Хлеб – всему голова

Ефремовский отдел им. В. В. Овечкина

Хлебушко

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

Пословицы о хлебе

- Хлеб батюшка, водица матушка.
- Хлеб в пути не тягость.
- Хлеб — дар божий, отец, кормилец.
- Не будет хлеба, не будет и обеда.
- Кто пахать не ленится

у того и хлеб родится.

- Хлеб везде хорош, и у

нас и за морем.

fppt.com

Народная мудрость о хлебе…

«Хлеб - всему голова»
« Хлеба ни куска – и в горле тоска»
«С хлебом играть нельзя!»
Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.
Хлеб не шуба, а греет.
Хлеба ни куска, так и в доме тоска.
Без хлеба и медом сыт не будешь.
Плох обед, коли хлеба нет.
Покуда есть хлеб да вода, всё не беда.
Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.

Ни один русский человек не сядет за стол без хлеба. Это является одной из традиций русского народа. Русский историк Иван Болтин писал, что "русские вообще едят больше хлеба, чем мяса" и что "рабочий человек съедает присестом со щами до двух фунтов черного хлеба".

Русский национальный хлеб - это черный хлеб, т.е. хлеб из ржаной муки, дрожжевой, кислый.

Сайки - это русский белый хлеб с очень тонкой, мягкой корочкой в отличие от французских булок с хрустящей плотной корочкой. **Калач** принадлежит к ситным хлебам, т.е. сделанным из тонкой, высокосортной и к тому же очень сухой муки, неоднократно пропущенной сквозь сито. Такая мука хорошо пропекается, тесто из нее хорошо подходит.

Хлеб - не только основа русского национального стола, но и нечто большее. Он - символ народного благополучия. Именно поэтому с хлебом в России связаны обычаи, которые пережили многие столетия и в почти неизменном виде дошли до наших дней.

Испокон века хлеб был не простой едой. Он являлся показателем благосостояния человека.

Хлебом, как именем матери, клялись. Хлеб был продуктом, вызывающим особое, святое чувство.

С древних времён на Руси самым большим грехом считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, а ещё большим – растоптать эти крошки ногами.

fppt.com

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью.

Первый хлеб представлял собой подобие запеченной кашицы, приготовленной из крупы и воды. Она же и стала прародительницей хлеба. Потомки такого хлеба существуют и сегодня. Следующим этапом развития хлебопечения стал хлеб из кислого теста.

Люди выпекавшие хлеб, пользовались в былые времена большими почестями. В IX-XI веках хлебопечение распространилось по всей Европе. С тех пор хлеб выпекали различной формы и по различным рецептам. В большинстве стран Европы главными производителями хлеба были монастыри.

Обычный хлеб содержит в себе практически все питательные вещества, необходимые человеку. И что еще важно, хлеб обладает одним редким свойством – он никогда не приедается, никогда не может надоесть людям.

Классификация хлеба

- По рецептуре теста
- По способу выпечки
- По способу реализации

Ассортимент

В соответствии с номенклатурой, основные выпекаемые сорта хлеба объединены в следующие группы:

- Хлеб ржаной
- Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной
- Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

Хлеб ржано-пшеничный

Хлеб пшеничный

Хлеб пшенично-ржаной

- Прием, хранение и подготовка сырья к пуску в производство.
- Замес теста.

Брожение теста

Разделка теста

- Брожение теста.
- Разделка теста.
- Выпечка.
- Охлаждение и хранение хлеба.

ВЫПЕЧКА

ВИДЫ ХЛЕБА

Пшеничный хлеб

Ржаной хлеб

Булочки

Батон

Хлеб в льняном полотенце

В тортовницах

Хранение хлеба в морозильной камере

Хлебницы

Запомните правила :

-Береги хлеб,он дорого достается!

-Не оставляй недоеденных кусков!

-Никогда не бросай хлеб!

-Продли жизнь хлебу!

-Брошенный кусок отдай птицам,но не оставляй на земле!

Как использовать остатки хлеба?

- Покормить птиц, бездомных собак;
- Сделать сухарики (их можно подавать к бульонам, супам, чаю);
- Сделать кириешки;
- Испечь торт, из молотых белых сухарей;
- Сделать панировочные сухари (в них обваливают котлеты, рыбу, мясо перед тем как жарить, а ещё присыпают пироги, запеканки, пудинги);
- Использовать хлеб как удобрение;
- Сделать квас, приготовленный на основе чёрных молотых сухарей.

Хлеб - всему голова!

Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе
Слава тем, кто хлеб растил
Не жалел трудов и сил!

fppt.com

Спасибо за внимание