



ТРУД ЗЕМЛЕДЕЛЬЦА-КОРМИЛЬЦА

Осень – яркая, красивая пора. Пора сбора урожая. Уважают ли наши дети тех людей, благодаря труду которых они сыты? Ценят ли «хлеб насущный»?

У пахаря рука черна, да хлеб бел.

Без хозяина земля – круглая сирота.

Что посеешь, то и пожнешь.

Без охоты нет работы.

Познавательные занятия: с грядки, с дерева, с поля

Машины-помощники

История сельскохозяйственных орудий и труда

Люди вырастившие урожай

На даче

В поле



Один с сошкой,
а семеро с ложкой.





МЕЛЬНИЦЫ

По типу привода различают:

- Ручная — небольшая мельница, жернова которой вращаются вручную. Примеры: жёрнов, мельницы для измельчения зёрен кофе (кофемолка), пряностей, соли.
- Водяная
- Ветряная
- Электрическая



Ветряные мельницы в Сибири (фото С. М. Прокудина-Горского, 1912 г.)





Ветряные мельницы, Испания



Водяная мельница

Вариант проведения осеннего праздника: **Праздник Хлеба.**

- В рамках подготовительной работы знакомите детей с историей появления различных злаков на Руси
- На занятиях по изобразительности дети из соленого теста могут вылепить пекарские изделия разной формы: закрепить понимание того, что означают слова **булка, батон, буханка; калач, коврига, каравай, крендель, бублик.**
- Проведите экскурсию в пекарню.
- Проведите кулинарный мастер-класс по приготовлению и выпечке хлеба в хлебопечке или пирогов.
- Вспомните пословицы и поговорки о хлебе.
- Расскажите о труде хлебороба.
- Предложите детям на выбор стихи о хлебе для заучивания.
- Расскажите о том, как важен был хлеб во время войны, покажите, какого размера был дневной паек на ребенка и на взрослого; подчеркните, что такой маленький кусочек хлеба давал людям силы выжить, а взрослые работали.

Для праздника Хлеба купите как только много найдете разных сортов и видов хлебных изделий – благо сейчас сортов хлеба выпекается очень много. Пусть на красивом вышитом рушнике красуется как именинник привычный белый батон. Поставьте на столы соль, масло, мед, варенье. Это угощение дети будут пробовать по окончании праздничной беседы о хлебе. Как показал опыт, самым большим спросом пользовались ржаные лепешки, ржаной хлеб. А ведь он считается и самым полезным!

Можно инсценировать русскую народную сказку «Колобок».

Профессия пекарь

Юлия Леликова:

Что такое пекарь? Пекарь – это работа по 12 часов в день, работа постоянно на ногах и при температуре +34 градуса. Если вы готовы к тяжелым физическим нагрузкам, если вам нравится работать с пищевыми продуктами и вы можете следовать отведенным нормам... Потому что это всегда взвешивание строго по весам, здесь нет хочу, не хочу, сегодня такое настроение, завтра такое настроение, сегодня давайте побольше сахара насыплю, а сегодня поменьше соли, например. Если вы готовы работать в рамках четко заданных регламентов – тогда да, эта профессия для вас. Если вы готовы работать на износ, эта профессия

для вас. К минусам профессии нужно отнести работу на ногах, постоянный контакт с мукой, специями, жар от печи, СВЧ-облучение и пр.

Возможны профессиональные заболевания: аллергия, бронхиальная астма, конъюнктивит и ринит, вызванные постоянной работой со специями, мукой, дрожжевым грибом, катаракта и сердечно-сосудистые заболевания (в случае постоянного инфракрасного излучения), «зерновые раздражения» (после контакта с зараженными ванильным и кокосовым порошками), варикоз.



