

ХЛЕБ- ВСЕМУ ГОЛОВА!

Слава
Миру на земле!

Слава
Хлебу на столе!

Полюшко-поле!
Полюшко, широко поле...



Не сразу стали зерна

Хлебом тем, что на столе.

Люди долго и упорно

Потрудились на земле!



Пословицы о хлебе:

- «Земля - матушка, а хлеб – батюшка».
- «Хлеб - это жизнь».
- «Хлеб – кормилец».
- «Без золота проживешь, а без хлеба – нет».
- « Хлеб - всей жизни голова!»
- «Славится он первым на земле, ставится он первым на столе».
- « Каравай хлеба не свалится с неба».
- « Много снега – много хлеба!».

-
- «Худ обед, когда хлеба нет».
 - «Хлеба ни куска, так и в горнице тоска».
 - «Хлебушко – калачу дедушка».
 - «Хлеб да вода – молодецкая еда».
 - « Хлеба нет – и корочки в честь».
 - «Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно».
 - «У кого хлебушко, у того и счастье».

Город Целиноград, ныне Астана- столица Казахстана.





Парламент и башня с часами.



Дом торжественных приёмов и Министерство финансов.



Этапы выращивания и приготовления хлеба.

- Вспахивание поля,
- боронование,
- высевание семян,
- уход за всходами,
- сбор урожая,
- молотьба,
- просушка,
- помол,
- выпекание.

Землю пахут.



Боронят, рыхлят.



Посеяли зернышки, вырастили!



Нужно собрать урожай.



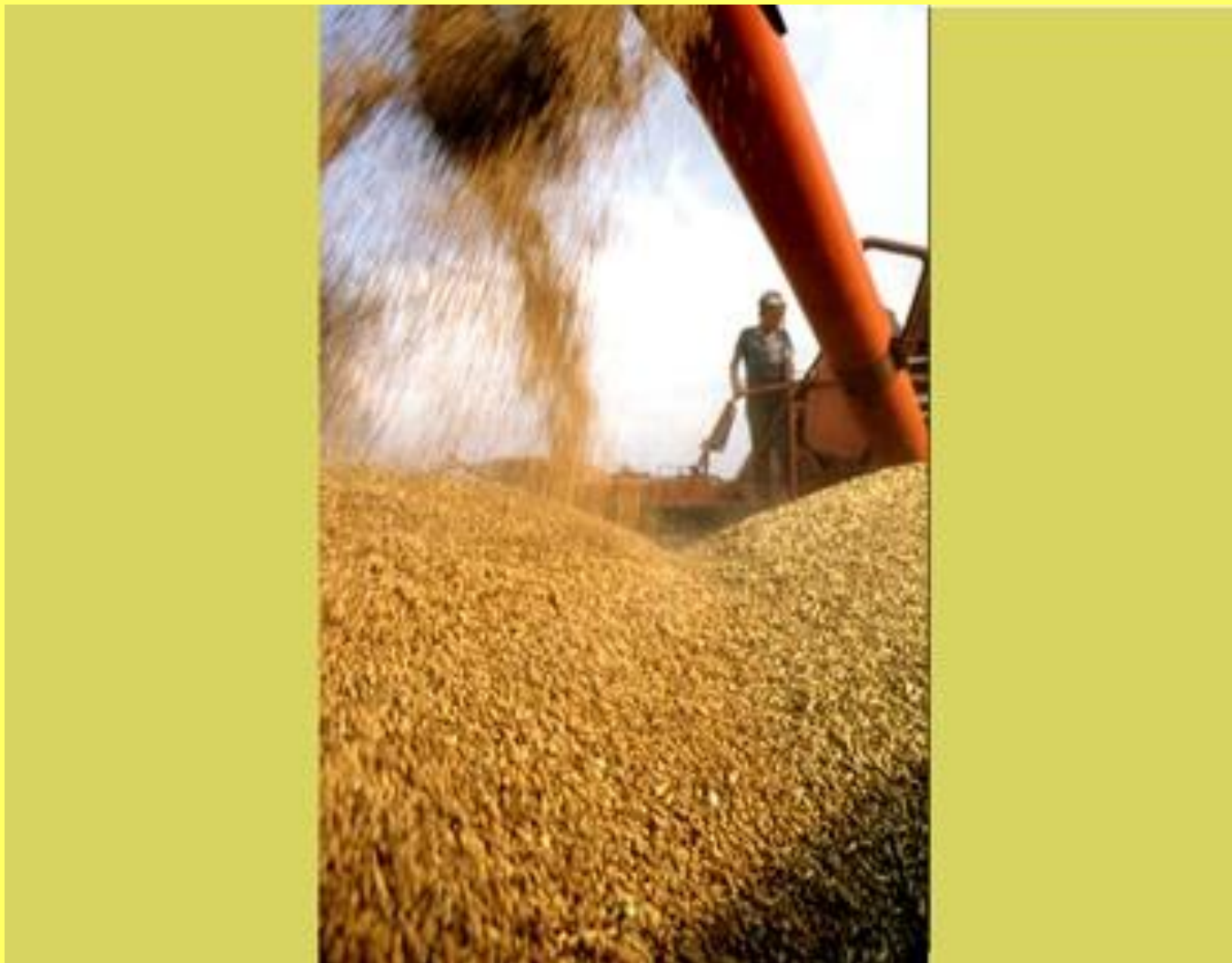
На помощь пришли комбайны.



