

НИЖНЕИСЕТСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ

Исследовательский проект «Мы – славяне!»

Практическая работа

# ***ХЛЕБ И ИСТОКИ ГОСТЕПРИИМСТВА***

Выполнил: Гринь А. А.  
учащийся группы 201

Екатеринбург

2006

**Хлеб – неперемный участник любой трапезы. Как повседневная еда, так и праздничное застолье редко обходится без хлеба. И, пожалуй, нет другого продукта, который употребляли бы все народы мира. За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба! Причем основная его часть потребляется не отдельно, а заодно с другими продуктами питания.**



# Цель и задачи

## Цель:


- Определить роль культа хлеба в жизни современного человека.

## Задачи:


- Собрать материал об истории происхождения хлеба.
- Изучить материал о традициях связанных с хлебом.
- Описать виды хлеба.
- Оформить работу в виде презентации.



**История  
хлебопечения**




**Отношение  
славян к  
хлебу**



**Традиции  
Славянского  
хлебопечени  
я**



**Славянское  
гостеприимст  
во**



**Славянский  
хлеб**

# ОТ КУДА К НАМ ПРИШЛО СЛОВО ХЛЕБ?

Слово «хлеб» пришло к нам из Древней Греции. Греческие мастера выпекали хлеб в глиняных горшках, называвшихся «хлибанос». В старонемецком языке сохранилось слово «хлайб», очень напоминающее наше «хлеб» и украинское «хлиб».



# Эра хлебопечения

Первый хлеб напоминал мучнисто-зерновую кашу. Когда люди научились добывать огонь, они стали выпекать на камнях пресные лепешки из густой зерновой массы, похожей на тесто. Эти твердые подгорелые куски совсем не напоминали современный хлеб, но именно с них и началась эра хлебопечения.



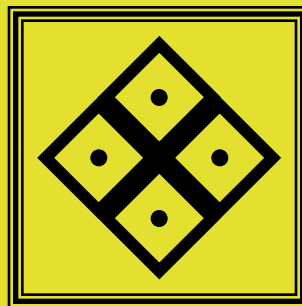
# ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ - ИСКУССТВО

Со временем хлебопечение стало настоящим искусством. Больших успехов в нем достигли египтяне. В Древнем Египте уже 5-6 тысяч лет назад был известен секрет сбраживания теста. Древние греки переняли от египтян искусство хлебопечения. Разрыхленный хлеб из кислого теста считался в Древней Греции большим деликатесом и стоил очень дорого.



# ОТНОШЕНИЕ К ХЛЕБУ

Каждому из нас приходилось слышать о необходимости уважительного, бережного отношения к хлебу. В изобразительном искусстве древних культур засеянное поле изображается тем же знаком, что и женская беременность. Этот знак дожил до наших времен в традиционных узорах вышивки на одежде. Отсюда уже следует, что хлеб для славян был священным



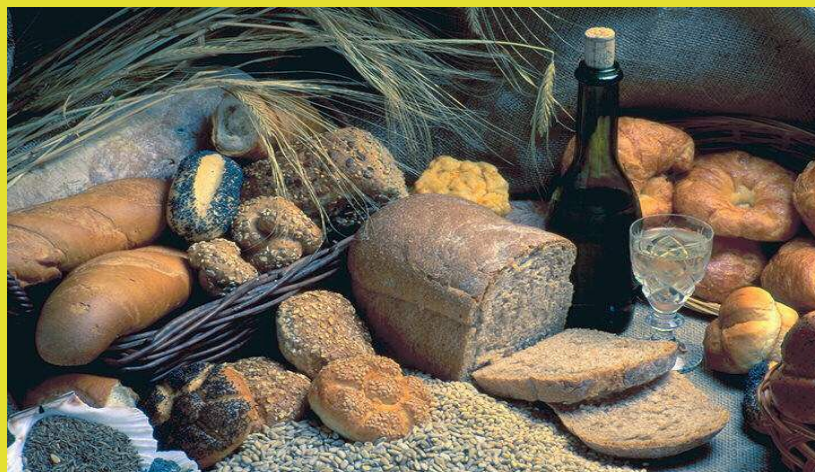


# ПРИМЕТЫ

Вынимая хлеба из печи,  
примечали, в какую сторону  
наклонились макушечки  
ковриг: если во внутрь печи – к  
прибытку в доме, наружу – к  
разорению и беде.