<https://www.profguide.io/professions/baker.html>

Особенности профессии

Пекарь печёт хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки и т.п. Хлебобулочные изделия отличаются от кондитерских изделий соотношением муки, сахара и др. добавок. В хлебе и булках муки должно быть не меньше половины. Он составляет рецептуру или пользуется утверждёнными рецептами, выбирает исходные материалы (муку, добавки и пр.), придаёт будущим булкам форму (самостоятельно или раскладывая по формам), а затем выпекает их в печи. Крупные хлебопекарные производства оснащены оборудованием, облегчающим работу с большими объемами. Например, машины для замешивания и разделки теста, конвейеры.

Пекарь загружает сырьё, запускает оборудование и следит за процессом. В частности, он контролирует выдержку теста, раскладку по формам перед посадкой в печь, определяет готовность хлеба в печи. Опытный пекарь многое может определить на ощупь и на глаз. Некоторые операции невозможно механизировать. Например, плести из теста косички или наносить насечки приходится вручную, не останавливая конвейер.

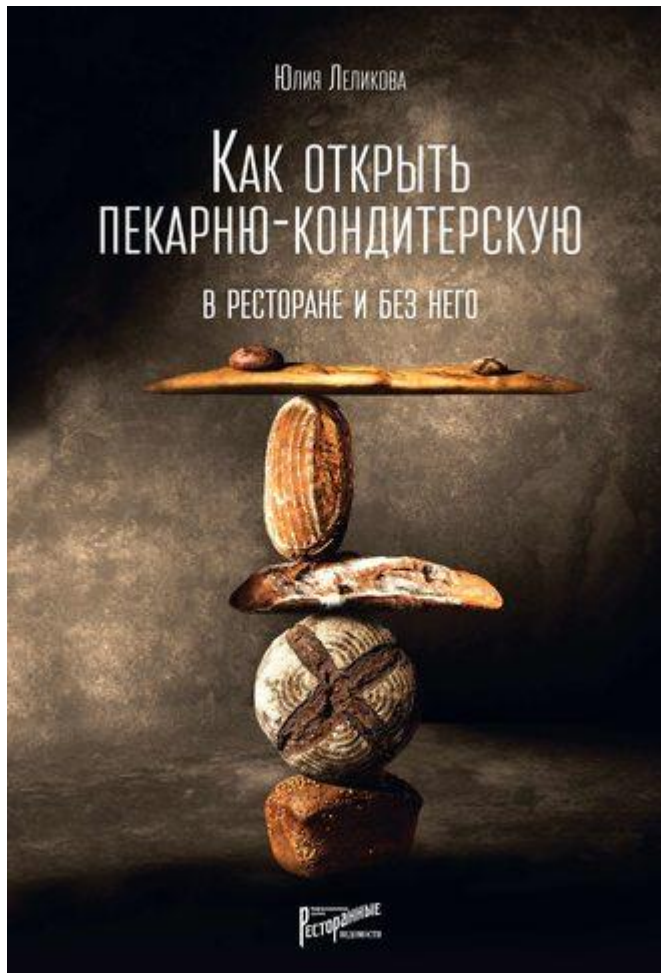
Профессиональный уровень и круг обязанностей пекаря определяется присвоенной ему квалификацией и разрядом. Разрядов всего 6. Например, квалификация «пекарь-мастер» означает 4–6 разряды. «Пекарь комплексно-механизированной линии» – 5 разряд, «пекарь» – 3,4 разряды, «кондитер» – 3,4 разряды, «формовщик теста» – 3,4 разряды, «машинист поточной линии формования хлебных изделий» – 4 разряд и т.д.



