

**Автор: Новотарская Наталья  
Викторовна**

**учитель изобразительного  
искусства**

**и черчения**

**МБОУ «СШ № 18» г.  
Нижневартовска**

# Как появился хлеб на земле?





**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 .С хлебом встречали.Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его.





- **Наш народ хлебособен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте.**

- 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.



# Когда и где родился хлеб?

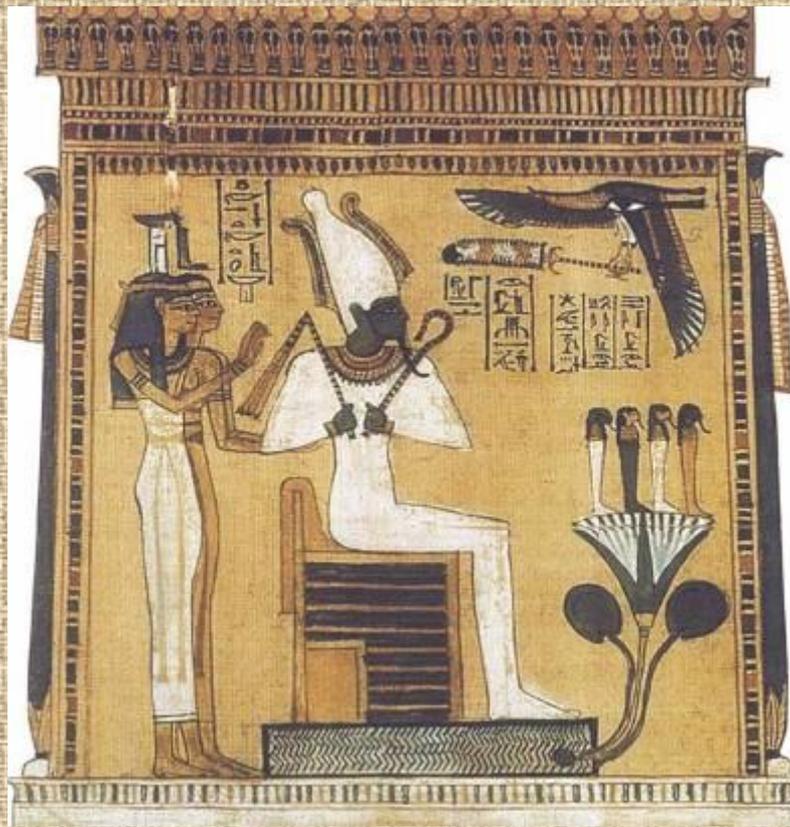
- Учёные полагают, что первый хлеб был испечён не менее 15 тысяч лет назад. В музее швейцарского города Цюриха хранится найденная на дне осушённого озера буханка хлеба, испечённая 6 тысяч лет назад.
- В музее Нью-Йорка хранится круглый каравайчик, возраст которого 3400 лет.



**Профессия пекаря – одна из древних на земле. Самый древний памятник пекарю сохранился в Риме. IX, X, XI века отмечены торжественным восшествием хлеба на европейские столы.**



Египетский  
бог  
природы  
ОСИРИС



Греческая  
богиня  
плодородия и  
земледелия  
ДЕМЕТРА

# Как же пекли хлеб и относились к нему в древности?



- Древние египтяне овладели искусством разрыхлять тесто с помощью брожения, которое вызывается мельчайшими организмами - дрожжевыми грибками и молочнокислыми бактериями, о существовании которых они и не подозревали. Так, 5-6 тысяч лет назад в Древнем

