



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.

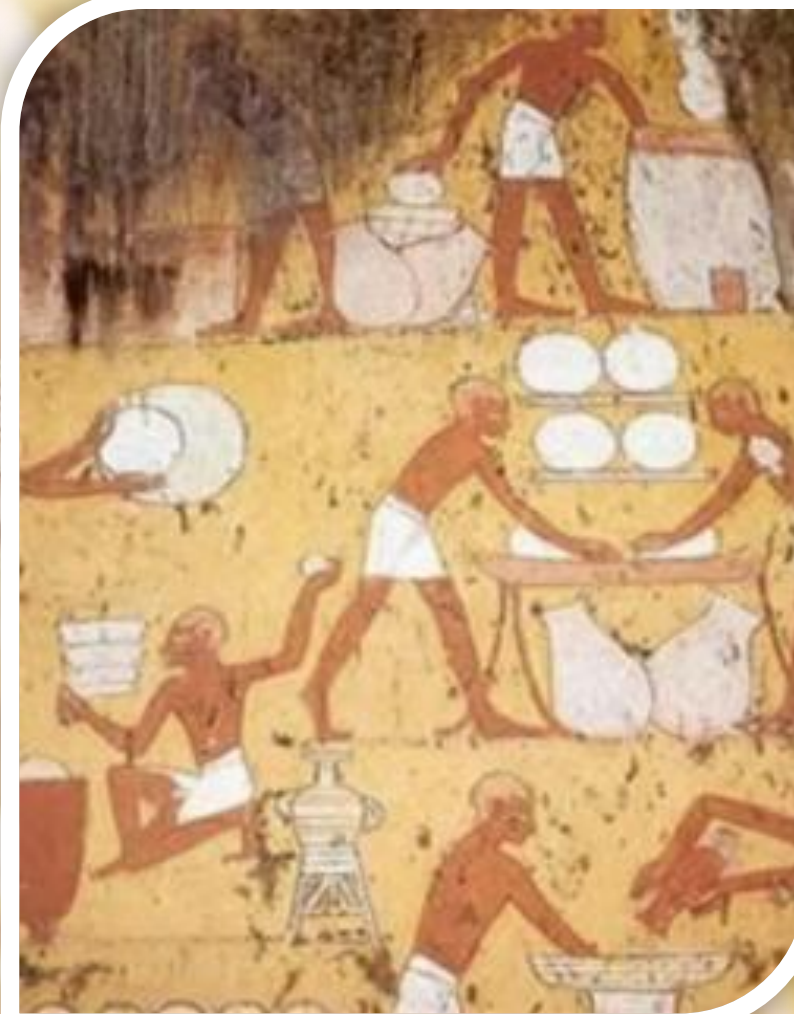




# ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ХЛЕБА

В Древнем Египте хлеб, солнце, золото обозначались одинаково. Уже в те времена люди понимали великую ценность этого продукта. Рецептuru 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.

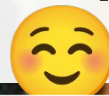




**ХЛЕБ — ОСНОВА БУТЕРБРОДОВ**




# 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, resting on a tablecloth with diagonal stripes in shades of blue, pink, and yellow. A small portion of a salad, including a slice of red tomato and a piece of orange carrot, is placed on one of the lettuce leaves. The text is overlaid on the left side of the image.

**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](http://www.edimdoma.ru)





*Едим Дома*

**ПРИЯТНОГО  
АППЕТИТА!**

[www.edimdoma.ru](http://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.](#)