


**муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. Волот»**

Выполнили проект: Викторова Анастасия, ученица 9 класса; Фёдорова Александра, Андреев Василий , ученики 8 класса; Никонова Виктория, Кузьмин Артём, ученики 7 класса

Руководитель проекта – учитель биологии, географии
Иванова Наталья Куприяновна

2017г.

A young boy with short dark hair, wearing a dark blue zip-up jacket over a light blue t-shirt and grey cargo shorts, stands in a vast field of tall, green grass. He is looking down at a small plant he is holding in his hands. The background shows a flat landscape under a bright, overcast sky.

**«Где хлеб –
там и песня»**

Хлеб в человеке войн.

В былинах о русских богатырях и народных героях написано множество достоверных черт быта и жизни, например, о работе на пашне. «Подъехали богатыри к полю. Вытащил пахарь сошеньку, распахал широкое полюшко, засеял золотым зерном...» Ещё заря горит, а у пахаря поле колосом шумит. Тёмна ночь идёт – пахарь хлеб жнёт. Утром вымолотил, к полудню вывезял, к обеду муки намолотил, пироги завёл. К вечеру созвал народ на почестен пир», - из былины о Микуле Селяновиче.

«Взял Илья хлебца ржаного корочку, опустил её в реку Оку, сам Оке – реке приговаривал: - А спасибо тебе, матушка Ока – река, что поила, что кормила Илью Муромца», - так нежно, с любовью и угощая самым дорогим благодарит богатырь реку из былины «Как Илья из Мурома богатырём стал».



«-Добро пожаловать, русский богатырь, зайди в мой высокий терем, выпей сладкого вина, скушай хлеба – соли, жареной лебеди», - написано в былине «Три поездки Ильи Муромца»

Хлебом – солью на Руси всегда угощают и встречают гостей. Хлеб воплощает пожелания благополучия и богатства. Соль играет роль оберега, защищает от врага и злого влияния.

Коллаж «Богатырь Волот на ржаном поле у д. Гривы»



Хлеб на стол, так и стол престол; а хлеба ни куска – так и стол тоска

В сказках в подробностях воссоздаётся старый быт. Народ метко подбирает слова для его описания, используя народные выражения и слова.

В сказке «Царевна – лягушка» проверяют, какие жены – хозяйки, умеют ли печь хлеб: «Их жены – то попускали тесто в печь. Как им бабушка – затворенка сказала и вышла у них горелая грязь.» Бабушка – затворенка видимо занималась затворением хлеба. Здесь же описывается труд царевны – лягушки: Взяла она частые решета, мелкие сита, просеяла муку пшеничную, замесила тесто белое, испекла каравай – рыхлый да мягкий, изукрасила разными узорами мудрёными: по бокам – города с дворцами, садами да башнями, сверху – птицы летучие,



В сказках называют не буханка хлеба, а коврига, краюха, каравай. Например, в сказке «Горе»: «Через неделю даёт ему богатый одну ковригу хлеба»; в сказке «Летучий корабль»: «Взял дурень краюху – глазам своим не верит: превратилась краюха в мягкий да белый каравай».

Когда в сказках отправляются в путь, то всегда берут с собой хлеб. «Было у него с собой немного хлебушка. Ну, они поели, ключевой воды попили и легли отдыхать», - говорится в сказке «Иван – царевич и серый волк».

Иллюстрация к сказке «Про ленивую и радивую».

Без корней растёт, без костей встаёт

Загадки учат познавать мир. В них с удивительной поэтической изобретательностью русский народ описывает хлеб, этапы превращения зерна в хлеб, его полезность.

❖ В поле родился
К обеду пригодился.

❖ Режут меня,
Вяжут меня,
Бьют нещадно,
Колесуют меня;
Пройду огонь и воду,
И конец мой –
Нож и зубы.

❖ И комковато,
И ноздревато,
И мягко, и ломко,
А всех милей.



*Кузьмина Е.М. (1937 г.р.)
рассказывает о рогатке для
размешивания муки с водой*



*Отдута появляется хлеб?
Как здорово!*

❖ В нём здоровье наша,
В нём чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло.
В нём – земли родимой соки,
Солнца свет весёлый в нём...
Уплетай за обе щеки,
Вырастай богатырём!

❖ Тарелка супа меж локтями,
А он в руках у всех ломтями.
Без него, как видно,
Не вкусно и не сытно!

❖ Есть такие слова:
«Он всему голова»
Хрустящей корочкой одет
Мягкий, черный, белый...

❖ Рос сперва на воле в поле.
Летом цвёл и колосился,
А когда обмолотили,
Он в зерно вдруг превратился.
Из зерна – в муку и тесто,
В магазине занял место.