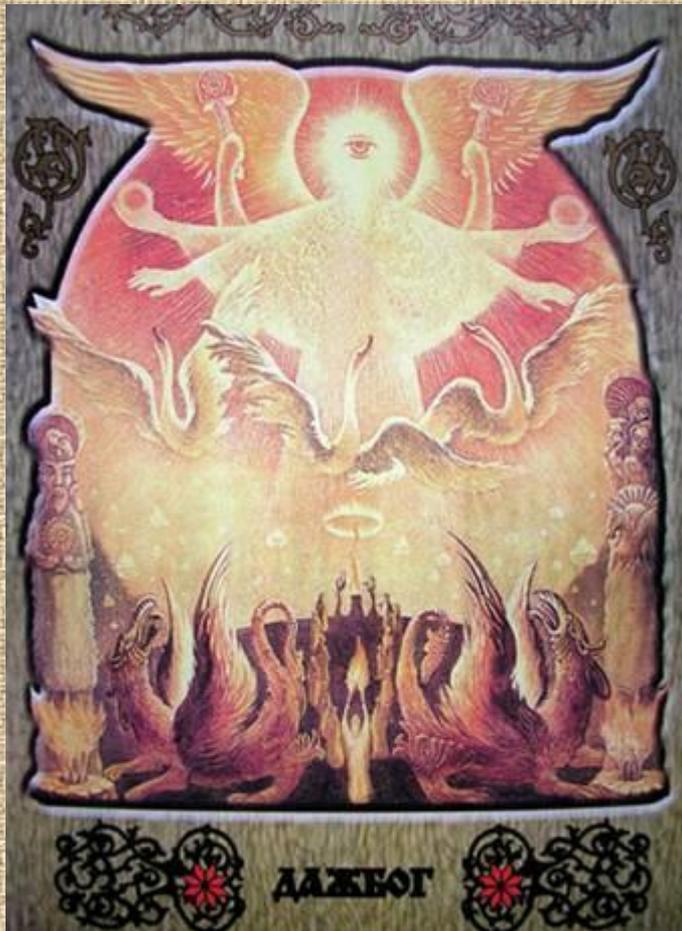
- Древнеегипетские хлебопеки готовили разнообразные виды хлеба: продолговатый, пирамидальный, круглый, в форме плетенок, рыб, сфинксов. На хлебе ставили знаки в виде розы, крестика, знака семьи или рода, на изделиях для детей - в виде петуха, котенка, индюка и др.



- **Выпекали сладкие хлебцы, в состав которых входили мед, жир, молоко, ценились они дороже, чем обычный хлеб. Искусство приготовления разрыхленного хлеба со сброженного теста от древних египтян перешло в Грецию и Рим.**



# Покровители хлебопашцев ДАЖБОГ и ПЕРУН



- Такой хлеб считался в этих государствах деликатесом, доступен был только богатым, для рабов выпекался черный хлеб - плотный и грубый. Специально выпекали хлеб для спортсменов, которым предстояло участвовать в Олимпийских играх.

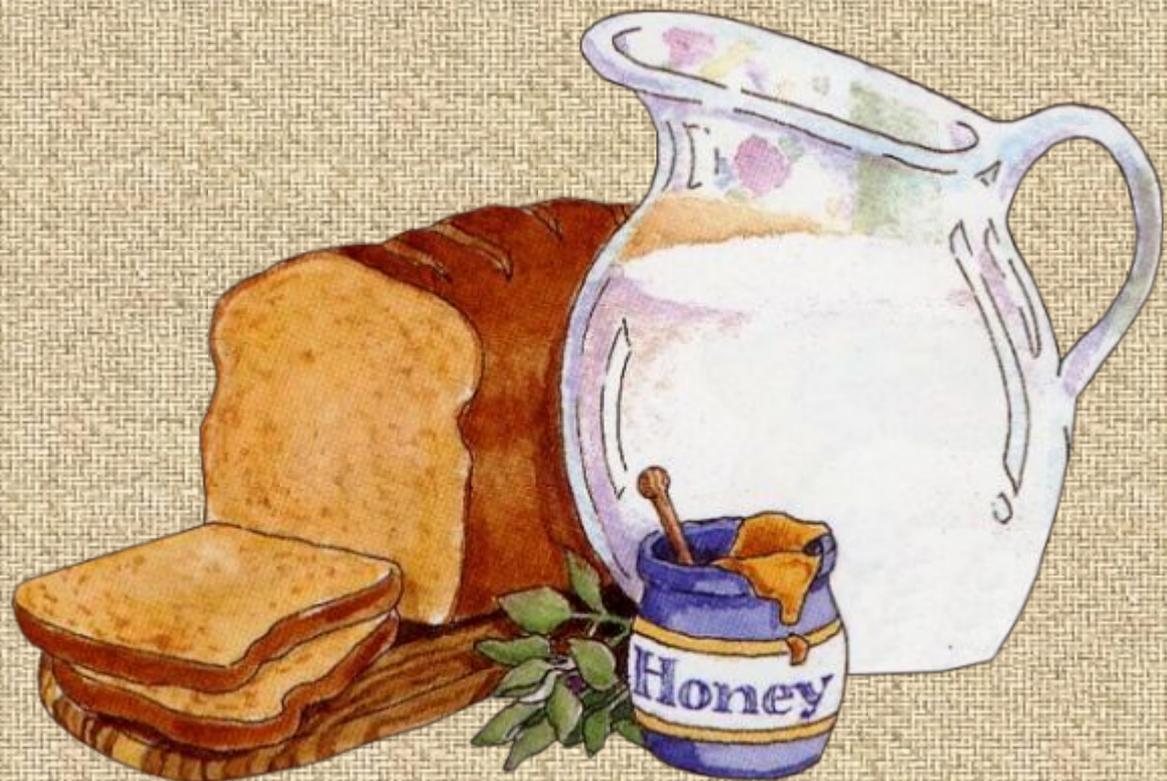




- Во все времена хлеб высоко ценился и почитался человеком. Он был поставлен в один ряд с золотом и солнцем. В принятой в Древнем Египте скорописи солнце, золото и хлеб обозначались одинаково - кружочком с точкой посередине. В честь хлеба слагались гимны.

