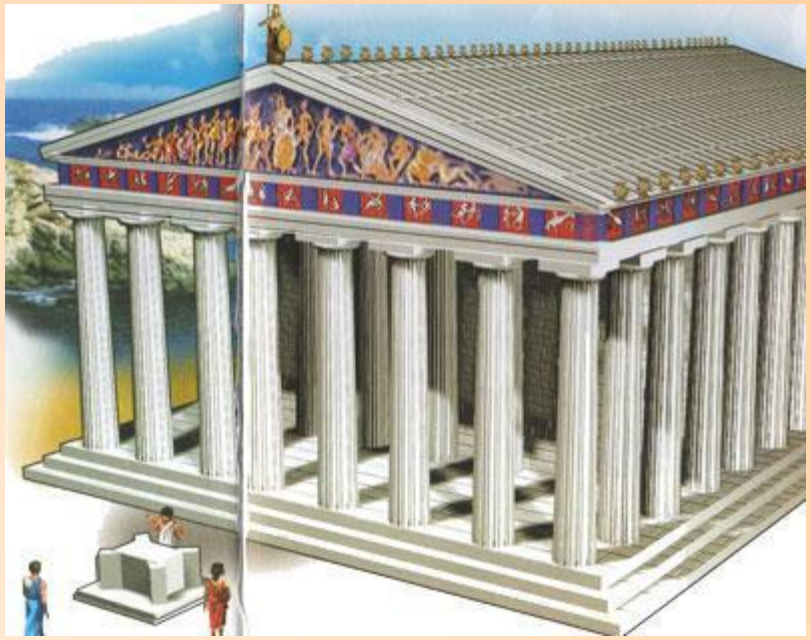
Люди долго и упорно
Потрудились на земле!

По мнению историков и археологов, хлеб был "открыт" свыше 15 тысяч лет назад. В каменном веке наши доисторические предки ели зерна в сыром виде. Позднее они научились растирать их между камнями - будущими жерновами, и полученную муку смешивали с водой. То есть первый хлеб представлял собой жидкую зерновую кашу или похлебку (ее до сих пор употребляют в некоторых странах Азии и Африки). Когда древние люди научились добывать огонь, они стали печь пресные лепешки и человек был обеспечен сытной пищей в виде маленьких зернышек.

Традиционно считается, что у предков русских, украинцев и белорусов с древнейших времен важнейшим продуктом питания был черный хлеб. Это и так, и вместе с тем не так.

Наши предки сеяли и собирали разнообразные злаки. Действительно, первое место среди них занимала рожь, из которой после помола пекли хлеб. Именно рожь была основным хлебным злаком, кормившим простых людей. Следом за рожью шла пшеница, из которой пекли хлеб белый. Но были и другие, не менее популярные злаки: просо, из которого готовили пшенную кашу. Столь же популярным был ячмень — самый неприхотливый морозоустойчивый злак, культивировавшийся в северных районах Руси. Рожь, пшеница, просо и ячмень представляли собой различные сорта хлебных растений. Каждое в отдельности, и все вместе они и были главной пищей для русских людей — хлебом.

Из истории…



- Считается, что имя хлебу дали древнегреческие пекари. Хлеб они выпекали в глиняных формах - горшках, называвшихся **"клибанос".** Именно от этого названия и появилось слово **"хлеб",** которое в разных вариантах позаимствовали другие народы: древние готы называли хлеб **"хлайфс",** от него в старонемецком языке образовалось слово **"хлайб"**, трансформировавшееся затем в русский "хлеб", украинский **"хлиб",** эстонский **"лейб".**

Каравай, каравай кого хочешь выбирай…

- ***Каравай*** – русский хлеб, выпеченный из сладкого дрожжевого теста, украшенный различными фигурками из теста. Выпекали его всегда в форме круга, так как он символизирует собой солнышко. Русскому караваю поклоняются, его уважают, с хлебом с солью всегда встречали самых дорогих гостей. Каравай является неотъемлемым атрибутом Русской свадьбы, именно он встречает первым молодых супругов в доме жениха.

Народная мудрость о хлебе…

«Хлеб - всему голова», «Бог на стене, хлеб на столе», « Хлеба ни куска – и в горле тоска» и самое главное «С хлебом играть нельзя!»

