



Международный открытый грантовый конкурс «Православная инициатива»

Фонд поддержки гуманитарных и просветительских инициатив «Соработничество»

Муниципальное бюджетное учреждение
«Центр психолого-педагогической и социальной помощи
Багратионовского городского округа»

ХЛЕБ НАШ НАСУЩНЫЙ...

История появления. Интересные факты. Рецепт года.

ПРОЕКТ «ДОБРОЕ
СЛОВО»

ПРОЕКТНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ: ОБРАЗОВАНИЕ И ВОСПИТАНИЕ

Автор презентации: Смирнова И.В.,
Учитель-дефектолог

г. Багратионовск,
Калининградская обл.,
2018

ХЛЕБ НАШ НАСУЩНЫЙ ДАЖДЬ НАМ ДНЕСЬ!

«Хлеб — всему голова!» — гласит старая пословица. Она проверена временем: действительно, без хлеба невозможно насытиться даже самым питательным, богатым обедом с обилием различных блюд. И наоборот, если на столе присутствует это изделие из муки — считай, голодным не останешься. Хлеб испокон веков уважали и любили практически все народы, проживающие на планете Земля. Да и сегодня мало, что изменилось.



По этой причине чуть больше десятка лет тому назад был учрежден специфический праздник, посвященный Его Величеству Хлебу – **Всемирный день хлеба.**

ХЛЕБ НАШ НАСУЩНЫЙ ДАЖДЬ НАМ ДНЕСЬ!

Выражение из молитвы,
приведенной в Евангелии
(Матф., 6, 11):

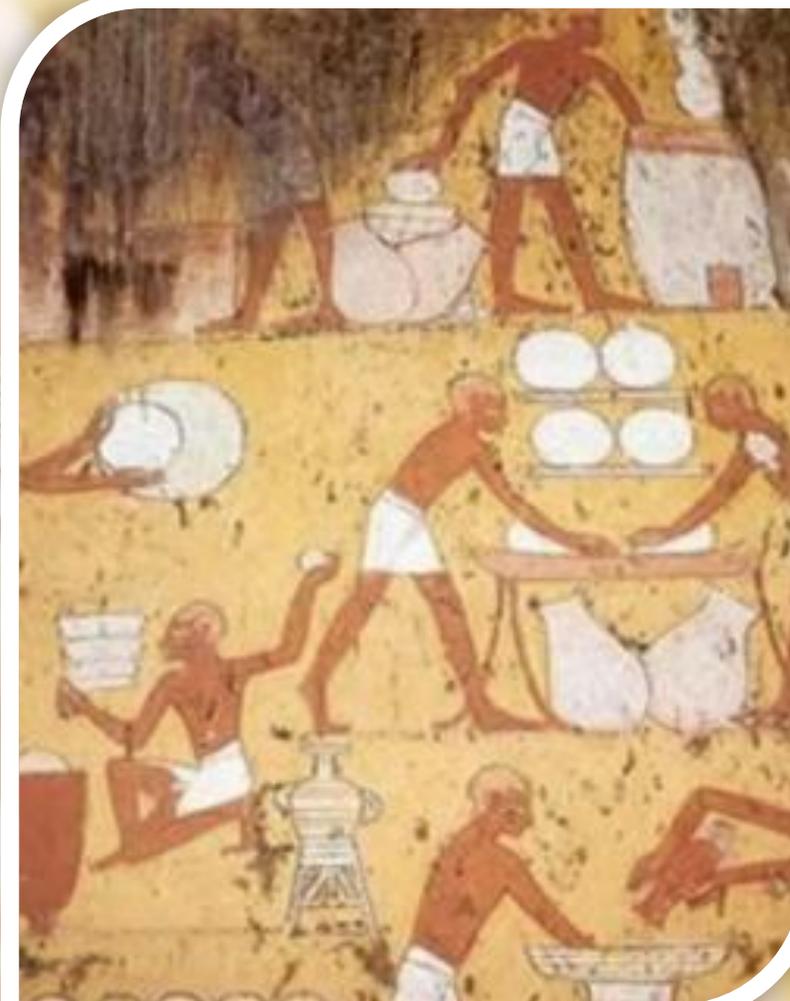
**«Хлеб наш насущный даждь
нам днесь»**, то есть хлеб,
нужный для существования,
дай нам на сей день.