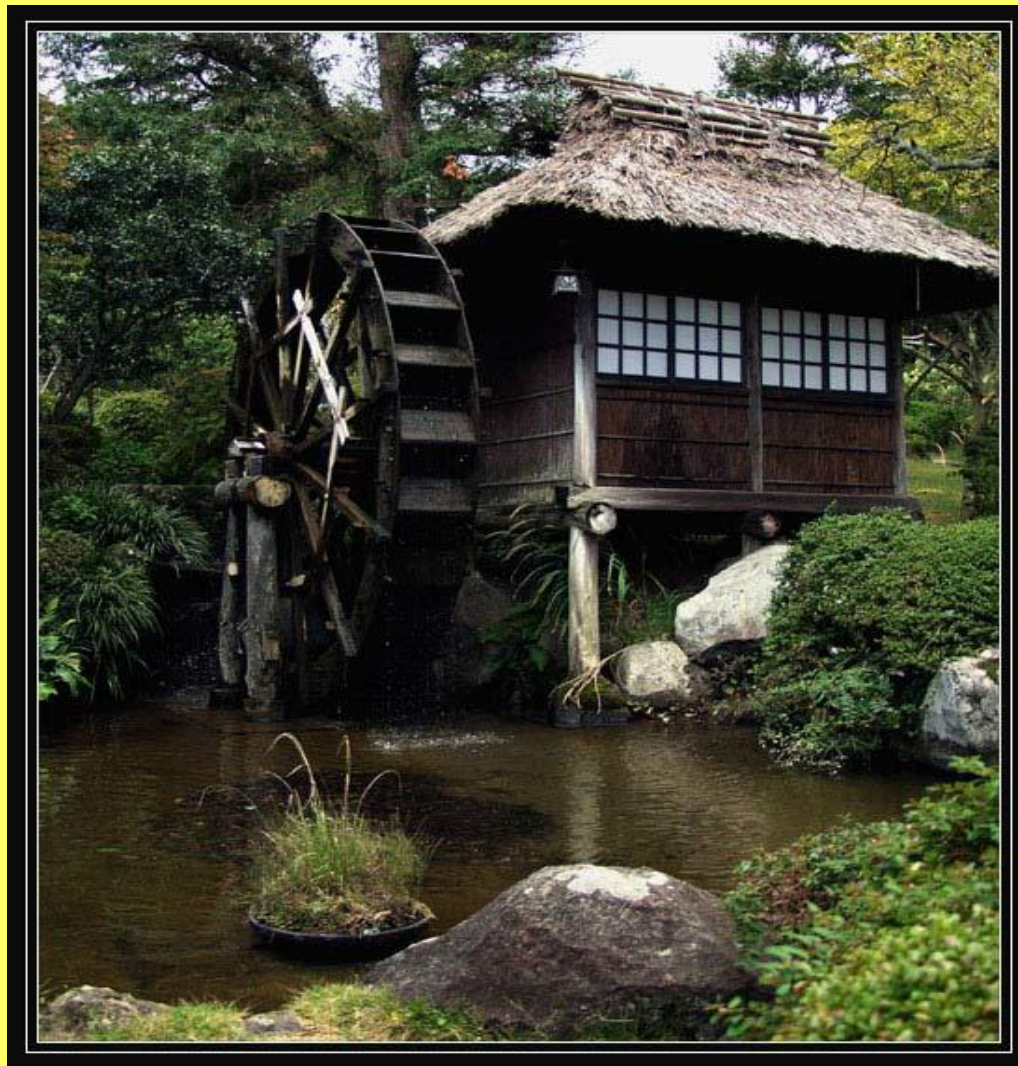
Зерно загружают.