Беседа дорогу коротает, а песня - работу

«Рожь жали серпом, косили косой, затем закладывали в молотилку. Работали дружно и весело. Часто пели частушки.

Рожь высока, рожь высока.
Рожь быстрее колосись.
Милый я не воображаю,
Но и ты не возносись.

Рожь высокую я жала,
Ещё выше буду жать.
Жива буду, век не буду
Тебя милый уважать», - вспоминает М.В.Фомина



Много поётся о хлебе в календарных

песнях ... А хочу я, ржаное жито,

Выходила туча,
Выходила туча
С-под тёмного леса.

Во пучок завязаться,

В засенку ложиться,

Не бей, не бей, боже,
Не бей, не бей, боже,
Ни ржи, ни пшеницы.

А чтоб меня, а ржаное жито,

Во пучок взвязали,

Из меня рожь выбирали.

Ни ржи, ни пшеницы,
Ни ржи, ни пшеницы,
Ни всякого хлеба!

*Отрывок из осенней
песни, которую пели,
прощаясь с последнем
снопом.*



Уборка озимых ООО «Новгородский бекон»
Газета «Вперёд» №44 10 августа 2014 год

Хлеб

Хлеб – всему голова,
В песне правда поётся.
Хлеб едим мы с утра,
А как он достался!
Сколько надо хлопот,
Чтоб на стол он явился,
Сколько надо забот,
Чтобы он уродился.
Для земли всё отдать,
Не считаясь с затратой,

Раньше солнца
вставать
И ложиться с закатом.
Будет хлеб на столе –
Будет всё остальное:
И ковёр на стене,
И кольцо золотое,
Сила в крепких руках,
И к труду вдохновенье,
Смех на детских устах
Твоего поколения.

*И. Р. Иванов, родился в 1926г. в г. Старая Русса.
Детство провёл в д. Долга Волотовского района.*



*Уборка яровых зерновых ООО
«Новгородский бекон»
Газета «Вперёд» №36 2013г.*



Ученики бывшей
начальной школы д.
Жизлино чествуют на поле
комбайнёров. Это как раз
те люди, о которых
говориться в данном
стихотворении.
Один из них их
односельчанин Пашков
Василий Григорьевич.

*1976 год
Фото из архива Ивановой Е.К.*



*Аграном
Алексеева В.П. (1950 г.р.),
бывшего совхоза
«Добрынь»*

Хлеб войны



Я помню хлеб. Он черен был и липок —
Ржаной муки был грубоват помол.
Но расцветали лица от улыбок,
Когда буханку ставили на стол.
Военный хлеб. Он к щам годился постным,
Раскрошенный, он был неплох с кваском.
Он вяз в зубах, приклеивался к деснам.
Его мы отделяли языком.
Он кислым был,
ведь он был с отрубями,
Не поручусь, что был без лебеды.
И все ж с ладони жадными губами
Я крошки подбирал после еды.
Я неизменно
с острым интересом
И с сердцем замирающим следил
За грозным, хладнокровным хлеботорезом.
Он резал хлеб!
Он черный хлеб делил!
Я восторгался им, прямым и честным.
Он резал грубо, просто, без затей,
Горелой коркой,
как в угле древесном,
Испачкавшись — почти что до локтей.
На нем рубаха взмокла холстяная.
Он был велик в восторге трудовом.
Он резал хлеб,
усталости не зная,
Лица не вытирая рукавом!

ГАЛЯ ЗИМНИЦКАЯ. 14 ЛЕТ

«14 декабря 41 г. Днём в булочной
видела ужасную сцену. Мальчишка
лет десяти выхватил у старушки пайку
хлеба и сразу начал есть. Женщины
бросились отнимать, а он лёг на пол,
лицом вниз, и, не обращая внимания
на обрушившиеся удары, доел хлеб на
грязном полу. Самое ужасное в том,
что никто не заступился за ребёнка.
Полежав немного, воришка встал,
вытер рукавом слёзы и кровь и ушёл,
грязный, оборванный, совсем одино-
кий. Сейчас мне его жалко до боли в
сердце. Где же я была тогда? Стояла,
смотрела и молчала».

Г. Зимницкая умерла в 1996 г. Ее
дневник можно прочитать на сайте
«Молодая гвардия»

Газета «Аргументы и факты»
№ 49 3-9 декабря 2014г.