Как хлеба край, так и под елью рай, а хлеба ни куска, так и в тереме тоска.

Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.

Калач приестся, а хлеб никогда.

Без хлеба куска везде тоска.

Хлеб не шуба, а греет. Хлеба ни куска, так и в доме тоска.

Без хлеба и медом сыт не будешь.

Где хозяин ходит, там земля хлеб родит.

Плох обед, коли хлеба нет.

Покуда есть хлеб да вода, всё не беда.

Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.

Памятник Хлебу
"Хлеб всему голова" в Зеленогорске

Тихо встала рожь на цыпочки, потянулась к небесам.
Лето пестрое рассыпалось по полям, по лесам.
Вот ромашки долговязые с кашкой шепчутся.
А вот незабудки синеглазые затевают хоровод.
Васильки, как капли брызнули, будто небо пролилось.
Набежала туча издали, промочила лес насквозь.
Солнце чертит в небе полосы, птицы песню завели-
Созревай же, колос к колосу, сладкий хлеб моей земли!

Янина Дягутите

Пшеница

Положит в землю Человек зерно,
Прольётся Дождь- зерно орошено.
Крутая Борозда и мягкий Снег
Зерно укроют на зиму от всех.
Весною Солнце выплывет в зенит
И новый колосок позолотит.
Колосьев много в урожайный год,
И человек их с поля уберёт.
И золотые руки Пекарей
Румяный хлеб замесят поскорей.
А женщина на краешке доски
Готовый хлеб разрежет на куски.
Всем, кто лелеял хлебный колосок,
На совести достанется кусок.

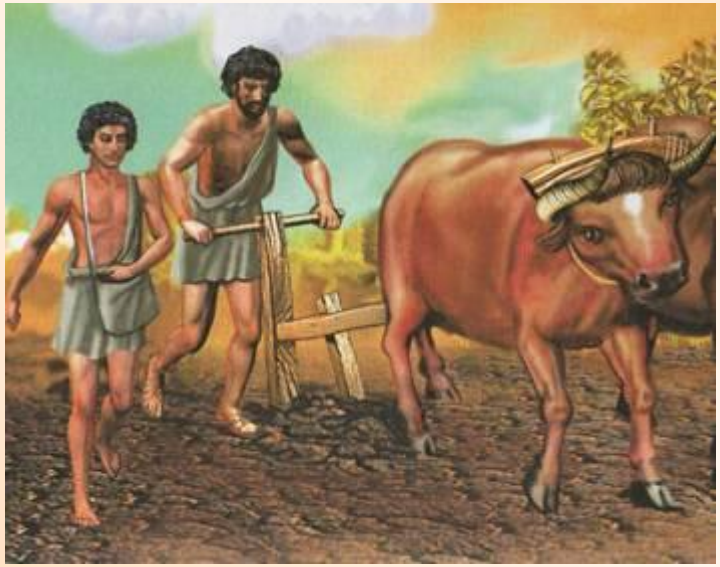
Я. Аким

Из истории…

Первыми настоящими хлебопеками считаются древние египтяне. Еще во времена строительства пирамид, 5-6 тысячелетий назад, они открыли способ разрыхлять тесто путем брожения.

Однажды древний египтянин мог оставить смесь муки и воды в теплой печи на ночь, а утром он обнаружил неожиданно мягкое тесто, из которого получился гораздо более вкусный хлеб. Так на смену твердокаменным лепешкам пришли пышные булки.

