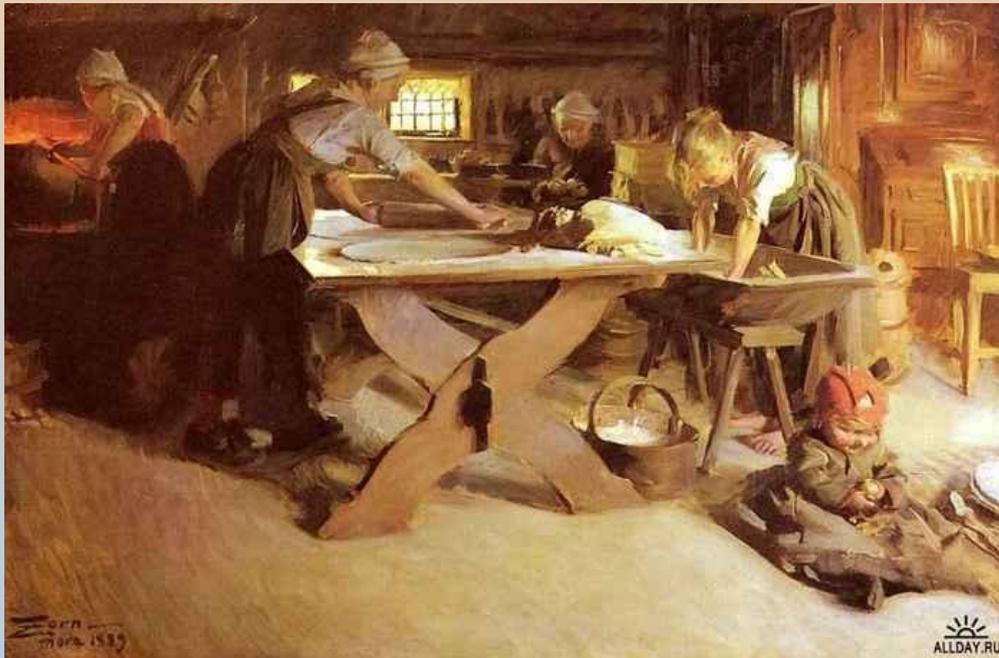


**БЕСЕДА  
О  
ХЛЕБЕ**



# История хлеба.



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. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. Наш народ хлебосолов. Хлеб, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать. Как же научить уважать хлеб? О хлебе, об отношении к нему следует говорить, писать, чтобы дети наши не росли невеждами, чтобы для них, как и для нас, отцов и матерей, со словами Родина, Дружба, Мир, Отец, Мать рядом стояло слово Хлеб. Любви и уважению к хлебу нужно учить с детства, прививать эту любовь и в семье, и в детском саду, и в школе. Нравственное отношение к хлебу - отношение бережное. А у нас нередко наблюдаешь картину, которая больно отзывается в сердце: брошенный хлеб, растоптанный в грязи лопать, булочки в мусоросборнике. Это свидетельство безнравственного поступка. Следует помнить о том, что хлеб на нашем столе появляется благодаря нелегкому труду людей 120 профессий.

# Когда и где родился хлеб?

- Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелегкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нынешних пшеницы, ржи, овса, ячменя. Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зерен, что на рыхлой и влажной земле вырастает больше зерен. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба. Ее в наше время еще употребляют в виде хлебной похлебки в некоторых странах Африки и Азии. У дикорастущей пшеницы зерна с трудом отделялись от колоса. И, чтобы облегчить извлечение их, древние люди сделали еще одно открытие. К тому времени человек уже научился добывать огонь и применял его для приготовления пищи. Было подмечено, что подогретые зерна легче отделяются от колосьев.



