



**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»

ХВАЛА РУКАМ, ЧТО ПАХНУТ ХЛЕБОМ!

ПРОЕКТ «ДОБРОЕ СЛОВО»

ПРОЕКТНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ: ОБРАЗОВАНИЕ И ВОСПИТАНИЕ

**Авторы
презентации:
И.В. Смирнова,
Ю.Е. Рецлаф**

**г. Багратионовск,
Калининградская
обл.,
2018**

Пословицы о хлебе

- Хлеб — наше богатство.
- У кого хлеб родится, тот всегда веселится.
- Хлеб, соль кушай, да добрых людей слушай.
- Без труда хлеб не родится никогда.
- Без золота проживёшь, а без хлеба — нет.
- Хлеб в пути не тягость.

Русский национальный хлеб

РУССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ХЛЕБ — это чёрный хлеб, то есть хлеб из ржаной муки, дрожжевой, кислый. И это многое объясняет. Как показали новейшие исследования, такой хлеб хорошо усваивается, особенно, если он приготовлен на закваске, а не просто на прессованных дрожжах. Именно так и готовится русский национальный ржаной хлеб.



А хрустящая корочка чёрного хлеба — это один из важнейших источников витамина B1

Хлеб всему голова!

Как готовили хлеб наши предки? На то время не придумали еще дрожжи и разрыхлители, только на большие праздники муку из своей пшеницы смалывали «добела»



Хлеб всему голова!



- В быту хлеб готовился из грубой ржаной или пшеничной муки.
- Про домашние электропечи и электрические духовки тогда речи вообще не шло. О таких чудесах даже не мечтали 😞

Без хлеба сыт не будешь



Такой ароматный, вкусный и невероятно полезный хлеб со стаканом парного молока являлся в то время полноценным завтраком для детей, и им хватало сил и энергии вплоть до обеда.

Семь главных русских хлебов

Хлеб на Руси во все времена рассматривался как священная пища.

На столе он неизменно занимает центральное место, что не удивительно, ведь именно хлеб — всему голова.



Семь главных русских хлебов:

№ 1 — Белый хлеб

Выпекать его стали еще с XII столетия. Много веков белый хлеб рассматривался как особая привилегия, доступная только зажиточным людям. Самым лучшим из всех его разновидностей считался «крупчатый» белый, его подавали только в богатых домах.

Представители обычных сословий населения в те времена ежедневно могли позволить себе лишь ржаной хлеб, который за ужином разрезал исключительно глава семьи. Белый же хлеб был доступен им только по праздникам.

Горькая работа, зато сладок хлеб



Семь главных русских хлебов: № 2 — Чёрный (кислый) хлеб

Черный хлеб, прозванный «кислым», стали выпекать гораздо позднее белого.

В истории существует показательный момент отношения к нему русского человека.

В период русско-турецкой войны войско наших предков оказалось на вражеской территории, где не было условий (а именно ржаной муки) для производства излюбленного кислого хлеба. Поэтому были вынуждены выпекать хлеб из пшеничной муки. И тут же в войске начались болезни: настолько русский воин привык питаться черным хлебом.

**Покуда есть хлеб да вода
всё не беда**



Семь главных русских хлебов:

№ 3 — Красносельский хлеб

Это один из сортов черного хлеба.

Изначально его выпекали преимущественно в монастырях. Главным отличием такого хлеба, что, собственно, и прослеживается в названии, можно назвать его характерный цвет корочки, который в процессе выпекания становился преимущественно красным.

Ну а сельским он стал, вероятно, потому, что первыми, после монахов, вкушать его могли сельские жители, собирающиеся по праздникам в храмах, расположенных на территориях монастырей.

Сам такой хлеб, испеченный монахами, всегда выходил необыкновенно мягким, с тончайшей корочкой и непередаваемым ароматом, манящим за версту. К тому же он достаточно сытный, полезный, долго хранится.

Хлеб да вода — молодецкая еда



КРАСНОСЕЛЬСКИЙ
ХЛЕБ

Семь главных русских хлебов:

№ 4 — Заварной хлеб

Этот хлеб также впервые стали готовить при монастырях.

Главным его отличием называют присутствие кисло-сладкого вкуса, а также особенность достаточно долго не черстветь. Заварным его назвали только потому, что он изготавливается из заварки, состоящей из муки и солода.

Подобный способ приготовления позволял хлебу гораздо дольше сохранять свою свежесть, а добавление пряностей лишь формировало ни с чем не сравнимый вкус и нежнейший аромат.