Везут на элеватор сушить.



Зерна перемелют в муку.







Это интересно.

- Из зёрнышка пшеницы можно получить около 200 миллиграммов муки первого сорта.
- Для выпечки одного батона требуется более **10 тысяч** зёрен.
- Сколько же надо зёрен, чтобы накормить народ?

Хлеб на столе-
тяжёлый труд тысяч людей.

*Почёт и честь вам, хлеборобы!
За ваш прекрасный урожай!
За то, что Родине вы дали
Душистый хлеба каравай!*



Гостей встречали хлебом-солью.



Настало время ГОТОВИТЬ.



Издалия из муки.

- Печенье,
- баранки,
- сушки,
- сухари.



- Хлеб,
- пряники,
- торты,
- хлопья.



- Пирогы,
- караваи,
- кексы,
- блины.



-
- Рулеты,
 - пельмени,
 - вареники,
 - оладьи.







Викторина «Мозговой штурм».

- В чем разница между озимой и яровой пшеницей?
- Куда зерно везут после уборки?
- Где зерно превращают в муку?
- Что такое квашня?
- Как называют еще дрожжевое, забродившее тесто?

Великая Отечественная война.

Ленинград.

Блокада:

900 дней и ночей.

-
- 8 сентября 1941 года над городом сомкнулось кольцо блокады немецкими войсками длиной в 871 день.
 - В кольце блокады Ленинграда оказалось 2 млн. 887 тыс. человек.



В музее истории Санкт – Петербурга хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец.

Таков был в зимние месяцы блокады дневной паёк для осаждённого немцами города.

А людям нужно было работать, нужно было жить, нужно было выжить – назло фашистам, назло бомбёжкам и обстрелу.



Хлебный паек:

- Рабочим — **250** граммов хлеба в сутки.
- Служащим, иждивенцам и детям до 12 лет — по **125** граммов.
- Личному составу военизированной охраны, пожарных команд, истребительных отрядов, ремесленных училищ и школ ФЗО, находившемуся на котловом довольствии — **300** граммов .
- Войскам первой линии — **500** граммов.
- При этом до 50 % хлеба составляли примеси, и он был почти несъедобным. Все остальные продукты почти перестали выдаваться.



Блокадный хлеб.

- Кора,
- сено,
- лебеда,
- жёлуди,
- корниья,
- солома,
- отруби.
- мельничная пыль,
- целлюлоза,
- рисовая лузга,
- кукурузные ростки,
- немного муки.



Огород в блокадном Ленинграде у стен Исакиевского собора.



“Суп из ботвы брюквы с мукой:

- ботва брюквы – 190 г.;
- мука – 3 г.;
- лук – 5 г.;
- соль – 5 г.;
- специи – 5 г.;
- жиры – 0, 03 г.

Из книги “Использование в пищу ботвы огородных растений и заготовка ее впрок”.
Издана была в 1942 году в Ленинграде.
Цена ее была 1 рубль.

Воспоминания школьниц .

« Помню, в булочной мне сделалось плохо, и я потеряла сознание. Меня бережно подняли, посадили, вложили в руку упавшие на пол хлебные карточки. На них никто не посягнул».

«А мне запомнилось, как в страшную зиму сорок первого года стояла в уголке булочной маленькая девочка лет семи. И люди с землистыми лицами, едва державшиеся па ногах, все до единого, проходя мимо девочки, отламывали от своего скудного пайка маленький кусочек хлеба - по пять - десять граммов. А ведь это был для каждого из них кусочек жизни. Мы думали, что девочка тут же начнет жадно есть, но этого не случилось. Она рассказала, что вчера умерла мама, а дома осталась маленькая сестренка, которая плачет и просит есть. Этот хлеб для нее».

Дорога жизни.

В декабре 1941 – январе 1942 г.

начинает действовать ледовая

Дорога жизни по льду Ладожского озера и

в Ленинград поступает полноценная

ржаная и пшеничная мука.

