

ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА

*Работа учащейся 3 класса МОУ СОШ №20 с. Лувеньга
Вальсовой Дарьи*

Хлеб - кормилец

Вот он
хлебушко
душистый,
С хрустом,
корочкой
витой.



Вот он...
тёплый,
золотистый,



Словно
солнцем
залитой.



История хлеба

Когда-то очень давно появился прародитель дикой пшеницы – однозернянка. Человек нашёл её.

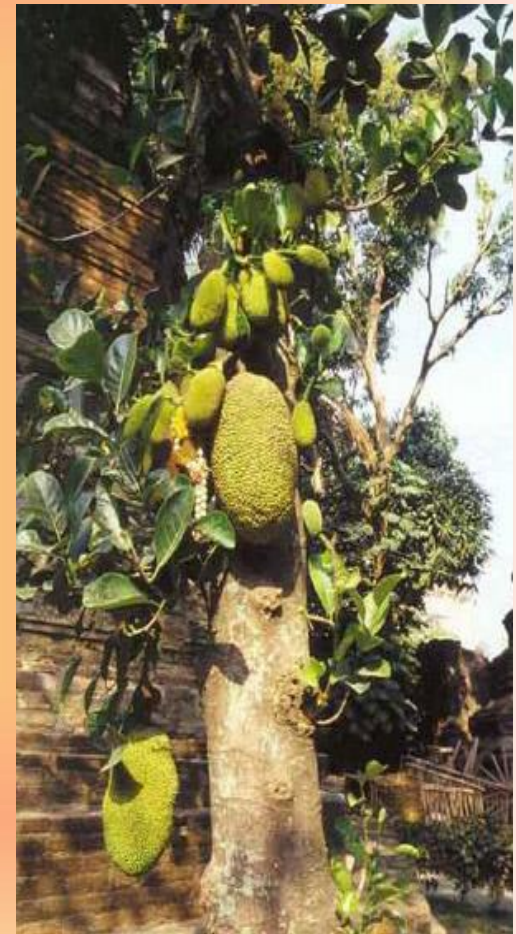
И она стала достоянием человечества.

Год за годом, век за веком человек отбирал для посева лучшие зёрна-семена. Процесс поиска и отбора продолжался пока миру не явилась мягкая пшеница – основной хлеб уже «повзрослевшего» человечества!



Хлебное дерево

Английский мореплаватель Уильям Дампир стал первым, кто в конце XVII века сообщил европейцам о дереве, чьи плоды заменяют туземцам хлеб. В конце XVIII века после голода на Ямайке возникла идея разводить здесь хлебное дерево, как источник дешёвой и калорийной пищи для рабов на плантациях. С этой целью к берегам Таити был послан знаменитый «Баунти», однако собранные им саженцы до Вест-Индии не добрались. В итоге, первые хлебные деревья привёз в Новый Свет в 1793 году корабль «Провиденс», они и дали начало плантациям этого растения на Ямайке и острове Сент-Винсент, а потом и на других островах Вест-Индии. Сейчас хлебное дерево распространено во многих тропических странах.



Традиции

Каждая страна знаменита своими собственными национальными рецептами хлеба. Мексика – это маисовые лепешки. Германия – **претцель, фладен, сапельброт**. Ирландия – **содовый хлеб, фадж** (картофельный хлеб). Швеция – **лефсе**. Шотландия – **овсяный хлеб-пирог**. Италия – **фокачча, чабатта, гриссини, розетта**.

Исторически так сложилось, что Франция является не только законодательницей мод, но и хлебной культуры. Здесь постоянно проводятся праздники, фестивали, соревнования, посвященные хлебному делу.

Наша страна далеко не последняя в этом списке. Чего стоят только калачи, ватрушки, знаменитый черный хлеб, булки с изюмом и т. д.



*Мало зёрнышко – и грамма не весит. А
вырастить его – всенародные силы нужны.*

Золотой простор
бескрайний,

Там работают
комбайны.