Юлия Леликова:

Это проблема всей России сейчас. Проблема связана с отсутствием как таковой профессии пекаря. Ее не существует. Если раньше у нас была такая профессия, сейчас даже в колледжах нет. Раньше у нас был повар, был кондитер, была разрядная сетка: повар 3-го, 4-го, 5-го, 6-го разряда. Получить 6-ой было не так-то просто: нужно было закончить колледж, отработать на предприятии, получить выслугу, несколько почетных грамот в Советском Союзе – тогда тебе давали повара 6-го разряда, и ты мог претендовать на шеф-повара. Это высший чин в рамках предприятия. Сейчас нет такой профессии. Сейчас профессию схлопнули. И получился повар-кондитер. То есть за 3 года, как вы понимаете, есть год общеобразовательных предметов, за который студентов должны нагнать за 10-11 класс, и 2 года спецпредметов. Один из них – это год поварского направления и год кондитерского направления. К сожалению, если раньше мы 3 года изучали конкретно профессию повара либо конкретно профессию кондитера, сейчас это некая такая образовательная смесь в рамках образовательных модулей.

Если раньше было такое понятие, как преемственность поколений, знания передавались из рук в руки, наработанная база передавалась. В НИИ до сих пор существует целая лаборатория и целый **музей заквасочных культур**, которые были выведены еще в 1934 году, они сохранены. Но куда их передавать? Сейчас же есть понятие - "Я сам, я все умею, я все могу, я хорошо пеку дома. Мои знакомые и родственники говорят, что это абсолютно вкусно. Пойду я этим накормлю людей". И поэтому что происходит? Теряется преемственность поколений, теряются те вкусовые принципы, на которых базировалась советская школа. И сейчас хорошего Дарницкого, Столичного, ромовой бабы уже не найти.



Шеф-пекарь кулинарной школы "Хлеб и еда", автор книги "Как открыть пекарню-кондитерскую?"
Юлия Леликова.

<https://hlebieda.ru/video/julija-lelikova-kak-otkryt-pekarnju>

https://www.instagram.com/lelikova_julia/?hl=ru











КАРАВ АЙ

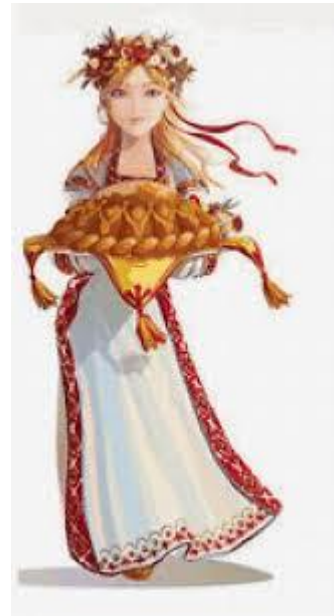
главный свадебный хлеб у славян, большой, чаще всего круглый, который делят на свадьбе для угощения всех её участников











Калáч (колач, от общеславянского *kolačъ < kolo «круг») — у восточных и южных славян круглый белый хлеб, обычно в виде кольца или с небольшим отверстием; у западных славян так назывался любой обрядовый хлеб, в том числе свадебный каравай.

В центральной и северной России калач — род высококачественного белого хлеба из муки высшего сорта, выпекаемый в специфической форме — наподобие гири (с массивной нижней частью и «ручкой» над ней). Южнорусский калач имеет, как и бублик, торообразную форму.

Тёртые калачи

Гиревидные калачи в старину встречались различных сортов («тёртые» и коврижчатые, мягкие). Тёртый калач изображён на гербе города Муром — одного из крупнейших и старейших центров калачного производства. Муромский калач делали из ситного теста (пропущенного через сито, а не решето). Главная особенность теста для муромского калача — это его скважистость: тесто долго мяли («тёрли») руками на льду, благодаря чему не испарялся содержащийся в нём углекислый газ — и изделие получалось пористым, с большими пустотами внутри.

«Русский простонародный калач! Ржаной, пшеничный, крупчатый – был столетиями у народа в почёте, едали, знали его вкус! После Второй мировой войны русский калач в немилости, пропал, не стали его выпекать, молодому поколению и на погляд не осталось. Булки хлеба выпекаются – «кирпичи», караваи, булочки, сушки, калач обойдён, нет в продаже калача. А народ любил это немудреное печево, в каждом доме и избе без калача не мыслили! К чаю с молоком в дорогу, в подарок. Калач имеет русский колорит. Бывало бабушка выпечет калачи, само собой, в русской печи, надевает их на ухват, и в кладовку, один конец на одну полку, другой – на другую противоположную, аромат! Подпрыгнешь, сорвёшь и в рот... То-то радость детям! Вернись, калач!»