В прошлые годы его было принято изготавливать двумя способами: безопарным и опарным. Именно благодаря последнему удавалось полностью раскрыть изумительный вкус заварного хлеба.

**У кого хлебушко,
у того и счастье**

**ЗАВАРНОЙ РЖАНОЙ
ХЛЕБ**



Семь русских хлебов: № 5 — Бородинский хлеб

Существует как минимум три истории появления данного хлеба.

История первая: сначала подобный хлеб принялись выпекать монахи Спасо-Бородинского монастыря.

История вторая: что рецепт хлеба изобрели, когда в обоз с продуктами попал снаряд, в результате чего смешалась мука, тмин и кориандр.

История третья: рассказывает, что это старинный поминальный хлеб, рецепт которого был известен еще в XV столетии.

**Гречневая каша — матушка наша,
а хлебец ржаной — отец наш
родной**



Семь русских хлебов:

№ 6 — Московский боярский хлеб

Этот сорт хлеба всегда считался особенным. Поэтому к столу его принято было подавать исключительно по особым, крупным случаям. Например, к свадебному столу.

Пекли подобный хлеб исключительно по специальному заказу.

В его состав входили мука только особого помола, свежайшее масло, никогда не обходились без пряностей.

Хлеб был не из дешевых, поэтому его действительно могли себе позволить бояре и высшие сословия.

Хлеб на стол, и стол — престол



Семь русских хлебов:

№ 7 — Стародубский хлеб

Подобный хлеб даже подают к чаю. Непосредственно перед выпечкой этим хлебам придается продолговатая форма, а сверху они смазываются пивом.

Решающее значение этот хлеб сыграл в истории.

Известно, что войско Кутузова, готовящееся к наступлению, остановилось в Тарутинском лагере. Чтобы поддержать армию, туда в первую очередь направлялся стародубский хлеб, поскольку именно в Стародубе на то время сберегалась значительная часть продовольствия, из которого, собственно, подобный хлеб и выпекался.

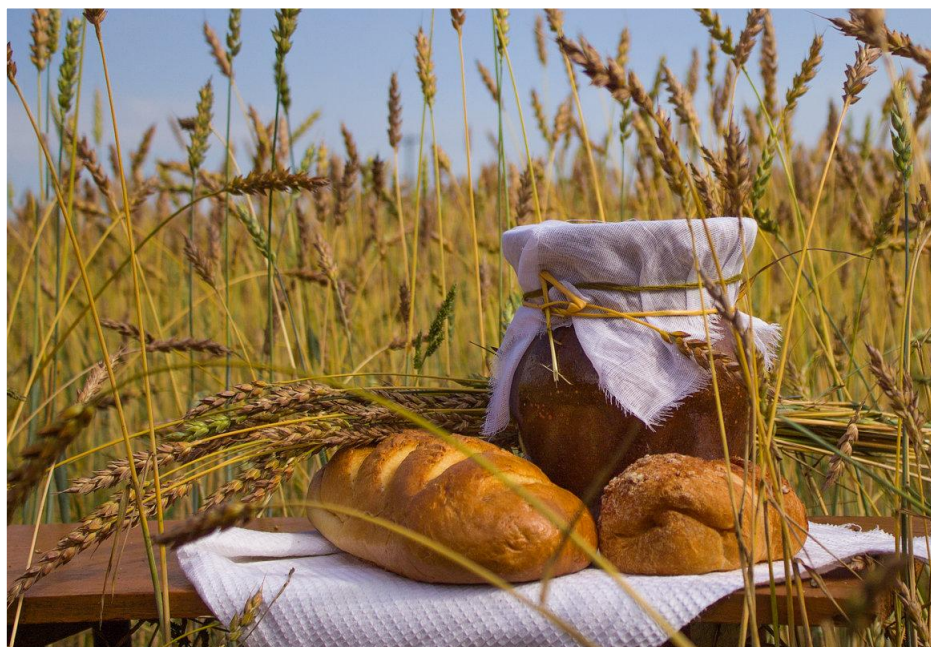
Хлеб да каша пища наша



Хлеб наш насущный: хоть черный, да вкусный



**ХВАЛА РУКАМ,
ЧТО ПАХНУТ ХЛЕБОМ!
СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**



ИСТОЧНИКИ

- [Всемирный день хлеба](#)
- [Пословицы о хлебе](#)
- [Семь русских хлебов](#)