Александр Симанов 1956 год

Хлеб – дар божий, отец, кормилец

«Основным продуктом питания новгородцев был хлеб. Без него не обходилась ни одна трапеза. Преимущественно пекли черный ржаной хлеб. Белый пшеничный хлеб был доступен не всем, в семьях простых новгородцев выпекали его только по праздникам. Самым лучшим считался ситный хлеб. Его пекли из муки, просеянной через сито. В голодные, неурожайные годы, когда хлеба не хватало, в муку добавляли лебеду, кору деревьев, молодые желуди, отруби, крапиву». Варнаева Н.В., Смёнова И.Е. История и культура Новгородской земли с древнейших времён до конца XV века. - СПб.: Издательство «Первый класс», 2008. – С.231.

В настоящее время хлеб с добавками считается полезным. Жители д.Черенцово помнят, что раньше при выпечки хлеба семена дикого тмина и аниса добавляла Петухова Л. И. (1923г.р.). Делала она это для того, чтобы придать хлебу особый запах и вкус.



«Для затворения теста использовали деревянную квашню. Её изготавливали чаще всего из осины или дуба. Муку обязательно просеивали, через сито. Раньше его изготавливали из липовой коры деревенские умельцы. Затем стали покупать в магазине. Рогатку для помешивания муки с водой делал мне муж. В лесу находил еловую рогатую ветку, очищал, рогатулилки – выступы загибал и завязывал веревкой, чтобы они были прижаты более менее к ручки. Сушили, а затем ею пользовались. Таких рогаток было несколько. Моя мама пекла хлеб из своей муки, а я для своей семьи уже использовала покупную. В основном ржаную, иногда обойную пшеничную первого сорта. Ржаная стоила 27 копеек», - рассказала Мария Васильевна Фомина

Хлеб батюшка, вода - матушка

По словам людей старшего поколения хлеб, испечённый из зерна, выращенного на своём поле и без дрожжей сам по себе уже является целебным. Раньше родители обязательно приучали детей есть хлеб. «Старики говорили, что хлеб нужен для крепости организма. Он силу придаёт», - поведала нам Васильева К.В.(1936г.р.)

«Вырастив зерно, его мололи в жерновах. Получалась мука. Из неё пекли хлеб. В основном пекли из ржаной муки. Семьи были большие и поэтому выпекали до 10 буханок. В начале делали закваску: вливали в квашню воду, сыпали немного муки, щепотку соли и ставили в теплое место на сутки. Эта масса закисала, в неё добавляли теплой водички и муки. Размешивали рогаткой. Ставили в теплое место, на печь или ошосток печи. За ночь тесто поднималось. Утром мешали и сыпали еще муки. Теперь мешали рукой. Раскладывали в формы, сверху приглаживали водичкой. Давали немного постоять формам с тестом, чтобы тесто поднялось и в печь. Печь к этому времени была уже протоплена, а уголья сдвинуты по сторонам. Испеченный хлеб вынимали из форм, клали на стол, сверху корочку водичкой смазывали и накрывали полотенцем. В квашне с выпечки немного закваски», - рассказывала



*Хлеб испечённый
13 декабря 2014года
Викторовой Н.М.
(1957г.р.) д.Черенцово.
Больше в
окрестностях д.
Верёхного хлеб, никто
не печёт.*



*Закваска, оставленная для
приготовления хлебного теста*

Хлеб да вода – здоровая еда.

Потребительское общество «Волотхлеб» Выпекает такие виды хлеба :«Яровой», «Бородинский», «Зёрнышко», «Рябинушка», «Лечебный». Технолог Елена Афанасьевна Дмитриева (1960 г.р.) рассказала нам, что лечебным считается «Бородинский» и «Лечебный» хлеб. Для выпечки «Бородинского» используется мука ржаная, кунжут. Выпекают его без дрожжей, он менее калорийный, добавляют йодированную соль. Он считается зерновым. «Лечебный» предназначен для больных сахарным диабетом. Его выпекают без сахара и соли.



Учащиеся 4-го

класса на

хлебокомбинате



«В нашей местности хлеб используют для лечения ячменя на глазах. Для этого необходимо взять небольшой кусочек хлеба и нагреть, затем приложить к ячменю. Так нужно сделать несколько раз», - вспомнил Матвеев П.С. (1947 г.р.)

«Для лечения фурункулов можно взять мякиш, пожевать и приложить к нарыву», - рассказала Гриднева Е.Т.(1959г.р.)

«Горячий хлеб можно использовать для лечения радикулита. Для этого берут буханку , заворачивают в полотенце и кладут на спину. Если кашель, то можно срезать горбушку горячего хлеба , завернуть в ткань и положить на грудину», - вспоминает Алексеева В.П. (1950г.

До появления картофеля репа считалась «вторым хлебом».

Летописи упоминают репу рядом с рожью, античные источники отводят ей третье место после пшеницы и винограда...