- Собранные злаки начали нагревать на разогретых камнях, которые помещали в вырытые для этого ямы. Случайно человек обнаружил, что если перегревшиеся зерна, то есть поджаренные, раздробить и смешать с водой, каша получается гораздо вкуснее той, которую он ел из сырых зерен. Это и было вторым открытием хлеба. Примерно шесть с половиной - пять тысяч лет назад человек научился возделывать и культивировать пшеницу и ячмень. В то время изобрели ручные мельницы, ступки, родился первый печеный хлеб. Археологи предполагают, что однажды во время приготовления зерновой каши часть ее вылилась и превратилась в румяную лепешку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки. Плотные неразрыхленные подгорелые куски бурой массы мало напоминали современный хлеб, но именно с того времени и возникло на земле хлебопечение. Когда древний человек с великим трудом взрыхлил землю, посеял зерно, собрал урожай и испек из него хлеб, тогда он обрел родину. Прошло еще много времени и свершилось еще одно чудо. Древние египтяне научились готовить хлеб со сброженного теста. Считают, что по недосмотру раба, готовившего тесто, оно подкисло и, чтобы избежать наказания, он все же рискнул испечь лепешки. Получились они пышнее, румянее, вкуснее, чем из пресного теста.



# Выпечка хлеба на Руси.

- У славянских народов хлеб всегда был не только основным продуктом питания, но и почитался как символ достатка, изобилия и материального благополучия. В крестьянских семьях с малых лет приучали к бережному отношению к хлебу. Считалось, что от того, как человек относится к хлебу, зависит его здоровье, сила и удача. Когда ели хлеб, то боялись уронить на пол хотя бы крошку. Если же такое случалось, то, согласно неписаным правилам, хлебную крошку нужно было немедленно поднять, поцеловать, а потом съесть или же бросить в горящую печь.
- Обычно хлеб выпекали через два-три дня. День выпечки хлеба считался особенным. На Украине стряпуха по этому случаю повязывала на голову яркий платок и надевала нарядную одежду. Хлеб сажали в печь при полном безмолвии. Пока он находился в печи, нельзя было шуметь, громко разговаривать, а тем более браниться и ссориться. Считалось, что бранные слова «раздражают» хлеб, и он, поэтому может не удалиться.
- Особое внимание оказывалось хлебу в Великий четверок. В этот день все в доме вставали до петухов. Большуха, то есть старшая в доме женщина, затопляла печь и пекла в ней хлеб в полном молчании. При этом она постоянно крестилась сама, крестила печь, тесто в квашне и испеченные караваи хлеба. Считалось, что после этой обрядовой выпечки хлеб не будет переводиться в закромах (сусеках) в течение всего года.



- Если варево (щи, каша, картофель и др.) готовили непосредственно во время топки, то печево (хлеб, пироги, пряники) – после ее завершения, при закрытой трубе.
- Когда топка печи подходила к концу, стряпуха снимала с печи квашню и вынимала из нее перебродившее готовое тесто. Оставшиеся на стенках остатки собирала в один комочек и, положив его на дно квашни, присыпала сверху мукой. А перед следующей выпечкой использовала его в качестве закваски. Выложенное на доску тесто делила на отдельные куски, из которых формовала круглые караваи. Нередко для этих целей использовали специальные формы – глубокие чаши диаметром 20–25 см. и высотой 8–10 см. Их вытачивали из древесины лиственных пород, плели из ивы, лыка и корней хвойных деревьев, а также из соломенных жгутов. Разложив тесто по формам, стряпуха выгребала из печи золу и оставшиеся угли. Золу сыпала в зольник, а угли в тушительник (специально для этого приспособленный горшок, накрываемый сковородой). Затем пол тщательно подметала помелом



- Хлеб полагалось сажать в печь в ту пору, когда в горниле был ровный сильный жар. Опытные стряпухи такой жар называли изволочным и могли его определить, протянув руку в горнило или подставив к устью обнаженный локоть.
- Однако большинство стряпух пользовались простым и доступным способом определения того момента, когда в горниле возникал топочный жар, необходимый для успешной выпечки не только хлеба, но и пирогов, а также пряников. Этот способ используется и по сей день. На под печи бросают щепоть муки. Если мука тут же вспыхивает или превращается в многочисленные искры, то значит, под печи слишком раскален, а в горниле очень высокая температура. Сажать хлеб при такой температуре нельзя.
- В этих случаях стряпуха смачивает под водой с помощью помела и через некоторое время снова бросает на него щепоть муки. Если она уже не вспыхивает, но мгновенно чернеет, то сажать хлеб также рано и необходимо под еще раз смочить водой.
- Если после этого брошенная на под мука станет коричневой, то значит, в печи возник тот самый изволочный жар и пора сажать хлеб. Чтобы не выхолодить печь, трубу полностью закрывали.



