



Вот он Хлебушек душистый, Вт 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!



Как хлеб, к нам на стол пришёл...













Хлеб в старину называли "жито", от слова жить. Бережное отношение к хлебу — это дань уважения нелегкому труду тех, кто его выращивает, выпекает, доставляет в столовые и магазины.







Пищевая ценность хлеба

Люди едят хлеб каждый день, и он никогда им не надоедает. Оказывается, потому, что в нем много питательных веществ - это белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины. Ученые подсчитали, что взрослый человек съедает в день около 400 граммов хлеба, а при тяжелой работе - 800 граммов. Хлеб дает человеку почти половину энергетических ресурсов, необходимых для жизнедеятельности,

Хлеб - продукт, содержащий белки (5,5-9,5%), углеводы (42-50%),

витамины группы В,

fppt.com

минеральные соли (кальция, железа, фосфора -1,4-2,5%), органические кислоты.

Хлебом удовлетворяется почти вся потребность организма человека в углеводах, на треть - в белках, более чем на половину в витаминах группы В, солях фосфора и железа.





Виды хлеба

Белый хлеб

Коричневый хлеб

Зерновой хлеб

Ржаной хлеб

Цельнозерновой хлеб

Конопляный хлеб

Хрустящий хлеб

Плоский хлеб





Ржаной хлеб.

Благодаря своему аграрному прошлому Россия по праву может называться ржаной державой. Испокон веков русские люди употребляли в пищу ржаной хлеб, который был им и по вкусу, и по карману. В начале XX века потребление изделий из ржаной муки составляло более шестидесяти процентов. На сегодняшний день этот показатель значительно ниже около 10-13%. Но до сих пор Россия входит в пятерку крупнейших производителей ржи. Рожь – одна из важнейших злаковых пьтур. Норма потребления ржаной муки оцентах от всех злаков) около 30.



Пшеница основная продовольственная культура в большинстве стран мира. Пшеницу выращивают в 80 странах. Ассортимент продуктов, производящихся из пшеничной муки очень велик. Это и батоны, калачи, сдоба, кондитерские изделия, макароны. Белая пшеничная мука высшего сорта имеет нейтральный вкус, что позволяет при выпечке изделий, придавать им свой уникальный и неповторимый вкус. Издавна сложилось, что пшеничный хлеб более дорогой, поэтому его выгоднее производить.





Черный хлеб.

«В армянской деревне, выстроенной в горах на берегу речки, вместо обеда съел я проклятый чурек, армянский хлеб, испеченный в виде лепешки пополам с золой, о которой так тужили турецкие пленники в Дарьяльском ущелье. Дорого бы я дал за кусок русского черного хлеба, который был им так противен», - А.С.Пушкин. Черный хлеб- русский национальный хлеб, душа российского хлебопечения. По мнению, В. Похлебкина черный хлеб оказал прямое влияние на историю развития Древней Руси. Связано это с тем, что по западному (католическому) обычаю нужно было питаться пресным белым хлебом, но русский люд привык к квасному лому) черному хлебу, и когда в IX неская церковь стала давить на равославная Византия поддржала её в этом вопросе. Этим, можто, предопределив путь, по ррому начала развиваться Русь.

Белый хлеб.

"Если первая бабочка, которую ты увидишь весной, будет белой, - до конца года ты будешь есть только белый хлеб".

Знатные и богатые люди белый хлеб использовали, как посуду. Из запеченной буханки вынималась сердцевина, мякиш и туда накладывали еду. После трапезы эти «тарелки» раздавали нищим. На Руси белым хлебом могли себя побаловать только богатые люди. Но тот факт, что простые крестьяне, питаясь в основном черным хлебом из муки грубого помола, не испытывали недостатка в витаминах и практически не имели проблем, связанных с пищеварением, наводит на размышления.

Есть одна, чрезвычайно древняя славянская традиция, связанная с хлебом, которая неукоснительно соблюдается до сегодняшнего дня и передается из поколения в поколение. Это «хлеб-соль». Обряд состоит в преподнесении хлеба-соли дорогому, знатному гостю. На блюде и расшитом полотенцерушнике преподносят круглый хлеб с солью посередине. Гость отламывает кусочек хлеба, опускает в соль и съедает. По русской церковной традиции, хлебом-солью встречают архиерея. 29 августа у всех православных христиан праздник - Спас Нерукотворный, который иногда называли Спасом Хлебным, так как к этому времени уже заканчивался период сбора пшеницы и ржи: «Спас — хлеба припас». Древнее ритуальное блюдо на Руси блины, пошло это еще с языческих времен. И до сих пор Масленица у нас ассоциируется с блинами. Пасха и куличи — тоже самое.







В России много традиций связанные с хлебом.













ХЛЕБ И НАРОДНАЯ МУДРОСТЬ

Хлеб настолько тесно связан с нашей жизнью, что само это слово стало использоваться для обобщенного названия еды как таковой. Многочисленные пословицы ярко и образно передаю народную мудрость и отношение к хлебу.

- •Без соли, без хлеба половина обеда.
- •Без хлеба куска везде тоска.
- •Хлеб всему голова.
- •Без хлеба не обедают.
- •На чужой каравай рот не разевай.
- •Заработанный ломоть лучше краденого каравая.

Хлеб – всему голова

Не напрасно народ С давних пор и поныне Хлеб насущный зовет Самой первой святыней. Золотые слова Забывать мы не вправе: Хлеб – всему голова В поле, в доме, в державе.

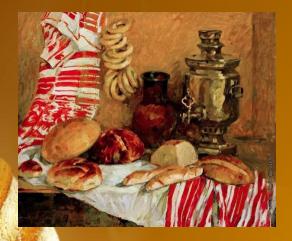
ХЛЕБ – всей жизни голова!!!

Мальчик, ногою пинающий хлеб,
Мальчик, голодных не знающих лет,
Помни, что были лихие года,
Хлеб — это ЖИЗНЬ, а не просто еда!
Хлебом КЛЯЛИСЬ,
За хлеб УМИРАЛИ
Не для того,
Чтоб в футбол им играли.
В слове народная мудрость таится,
Вот, что в народе у нас говорится:
«КОЛИ ТЫ ХЛЕБ ЦЕНИТЬ ПЕРЕСТАЛ,
ТЫ ЧЕЛОВЕКОМ БЫТЬ ПЕРЕСТАЛ».



Много художников были вдохновлены этим прекрасным продуктом- ХЛЕБОМ!

«Хлеб» Бортников Н.Ф. «Деревенский натюрморт» Дацюк К. С самоваром» Жданов В.



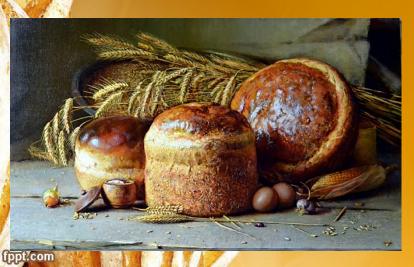




«Натюрморт с хлебом» Николаев Ю.В.

«Хлеб» Лиза Рэй

«Хлеб» Тед Сет Джейкобс







Чтоб хлеб всегда был на вашем столе И счастье в каждом доме на Земле, Пусть на Земле не будет никакой беды, Пусть зреет колос и цветут сады!