Кроме прямого значения,
употребляется в смысле:
жизненно необходимое.



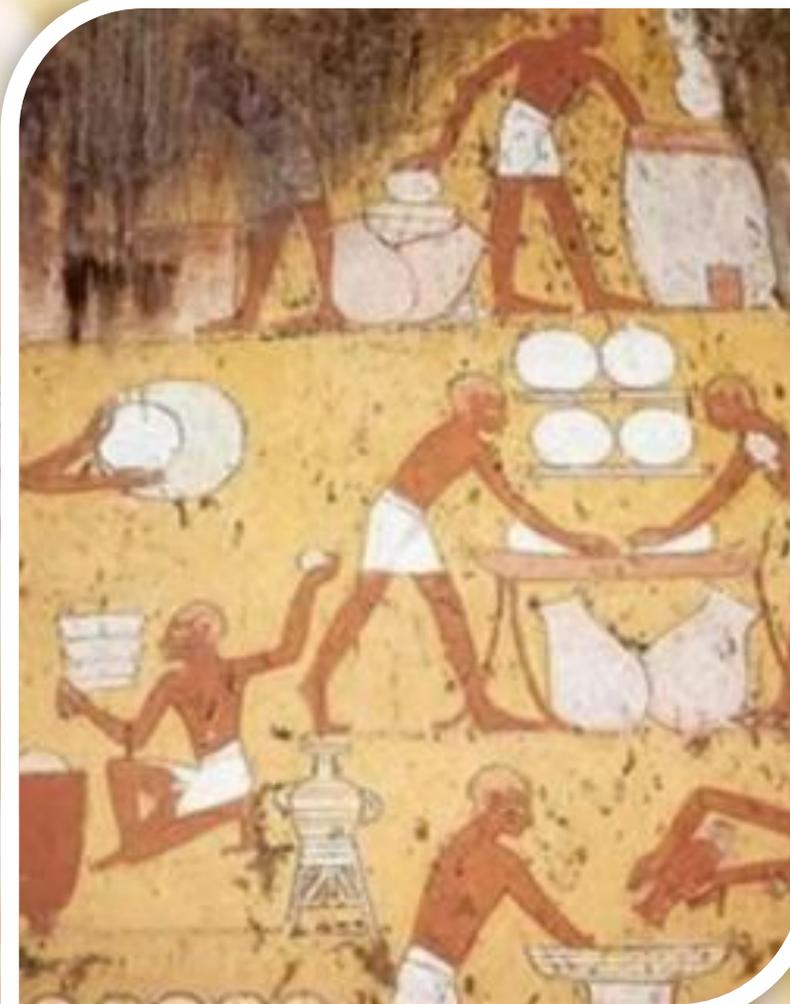
ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ХЛЕБА

История хлеба началась более 15 000 лет назад. Тогда люди ели зерна в сыром виде, затем начали растирать их между камнями и смешивать с водой. Первобытные люди питались такой зерновой пищей до тех пор, пока не научились выпекать пресный хлеб в виде лепешек из густой зерновой каши-теста. Эти плотные, горелые куски зерновой массы мало напоминали наш хлеб, но именно с их появлением началась эпоха хлебопечения.



ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ХЛЕБА

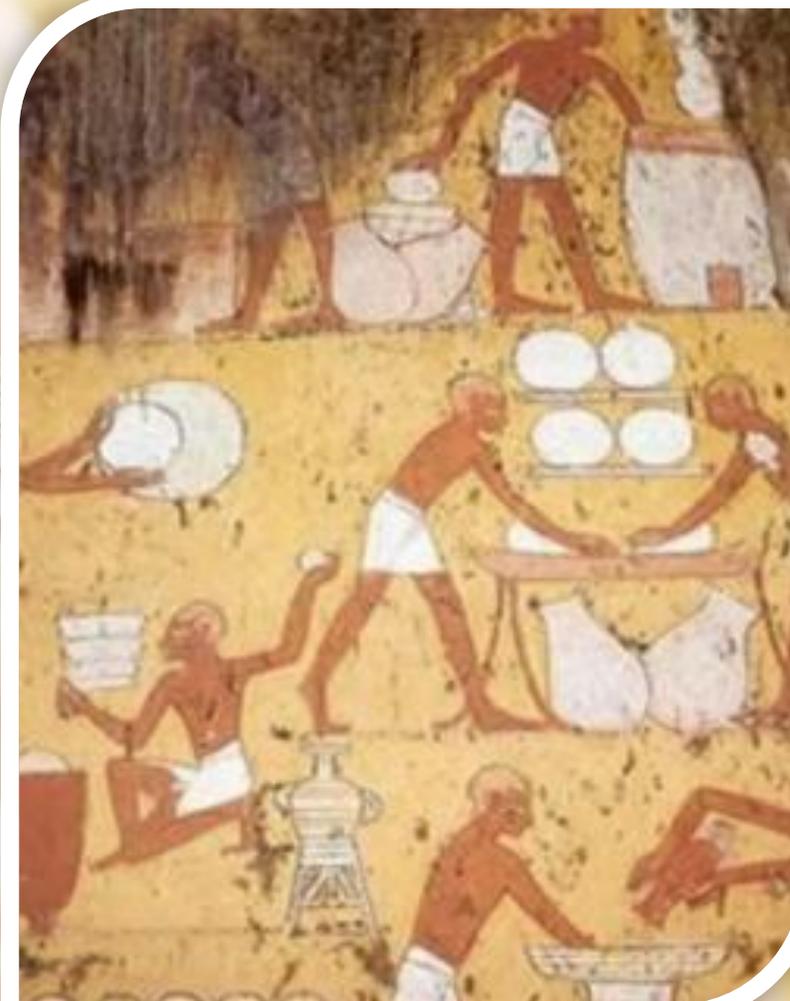
7 500 лет назад, один египтянин по ошибке оставил на тёплой печи муку в воде. А к утру обнаружил мягкое нежное тесто, из которого получились более мягкие и аппетитные лепёшки, чем раньше.



ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ХЛЕБА

В Древнем Египте хлеб, солнце, золото обозначались одинаково. Уже в те времена люди понимали великую ценность этого продукта. Рецептура изготовления хлеба с древних времен изменилась мало, ее не коснулись современные «вредные» технологии.

Поэтому хлеб — продукт здоровый, «проверенный временем».



ЗАКВАСКА

Впервые дрожжи при изготовлении теста стали использоваться в XVII веке.

А раньше для заквашивания теста чаще всего отделяли один кусок от всей массы, оставляли на ночь, а на следующий день использовали его в качестве продукта брожения.

Были и более изощрённые способы. Например, галлы и иберийцы в I веке н.э. добавляли в тесто пивную пену.

А в некоторых странах закваской становились отруби, пропитанные вином.



ХЛЕБ ОБЪЕДИНЯЕТ ВСЕГДА МИР!

Хлеб выпекают все народы мира, только называется он по-разному.

В Израиле делают сдобный хлеб в виде косички. Называется он хала.

В Турции кушают симит. Это хрустящий, тонкий бублик, обильно посыпанный кунжутом.

Рейкялейпя готовится в Финляндии. Печется он из ржаного теста. Это круглый хлеб с маленькой дырочкой посередине. Раньше, в старину, такие булки хранили на деревянных шестах, для этого дырка и нужна была.



МАЦА — ПРЕСНАЯ ЛЕПЁШКА

Всем известно, что ветхозаветная Пасха празднуется в честь исхода евреев из Египта.

С отмечанием этого события связано несколько ветхозаветных заповедей. В частности, хлеб нужно печь без заквашивания.

Это должно быть пресное тесто, потому что на заквашивание уходит время — а его у бегущих из плена евреев не было.