- **Считалось, что человек, съевший пищу без хлеба, совершал большой грех и за это будет наказан богами. Например, в Индии преступникам в зависимости от тяжести преступления не давали хлеба определенное время. Неуважение к хлебу приравнивалось к самому страшному оскорблению, какое можно нанести человеку.**





- У многих народов хлеб считался целебным средством от многих заболеваний: нюхая свежеспеченный хлеб, можно лечить насморк, а черствый - помогает при заболевании желудка и кишечника.

- **Мастера-пекари рецепты хлеба держали в строжайшей тайне и передавали их из поколения в поколение. В честь мастеров возводились монументы. Так, до настоящего времени в Риме сохранилось надгробие - монумент высотой 13 метров пекарю Марку Вергилию Эврисуку, жившему 2 тысячи лет назад, основателю нескольких больших пекарен. Эти пекарни обеспечивали хлебом почти все население Рима.**



- В средние века над входом в пекарни, хлебные лавки часто вешивали большие кренделя, вырезанные из металла или дерева и покрытые позолотой,- символ мастеров-хлебопеков того времени.





- **Хлебопечение развивалось с незапамятных времён. Уже в период трипольской культуры (три тысячи лет тому), которую приняли восточные славяне, население правобережной Украины выращивало зерновые культуры - пшеницу, ячмень, просо. Значительно позже, около тысячи лет тому, в посевах появилась рожь.**

- На Руси выращивали рожь, пшеницу, овес, ячмень, просо. Выпечка хлеба считалась делом почетным и ответственным. Качество хлебных изделий контролировалось.. Хлеб ничто не может заменить.



7. ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

- **А какую высокую цену заплатили защитники блокадного Ленинграда, когда доставляли хлеб через Ладогу осажденному, умирающему, но несдающемуся городу. Что такое блокадный хлеб? 125 граммов на человека. В нем пищевой целлюлозы 10 процентов, жмыха - 10, обойной пыли - 2, выбоек из мешков - 2, хвои - 1, муки ржаной обойной - 75 процентов. Формы для выпечки смазывали соляровым маслом. Не будь хлеба - не было бы и Победы! ...**



- **Каждый человек, знающий свою историю, любящий свой народ, не может небрежно отнестись к хлебу. Беречь его должны не только те, кто сеет, убирает, хранит зерно в закромах, выпекает из него хлеб, а каждый из нас ежедневно обязан помнить, что хлеб - бесценное сокровище. Бережливость, уважение к хлебу не от скупости, не от бедности. Мы знаем, что в хлебе заложен не только труд наших современников - земледельцев, в нем пот и кровь предков. Хлеб - общее богатство, и мы должны воспитывать к нему уважение будущих поколений.**



- У каждого народа существует исторически сложившийся ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, разнообразных по форме и составу.





- На территории России издавна большим спросом пользуются калачи - уральский, саратовский и другие, хлеб московский, ленинградский, орловский, ставропольский из ржаной, ржано-пшеничной и пшеничной муки. В центральной части и северо-западных районах предпочитают ржаной и пшеничных хлеб, в восточных, южных и юго-западных - в основном пшеничный.

# Пословицы:

- **Без соли, без хлеба – половина обеда.**  
**Без соли и хлеб не естся.**  
**Без соли невкусно, а без хлеба несытно.**  
**Без соли стол кривой.**  
**Без хлеба всё приестся.**  
**Без хлеба и мёдом сыт не будешь.**  
**Без хлеба и у воды жить худо.**