- Отформованные караваи по очереди вываливают на припорошенную мукой деревянную лопату и, смочив сверху водой, протыкают в нескольких местах деревянной иглой. Затем каравай вносят на лопате в горнило. В намеченном месте лопату резко дергали на себя, и каравай оказывался на поду печи.
- Некоторые стряпухи клали на лопату вместо муки листья капусты, петрушки, сельдерея или лопуха. У хлеба, выпеченного на листьях, очень вкусная хрустящая **подовина**. В северных районах после посадки хлеба в печь в устье печи держали некоторое время пучок горящих лучин. Считалось, что после такой процедуры хлеб выйдет из печи румяным и душистым.
- Посадив в печь караваи, стряпуха тут же закрывала заслонку. Опытные стряпухи примерно знали, сколько нужно хлебу находиться в печи, чтобы он смог как следует пропечься и в то же время не подгореть.



- Однако существовал простой способ, помогающий точно определить время нахождения хлеба в печи. Как только хлеб отправляли в печь и закрывали заслонку, в стакан с чистой водой бросали шарик величиной с лесной орех, скатанный из того же теста. Шарик сразу же падал на дно стакана. Но проходило какое-то время – и он всплывал. Это и было длястряпухи сигналом, что пора проверить готовность хлеба. Открыв заслонку, она доставала один из караваев и ударяла по подовине костяшками пальцев. Хлеб считался пропеченным, если раздавался четкий и ясный звук. Если звук был глухим, то хлеб следовало снова отправить в печь.
- Существует и другой способ проверки готовности хлеба. В каравай втыкают стальную или хорошо отшлифованную деревянную иглу. Хлеб считается пропеченным, если извлеченная из него игла останется чистой. Присутствие на ней частичек теста говорит о том, что хлеб еще не пропекся, хотя на нем уже образовалась румяная корочка. Такой хлеб снова отправляли в печь. Готовый, пропекшийся хлеб вынимали из горнила и оставляли остывать на столе или где-нибудь на лавке рядом с печью, прикрыв сверху чистым полотенцем.



# Подовые пироги



- К празднику в русской печи пекут пироги с начинкой из мяса, ливера (печенки, легких, сердца), рыбы и риса, грибов, капусты, зеленого лука с яйцами, яблок, а также различных ягод. На русском Севере всегда были излюбленными пироги с начинкой из рыбы (рыбники) и пироги с морошкой. Уроженец северного края поэт В. Потиевский написал в свое время такие строки:
- В карельском северном краю  
Готовят в русской печке рыбник  
И дым пахучий, непрерывный  
Возносит синюю струю...  
Вдоль окон скромная резьба  
В карельском доме.  
А в морозы пекут в печи пирог с  
морошкой,  
И пахнет солнцем вся изба.
- Выпечка пирогов мало чем отличается от выпечки хлеба. Правда, в печь их отправляли на противне из листовой стали, установленном на деревянной лопате





## Л. Кузьмина. “Каравай”:

Поскорее накрывай стол скатеркой чистой, -  
Перед нами каравай с корочкой душистой!  
Круглобок, и маслян он, в меру крут, посолен –  
Пахнет солнечным теплом, пахнет знойным полем.  
Режь, да ешь от всей души, силы набирайся,  
Лишь напрасно не кроши, хлебом не швыряйся.  
Чтобы в добрый светлый час хлеб на стол явился,  
Кто – то встал чуть раньше нас и крепко потрудился!



# ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ О ХЛЕБЕ

- Не гляди в небо - там нет хлеба, а к земле ниже - к хлебу ближе.

Пот на спине - так и хлеб на столе.

Доплясались, что без хлеба остались.

Покуда на гумне цеп, потуда и на столе хлеб.

До завтра оставляют только хлеба, а не дела.

Рано вставать - много хлеба добывать, а долго спать - долг наспать.

Плох обед, коли хлеба нет.

Был бы хлеб, а зубы сыщутся.

Гречневая каша - матушка наша, а хлебец ржаной - отец наш родной.

- Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь.

Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош.

- Чей хлеб ешь, того и обычай тешь.

Без соли, без хлеба - половина обеда.

Блюда хлеб про еду, а копейку про беду.

Без хлеба куска везде тоска.

Работай до поту, поешь хлеба в охоту.

Не трудиться - хлеба не добиться.



# ***ХЛЕБ ДА СОЛЬ***