Из истории… Древний Египет

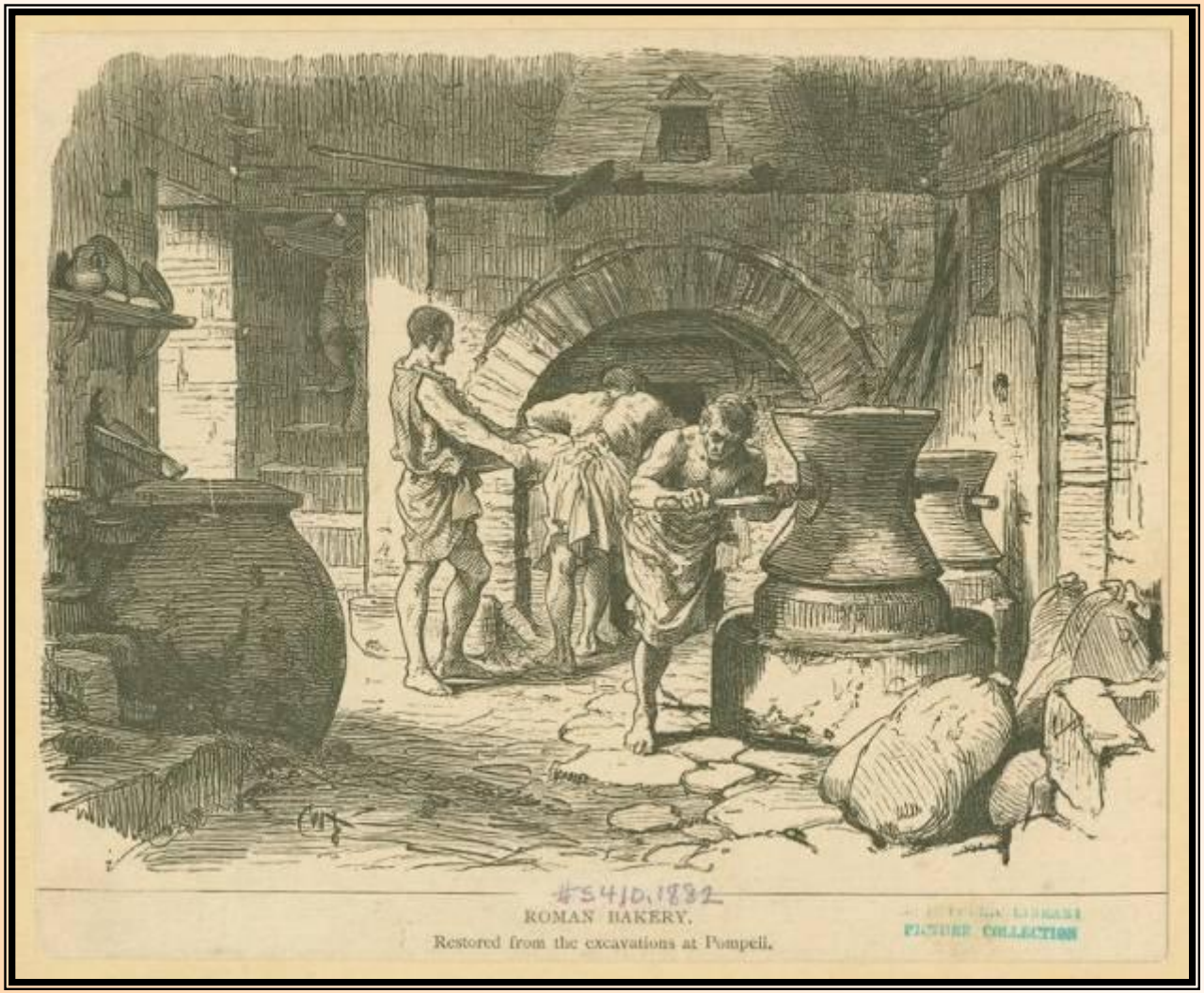


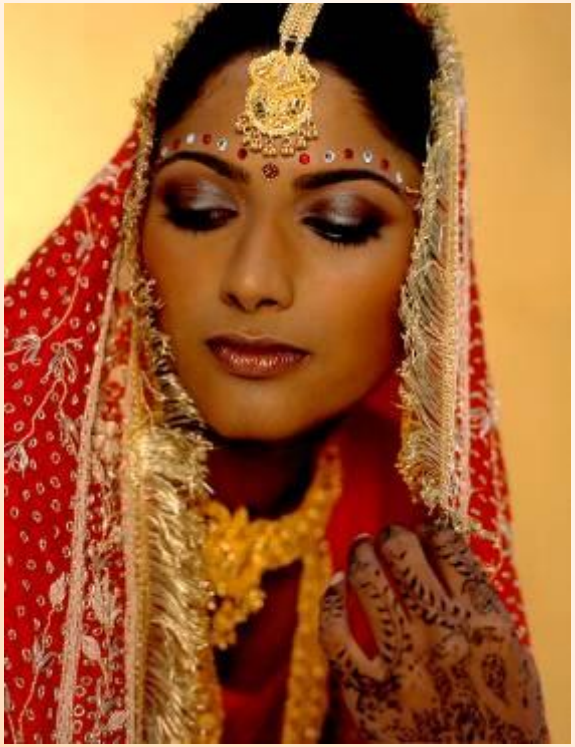
Из истории...