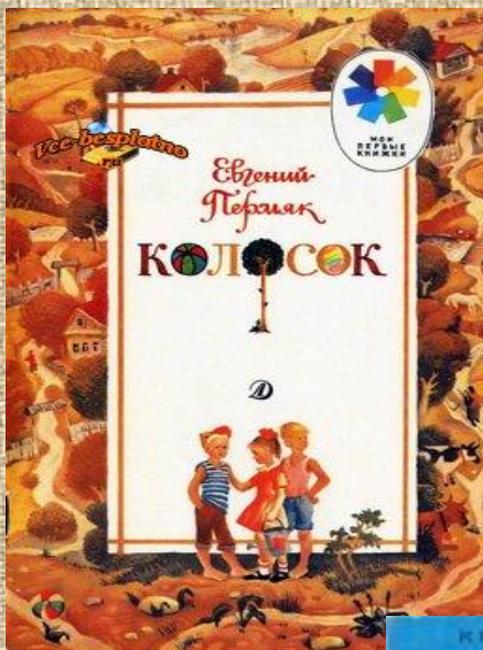
# Загадки:

- *Отгадать легко и быстро: мягкий, пышный и душистый,  
Он и черный, он и белый, а бывает подгорелый.  
(Хлеб)*

*Вырос в поле дом.  
Полон дом зерном.  
Стены позолочены.  
Ставни заколочены.  
Ходит дом ходуном на столбе золотом.  
(Зерно)*

*Корабль-великан не по морю плывет.  
Корабль-великан по земле идет.  
Поле пройдет - урожай соберет.  
(Комбайн)*

# Книги о хлебе.



3-7 лет

# Расскажите ДЕТЯМ

## о хлебе

Баранки/Блины/Булка/  
Ватрушка/Калач/Каравай/  
Крендель/Печенье/  
Пирог/Пряник/  
Сухарь/  
Чёрный хлеб



Карточки  
для занятий  
в детском  
саду и дома



# Интернет ресурсы

- [http://www.ramlife.ru/img/0002/3063-225b6b33\\_800.jpg](http://www.ramlife.ru/img/0002/3063-225b6b33_800.jpg)
- <http://www.magput.ru/pics/large/83466.jpg>
- [http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/6/91/236/91236487\\_Samuyy\\_krasivuyy\\_karavay\\_na\\_svadbu\\_21.jpg](http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/6/91/236/91236487_Samuyy_krasivuyy_karavay_na_svadbu_21.jpg)
- [http://static.wixstatic.com/media/ffda35\\_53239a136e3d4529917ed0c0cd32dc92.jpg](http://static.wixstatic.com/media/ffda35_53239a136e3d4529917ed0c0cd32dc92.jpg)
- <http://wedding42.ru/wp-content/uploads/2015/04/karavai.jpg>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/muchnye/raznoe/st00228.htm>
- [http://recept-anastasia-skripkina.ru/uploads/posts/2015-03/1427721858\\_dough1.jpg](http://recept-anastasia-skripkina.ru/uploads/posts/2015-03/1427721858_dough1.jpg)
- <http://p-p.com.ua/-/uploads/articles/047/914/original-0ebcae0e03211aafc40f1b539bba0a56.jpg>
- [http://tashkent.avizinfo.uz/content/files/uzbekistan/201403/f\\_1978959\\_b\\_20141703132325.jpg](http://tashkent.avizinfo.uz/content/files/uzbekistan/201403/f_1978959_b_20141703132325.jpg)
- [http://tashkent.avizinfo.uz/content/files/uzbekistan/201403/f\\_1978959\\_b\\_20141703132325.jpg](http://tashkent.avizinfo.uz/content/files/uzbekistan/201403/f_1978959_b_20141703132325.jpg)
- [http://www.allfons.ru/images/201303/allfons.ru\\_22680.jpg](http://www.allfons.ru/images/201303/allfons.ru_22680.jpg)
- <http://graaggedaan.nl/sites/default/files/tarwebloem.jpg>
- [http://www.fitbody.ro/\\_pics/articles/large/gluten-2-9Peo.jpg](http://www.fitbody.ro/_pics/articles/large/gluten-2-9Peo.jpg)
- <http://storage.azh.kz/archive/51e0/70/62/a85f88/95/7f/060/000/photos/103887392.jpg/full.jpg>
- <http://6272.taras-ua.com/content/6272/images/news/767x427/25.jpg>
- [http://www.neoclipart.com/uploads/posts/2009-05/1242332397\\_1.png](http://www.neoclipart.com/uploads/posts/2009-05/1242332397_1.png)
- <http://s61.radikal.ru/i173/0809/ca/cb11f69f39b5.png>
- [http://3.bp.blogspot.com/-LwU\\_TKdZgT0/VGi89PXDrSI/AAAAAAAAAtA/EuGOOJlIK44/s1600/7.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-LwU_TKdZgT0/VGi89PXDrSI/AAAAAAAAAtA/EuGOOJlIK44/s1600/7.jpg)
- <http://img12.mm.me/a/5/0/2/9/dfae38725db1e99bf7eb84d1054.jpg>