Поэтому в память о том, как это было, каждый год на Пасху печётся маца — пресная лепёшка.



РЖАНОЙ ХЛЕБ

Ржаной хлеб является одним из самых лучших средств от малокровия, поскольку в нем содержится на 30% больше калия и на 50% – магния, чем в белом хлебе. Поэтому у предпочитающих черный хлеб значительно реже встречаются заболевания сердечнососудистой системы и ишемическая болезнь.



ХЛЕБ- ТАРЕЛКА

В эпоху Средневековья было такое понятие, как «хлебные тарелки».

Возле каждого на обеденном столе размещали черствый или просто подсохший кусок хлеба, а на него выкладывали пищу, предназначенную для употребления.

После трапезы представители бедного класса «хлебные тарелки» съедали, а богачи отдавали собакам или же нищим.

Хлеб служил частью столовой сервировки до XV-го века, пока тарелки не додумались производить из древесных пород.



ХЛЕБ-ТАРЕЛКА



СЭНДВИЧ

«Сэндвич» получил свое название в честь графа Сэндвича. Тот, будучи заядлым картежником, приказал слугам приносить ему еду прямо во время игры. А чтобы не пачкать руки, он придумал класть мясо между кусками хлеба.





СЭНДВИЧ



ХЛЕБНЫЕ ДЕНЬГИ

Во время голода и гиперинфляции 1921 года в Советском Союзе были выпущены несценивающиеся чеки достоинством в 1 пуд хлеба.

Так хлеб на какое-то время заменил деньги.



ХЛЕБ — ОСНОВА БУТЕРБРОДОВ

РЕЦЕПТ ДНЯ: БУТЕРБРОД «ФУТБОЛЬНЫЙ МЯЧ»



хлеб для сэндвичей — 5
кусков
сыр плавленый — 100 г
помидоры — 2 шт.
салат — 5 листьев
карбонад — 5 кусков
майонез легкий — 5 ст. л.
сыр пластинками — 150 г
чернослив без косточек — 5
шт.





**Тостовый хлеб
(можно
с семенами льна
и
подсолнечника)
смазать
плавленным
сыром.**



**Помидоры
вымыть, обсушить,
нарезать
тонкими
пластинками
и уложить
поверх сыра.**



**На помидоры
выложить
майонез
и распределить
по всей
поверхности.**

A large head of green lettuce is the central focus of the image, resting on a tablecloth with diagonal stripes in shades of blue, pink, and yellow. The lettuce is fresh and vibrant green. In the center of the lettuce head, there is a small, partially visible piece of food, possibly a sandwich or a salad component, with a red and orange element. The text is overlaid on the left side of the lettuce head.

**Листья салата
вымыть, обсушить
и положить на
майонез
(класть только
зеленую
часть листа,
белые концы
оборвать).**



**Две пластины сыра
сложить встык друг к другу,
на них положить кружок
карбонада.
Обвести форму круга на сыре.**



**Уложить полукруги сыра
на кружок карбонада.
Так поступить со всеми кружками.
Из оставшихся частей сыра
вырезать различные округлые
фигуры
и также уложить их на кружки
карбонада**



**Чернослив вымыть,
залить на 5 минут горячей
водой.**

**Воду слить, чернослив
обсушить.**

**Из кусочков чернослива
вырезать шестиугольники
и уложить из по верх сыр
чтобы было похоже
на футбольный мяч,
маленькие обрезки
уложить по бокам.**



Едим Дома

www.edimdoma.ru



Едим Дома

**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**

www.edimdoma.ru

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**



ИСТОЧНИКИ:

- [10 интересных фактов о хлебе.](#)
- [Бутерброды. Каталог рецептов.](#)
- [Бутерброд «Футбольный мяч».](#)
- [Всемирный день хлеба.](#)
- [История хлеба.](#)
- [Сэндвич.](#)
- [ТОП-13 интересных фактов о хлебе.](#)
- [Про хлеб.](#)
- [Словарь крылатых слов и выражений.](#)
- [Хлеб вместо тарелки.](#)