Дорога жизни была единственным
средством сообщения Ленинграда с
Большой землей.





Пекарь в блокадном Ленинграде.



Одна из выживших жительниц
города вспоминала:

*Теперь умирают так просто:
сначала перестают интересоваться
чем бы то ни было,
потом ложатся в постель и
больше не встают.*

На салазках кокон пряменький...



На улице люди падали и
больше не вставали.



Дневник Тани Савичевой.

- Женя умерла 28 декабря в 12 часов утра 1941г.
 - Бабушка умерла 25 января в 3 часа дня 1942 г.
 - Лена умерла 17 марта в 5 часов утра 1942 г.
 - Дядя Вася умер 13 апреля в 2 часа ночи 1942г.
 - Дядя Леша умер 10 мая в 4 часа дня 1942 г.
 - Мама - 13 мая в 7 часов 30 минут утра 1942 г.
- Савичевы умерли. Умерли все. Осталась только Таня.

27 января 1944 года-
день полного снятия блокады.

641 803 ленинградца

умерли во время блокады

от голода.

Пискаревское кладбище.

Огромный пустырь рядом
со старой Пискаревской дорогой.
Там образовалось известное ныне

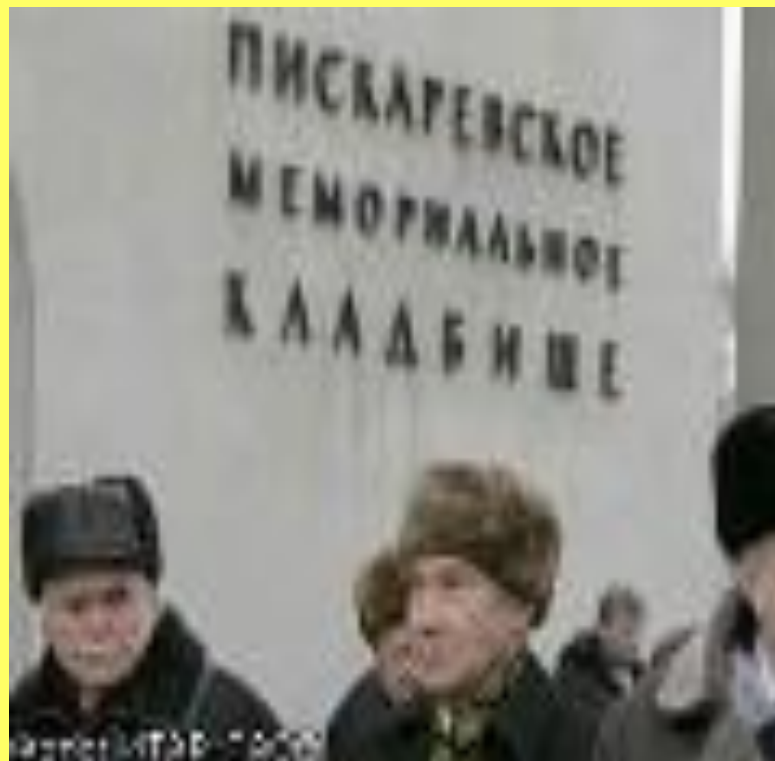
Пискаревское кладбище.



Здесь похоронено

470 тыс. ленинградцев.





Около одной могилы всегда много людей.

Они стоят молча и плачут.

На могиле среди цветов лежит ломтик черного хлеба.

А рядом надпись:

«Доченька, если б я могла дать тогда...»

Они выжили.







Цена победы в Великой Отечественной войне:

1941-1945.

30 000 000

человек.

Письмо ветерана:

«Я часто вижу, как одновременно с пищевыми отходами в мусорный контейнер выбрасывают хорошие куски хлеба.

Считаю, что мы должны передать нашим детям уважение к хлебу - главному богатству нашей страны. Прививать детям трудолюбие, добиваться, чтобы они знали, сколько труда вкладывают в него люди, какими усилиями достаются булки и пряники. Чем они больше будут знать о хлебе, тем дороже он будет для них».

Помни правила:

- Бери хлеба столько, сколько съешь.
- Учись готовить из чёрствого хлеба различные блюда.
- Никогда не бери хлеб грязными руками.
- Не заворачивай хлеб в газету.
- Не клади хлеб в сумку с овощами, подвергая себя опасности заболеть.

При сытости помни голод!



Спасибо за внимание!