Мы говорим:
«Хлеб».

Вот зерно течёт
рекой,

Чтобы
сделаться
мукой.

Мы говорим:
«Хлеб».



Почёт и честь вам, хлеборобы!

Почёт и честь
вам,
хлеборобы!

За ваш
прекрасный
урожай,

За то, что
Родине вы
дали

Душистый
хлеба

каравай!



Хлеб – это жизнь

Был хлеб
всегда в
почёте на
Руси –

Её просторов
главное
богатство,

Его ты
хочешь цену
знать? –

Спроси. Тебе

ОТВЕТИТЬ



Это не должно повториться!

900 дней жили в условиях блокады ленинградцы. В это время рабочие получали по 250 г хлеба, а жители города – по 125 г.



Дневник Тани Савичевой

В Ленинградском музее истории хранится дневник Тани Савичевой – простой девочки из Ленинграда. В этом дневнике записи о смерти всех членов семьи Тани. Все Савичевы умерли от голода. Истощённая Таня умерла



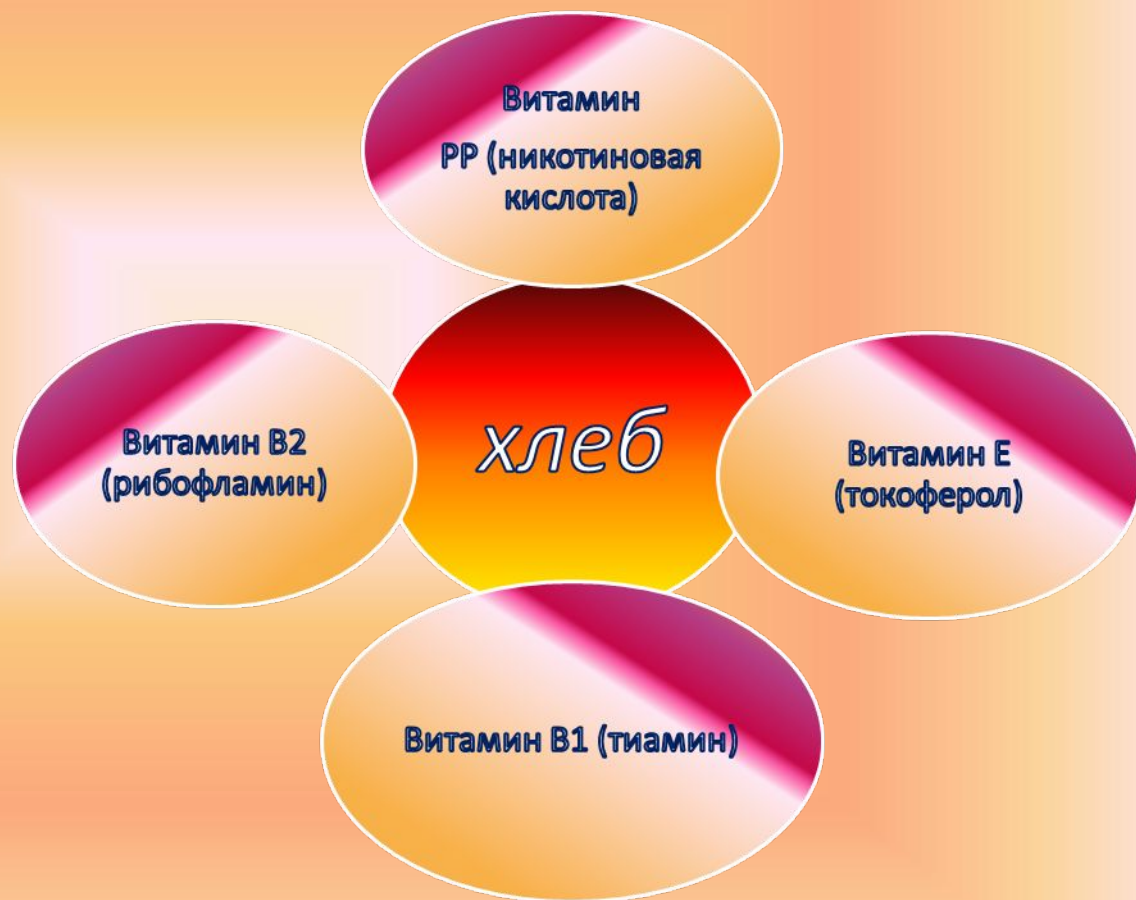
Дорога «жизни»