Крёндель (от нем. Kringeln «сгибать, скручивать»)[1] — североевропейское хлебобулочное изделие из сдобного теста, напоминающее своим видом букву «В». В Германии и странах Северной Европы часто изображается в качестве эмблемы на вывесках хлебных магазинов и пекарен.

По легенде, когда-то монахи, желая отблагодарить Создателя за хлеб насущный, испекли хлеб, придав ему форму рук, скрещённых на груди в молитве. Так появился первый крендель. В южной Германии популярна солёная разновидность кренделя — брецель. В России слово крендель известно с XVIII века. Присоединённый в 1710 году Выборг имел прозвище «Крендельный город». Выборгский крендель (сдобный, с кардамоном и многочисленными приправами) выпекался по рецепту монахов-францисканцев и поставлялся к императорскому двору со времён Петра I. В состав кренделей, как правило, входят: пшеничная мука, соль, сахар, дрожжи и вода. По традиционному рецепту сформированный крендель обваривался в воде и выпекался в печи на соломе.



Бараночное изделие — традиционный русский обварной хлебный продукт пониженной влажности в форме кольца или овала, как правило, длительного хранения, предлагаемый как закуска к чаю, которую берут руками .

Основные виды: баранки, сушки, бублик, в каждом из видов существует множество сортов — простые, с маком, с тмином, сдобные, ванильные, солёные и другие. Общее всех этих видов — тонкая глянцевая поджаристая поверхность, образующаяся благодаря ошпариванию изделий перед выпечкой и предохраняющая продукт от проникновения плесени при длительном хранении.

По технологии приготовления, кулинарным и товарным качествам близки к обварным хлебным закускам — соломке, хлебным палочкам (гриссини). Изделия, родственные по кольцевой форме и технологии приготовления с корнями в еврейской восточноевропейской кулинарной традиции — бейгели, а также британские, американские и канадские бейглы, в отличие от хрустящих и длительно хранящихся бараночных изделий, более мягкие и употребляющиеся только свежеспечёнными.



Бублики — изделия разнообразных размеров, отличаются от прочих бараночных изделий более высоким уровнем влажности и не используются в качестве хлебных консервов из-за меньших сроков хранения.

Традиционно сушки давались детям в русских семьях в период прорезывания зубов, что нашло отражение в современных торговых марках сушек («Кроха», «Малютка»). Ранее сушки продавались и хранились в связках на верёвке по 90—150 изделий, с конца XX века сбываются либо как весовой товар, либо фасуются в бумажные или полимерные пакеты по 150—300 г.



Баранки, как правило, заметно крупнее сушек как по сечению, так и по диаметру изделия: 1,7—2,2 см толщина жгута и 7—10 см диаметр кольца. В зависимости от сорта на 1 кг баранок приходится 35—45 изделий.

Упоминаются в русских письменных источниках с XVII века, притом дифференцируются от других видов булочных изделий того времени — калачей, сухарей, кренделей, пряников. К тому же времени относят упоминание профессии баранника (бараночника) — пекаря, занимающегося выпечкой данного типа изделий. В литературе XIX века неоднократно упомянуты валдайские баранки. Часто гирлянды баранок использовались для украшения жилища — в том числе потому, что баранки символизировали солнце.

Ассортимент баранок, выпускавшихся промышленно в СССР в середине XX века — ванильные, горчичные, лимонные, простые, розовые, сахарные, сахарные с маком, сдобные, фруктово-миндальные, шафранные, яичные. Обычная форма — правильный тор, при этом ванильные, лимонные и розовые — продолговатой