Древние греки выпекали хлеб в основном из пшеницы. В Древней Греции есть первое упоминание о "кислом" (сброженном) хлебе, искусство выпечки которого греки позаимствовали у египтян, относится к V веку до н. э.

У эллинов "кислый" хлеб, а также сдобный считался деликатесом, стоил дорого, и ели его только состоятельные граждане, бедняки же могли себе позволить лишь хлеб из муки грубого помола. Трапезы гомеровских героев свидетельствуют о том, что у патрициев хлеб был отдельным, причем самым важным, блюдом - даром богов. Древние греки считали, что человек, принимающий пищу без хлеба, будет обязательно наказан богами.

Из истории... Античность





Из истории...

В Древней Индии - считалось, что судьба человека, не употребляющего в пищу хлеб, будет несчастной. Даже преступников в этой стране карали тем, что запрещали есть хлеб в течение определенного времени. И в наши дни верующие индусы утреннюю молитву начинают словами: "Все есть пища, но хлеб - ее великая мать".

В средневековой Европе хлеб занимал не менее почетное место. Французский король Генрих IV, например, ко всем своим титулам даже прибавил еще один - "Король хлеба".

Из истории… Европа

Древнеегипетские хлебопеки готовили разнообразные виды хлеба:

продолговатый, пирамидальный, круглый, в форме плетенок, рыб, сфинксов. На хлебе ставили знаки в виде розы, крестика, знака семьи или рода, на изделиях для детей - в виде петуха, котенка, индюка и др. Выпекали сладкие хлебцы, в состав которых входили мед, жир, молоко, ценились они дороже, чем обычный хлеб.

В Греции и Риме хлеб считался деликатесом

Римская знать предпочитала белый пшеничный хлеб с добавлением молока, яиц и сливочного масла. В тесто добавляли сыр, лук, мак, мёд, орехи и множество других добавок. Люди среднего достатка ели хлеб из овсяной, ячменной, ржаной и просяной муки. Беднякам приходилось использовать муку из желудей. Во все времена хлеб высоко ценился и почитался человеком. Он был поставлен в один ряд с золотом и солнцем.

В средневековой Европе хлеб был основной пищей бедняков.