По льду
Ладожского
озера в
осаждённый
Ленинград
везли самое
ценное – муку.
Это была
дорога
«жизни». Для
многих она
стала
единственным
спасением и
надеждой.
Ленинградцы



Хлеб... Наскучит ли он? Никогда!

Не обойдён хлеб и витаминами. Обычно за счёт хлеба почти удаётся компенсировать суточную потребность организма в витаминах.



Удивительное свойство хлеба

И всё-таки
есть у хлеба
одно самое
удивительно
е свойство.
То самое,
благодаря
которому он
всегда в
радость.
**Неприеда
емость.**



Как хлеб пекут?

Эти чудесные машины и механизмы облегчают труд хлебопёков. Сегодня наука пришла на помощь людям, которые кормят нас ежедневно.



Хлебопёк – это звучит гордо!

Сколько есть профессий на земле?
Много... А **хлебопёк** – одна из самых древних и нужных профессий. Технолог, тестомес, пекарь, подсобный рабочий – всем вам одно

ИМЯ – **хлебопёк!**



При сытости помни голод!

Зёрна наших
дней,
светитесь

Позолотою
резной.

Говорим мы:
берегите,

Берегите
хлеб родной.



Правила обращения с хлебом



Никогда не брать хлеб грязными руками!



Бери хлеба столько, сколько сможешь съесть!



Не заворачивайте хлеб в газету!



Не кладите хлеб в сумку с овощами, подвергая себя опасности заболеть.

Государственный Санкт-Петербургский музей Хлеба



В **музее Хлеба** находится около 19.000 экспонатов, которые связаны с прекрасным изобретением человека — хлебом.

В экспозиции перед глазами проходит период от самого начала, когда земледелие только зарождалось на земле, и до наших дней.

История хлеба неотделима от истории человечества. Об этом говорят многочисленные археологические находки и письменные источники.

Вплоть до начала 20 века традиции хлебопечения и приспособления для выпечки изделий из теста, применявшиеся на протяжении веков, не претерпели существенных изменений.

Пословицы о хлебе

С тех пор как хлеб появился на русском столе, о нем слагаются песни, сказки, пословицы и поговорки.

Хлеб всему голова.

Хлеб в пути не тягость.

Хлеб везде хорош – и у нас и за морем.

Хлеб да вода – богатырская еда.

Хлеб да живот и без денег живет.

Хлеб да капуста лихого не попустят.

Хлеб да пирог и во сне добро.

Хлеб за брюхом не ходит, а брюхо – за хлебом.

Хлеб с солью не бранится.

Хлеб сердце человеку укрепит.

Хлеб-соль вместе, а рыбка в дель.

Хлеб-соль ешь, а правду режь.

Хлеб-соль – конец обеда.

Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай.

Хлеб хлебу брат.

Хлеба край – и под елью рай, хлеба ни куска – и в полатях возьмет тоска.

Хлеба нет – и друзей и не бывало.

Хлеба нет – и корочки нет.

Хлеба ни куска – и в горле тоска.

Хлебу – мера, деньгам – счет.

Бог на стене, хлеб на столе.

Без хлеба святого всё приестся. Калач приестся, а хлеб никогда.

Без хлеба смерть, без соли смех.

Жатва поспела, и серп изострён.

Жатвы много, а делателей мало.