Деревня Красный Луч, Мария Васильевна достаёт из русской печи пареную репу.

« Основными огородными культурами были репа и капуста. Для их выращивания нередко отводились специальные участки земли с соответствующими названиями: «репица» и « капустница»... Часто Новгородцы готовили похлёбку, называемую репней. Нетрудно догадаться, что репня – это похлёбка из репы». Н.В. Варнаева, И.Е. Смёнова История и культура Новгородской земли с древнейших времён до конца XV века - СПб.: Издательство «Первый класс», 2008. – С.103,232. «Репу ели в сыром виде, варили, пекли, из неё делали квас, добавляли в кашу. Очень часто репу парили. Для этого брали чугунок, наливали немного воды и клали репу. Когда печь стопится, уголья разгребали по сторонам и ставили чугунок с репой. Репа прела до вечера. Затем, очистив её разрезали на ломтики и ели. Некоторые пили чай с репой, т. к. она сладкая. Хранится репа долго. Сейчас у верующих пост, поэтому я репу и парю», - рассказывает Мария Васильевна Фомина (1934г.р.) Но приплыла из-за океана сытная , калорийная картошка и отодвинула репу на такой дальний план, что и не всегда её там разглядишь. В наших краях теперь очень редко, кто выращивает репу .

Знакомьтесь: его величество картофель

В Россию картофель попал в конце XVII. Во второй половине XVIII в. картофель начали сажать на крестьянских огородах. В народе его называют «вторым хлебом».

Страшно подумать как бы пришлось нам изворачиваться теперь, приискивая себе пропитание на зиму, если бы не картофель. И в самом деле, если сравнить картофель с рожью, то с каждого гектара он даёт втрое больше сухих веществ. А если говорить о питательности, то здесь картофель почти не уступает зерновым, поскольку 70 – 80% сухих веществ приходится на крахмал.



По калорийности он обгоняет практически все овощи. В клубнях картофеля есть белки, минеральные соли калия, витамины группы В, аскорбиновая кислота. А вот жиров почти нет. И поэтому, вероятно, мы предпочитаем сдабривать картошку маслом.

Нет, не зря пристрастились мы к картофелю. Мало того он полезен – кормит нас круглый год, от урожая до урожая. Местные жители картофель называют «вторым хлебом» из – за питательности, разнообразия блюд из него, необходимости для приготовления супа и невозможности обойтись без него ни одного дня, с ним можно всё есть.

Все опрошенные жители деревень отметили его лечебные свойства. При простудных заболеваниях делают так: картофель варят в «мундире» в небольшом количестве воды, после чего накрываются полотенцем и вдыхают пары в течение 10- 15 минут. Детям при кашле отваривают картофель в «мундире», добавляют немного растительного масла, толкут и эту массу заворачивают в ткань и кладут на грудину ребенка, а сверху накрывают одеялом. Если после работы со сваркой болят глаза, то можно к ним приложить ломтики сырого картофеля. Жаворонков В.А. (1953г.р.)

*На огороде Тимофеевой И.
Н. в д. Красный Луч цветёт
картофель сорта
«Скарлет»*

Картофель – хлебу присошка. Картофель – хлебу подпорка

«...Во время войны по нескольку дней мы жили в окопах. В нашем окопе находилось 9 человек. Иногда меня ночью посылали в деревню за едой. Я приеду на коне, затоплю печку, сварю картошки, истолку её пестом, испеку «гульбишников», заверну и везу в окоп...»

Из воспоминаний труженицы тыла Ивановой М.А. (1924-2013г.) записала Самуйлпова Валентина в 2000году

Рецепт приготовления «гульбишников»

Отварить картофель, очистить его, затем растолочь. Полученную массу раскатать на столе. Затем отварить морковь, очистить, порубить. В эту массу можно добавить мак. На раскатанный картофель выложить порубленную морковь с маком и завернуть, как пироги поставить в печь и выпекать.



Самое большое хозяйство в д.Верёхново у Кузьмина Г.И. Поэтому они сажают картофель больше всего в д. Верёхново. Площадь картофельного поля составляет 30 соток.

Отец, Геннадий Иванович с сыном



«Предприниматель Алексей Охотников 4-й год выращивает картофель. В нынешнем году посадили 15 гектаров. Вспахано и подготовлено земель в два раза больше, часть из них планируется оставить под пары. Весь картофель прошлого года реализован».

На Земле есть
три
драгоценности:
пища, вода и
добрые слова



*Исследование питьевой воды в окрестностях
д. Верёхново*



*В летнем лагере - день «Подари букет
прохожему»*



В школьной столовой