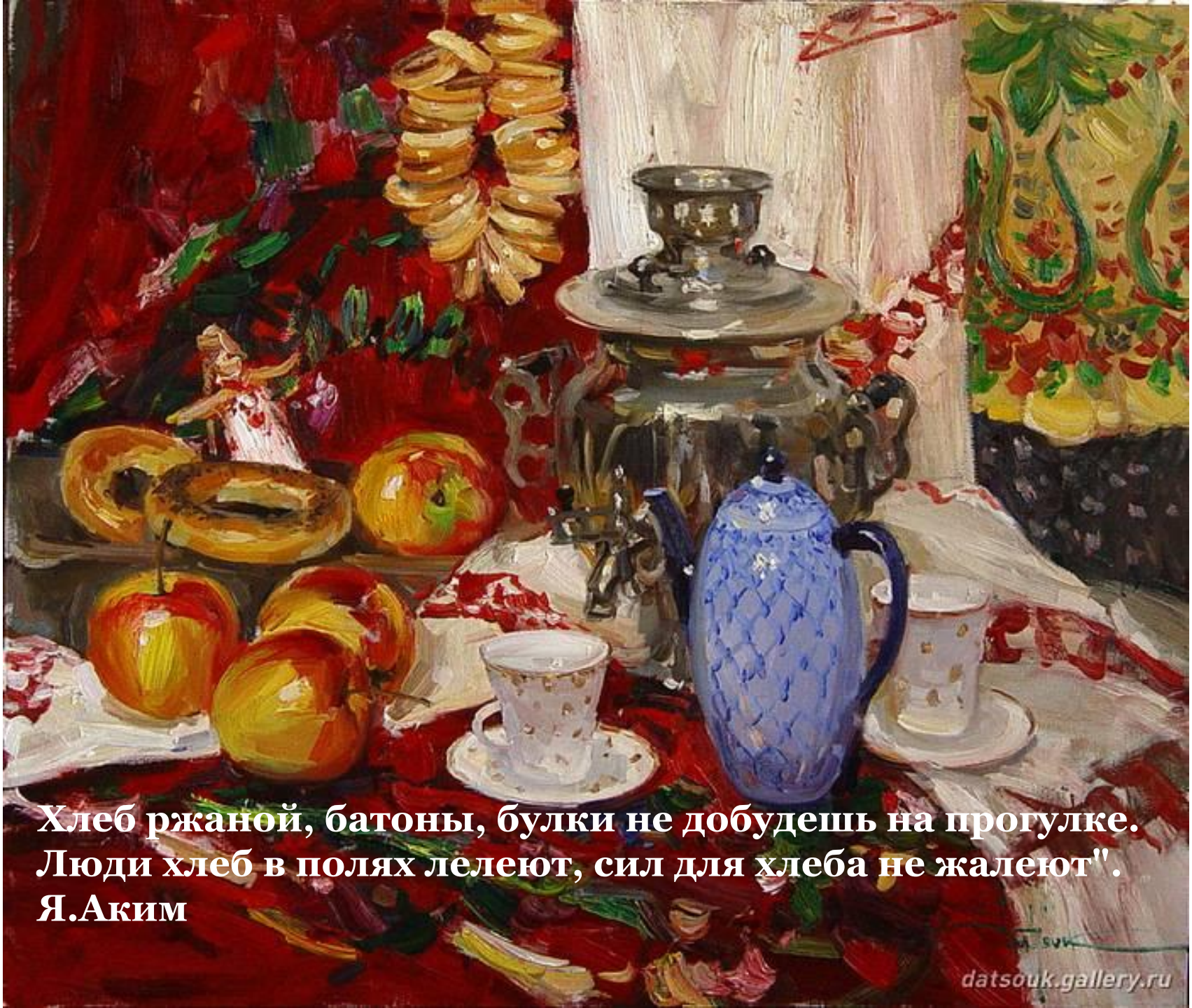
Правящим классам приходилось держать цены на хлеб на минимальном уровне, чтобы предотвратить голодные бунты. На столах знати черствый хлеб использовался как тарелки для мясных блюд. После обеда «тарелки» отдавали слугам или собакам.

Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел. 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! С. Погореловский

datsouk.gallery.ru

ДЕРЕВЕНСКИЙ НАТЮРМОРТ

Тонкой струйкой сытной
Змеится теплый запах по углам.
Вдыхаю мир отрадный, самобытный
С любовью и слезами пополам.
Как просто пониманье Мирозданья,
Когда, проснувшись по утру в тепле,
Под солнечное лучика лобзанье,
Домашний хлеб увидишь на столе.



**Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют".
Я.Аким**

Радо солнцу небушко,
полюшко - подсолнушку.
Рада скатерть хлебушку:
он на ней как солнышко.
Г.Виеру

Он – царь еды, хоть скромен вид.
От древности доныне
Средь блюд различных хлеб стоит
В почете посредине.

Ольга Стратонович

Ему десятки тысяч лет.
Веками бились люди,
Пока не стал таким наш хлеб,
Каким лежит на блюде.

Его найдешь ты на столе
У римлян и у грека,
В войну, в годину лютых бед,
Спасал хлеб человека.

И ныне кормит хлеб людей -
Врачей, солдат, рабочих.
И этот дар земли своей
Должны беречь мы очень.

Примечание

- Данный ресурс полезен для учителя русского языка и литературы, МХК, классного руководителя, так как материалы можно использовать на уроках развития речи и при подготовке и проведении внеклассных мероприятий и классных часов.
- Использованы картины Кирилла Дацука. http://datsouk.gallery.ru/watch?a=K7I-bYmb
- С уважением, Очирова Т. Н.