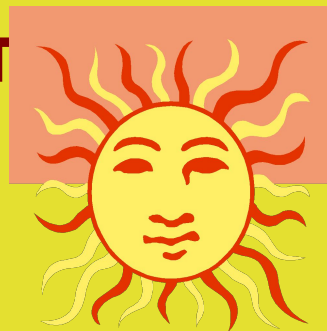
**На свадьбах перемешивали  
хлеб, испеченный в доме  
невесты, с хлебом,  
испеченным в доме жениха:  
быть двум семьям отныне  
«хлебами из одной печи».**



# ХЛЕБ – ПОДАРОК СОЛНЦА

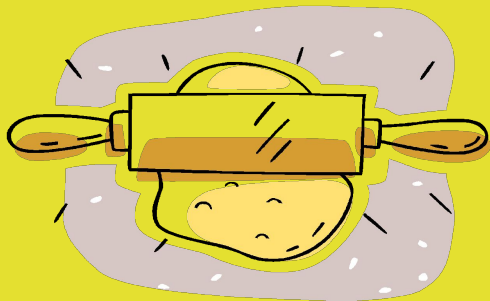
Хлеб готовили из муки, а муку - из семян растений. Выходит, что хлеб - это подарок Солнца. Хлеб - один из самых древних видов пищи. Хлеб - не просто подарок Солнца человеку, это еще и подарок микробов-дрожжей, с помощью которых

ГОТОВЯТ ХЛЕБ.



# ХЛЕБ – МИРНЫЙ ДОГОВОР

Отношение древних к еде вообще заслуживает особого разговора. Еда была не просто физическим насыщением – это было Причастие. Причастившееся одного хлеба считали себя настоящими родственниками.



Поев в каком-нибудь доме, человек мог рассчитывать на защиту и помощь хозяина, но и сам уже не смел, причинять ему зла, если только для него еще было что-нибудь свято. Таким образом, хлеб-соль, которыми сегодня «по русскому обычаю» встречают приехавшую делегацию, в своей древней языческой сути – не что иное, как мирный договор между хозяевами и гостями.

# ПЕКАРЬ

С давних пор пекари пользовались почетом и уважением. Если в XVI-XVII веках простых людей на Руси называли в быту и в официальных документах уничижительными именами Федька, Гришка, Митрошка, то пекарей с такими именами величали соответственно Федор, Григорий, Дмитрий.



О том, как высоко ценился труд хлебопека, свидетельствует и такой факт. В Древнем Риме, например, раба, умевшего печь хлеб, продавали за 100 тысяч сестерций, в то время как за гладиатора платили лишь 10-12 тысяч.

На Руси от пекаря тоже требовалось не только мастерство, но и честность. Ведь в стране нередко случался голод. В эти тяжелые годы за пекарнями устанавливался особый догляд, и тех, кто допускал "подмес" или порчу хлеба, а тем более спекулировал им, сурово наказывали.





**В уставах византийских цехов X века было оговорено: "Хлебники не подвергаются никаким государственным повинностям, чтобы они безо всяких помех могли печь хлеб". Вместе с тем в той же Византии за выпечку плохого хлеба пекаря могли остричь наголо, выпороть, привязать к позорному столбу или изгнать из города.**

# ХЛЕБ И СОЛЬ

На Руси хлеб всегда считался самым главным богатством. Неурожайные на зерно годы называли голодными, даже если мяса и рыбы бывало вдоволь. С хлебом и солью встречали дорогих гостей. Эта традиция сохранилась и до наших дней: девушки в русских сарафанах подносят мягкий сдобный каравай и соль в резной деревянной солонке.

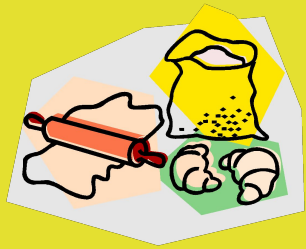




# ХЛЕБ ЛОВИТ ПРЕСТУПНИКОВ

В древней Англии даже определяли по хлебу преступника: давали подозреваемому съесть сухую корочку хлеба. И если он внезапно давился, - значит, был виноват. Сегодня мы объяснили бы это волнением преступника, боящегося разоблачения, но в древности не сомневались, что святой хлеб сам указывает злодея.

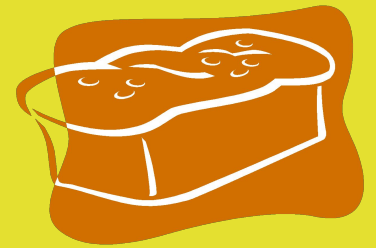




# LADY и LORD



Упомянув об Англии, вспомним два хорошо известным всем слова: «леди» (lady) и «лорд» (lord). Оказывается, они имеют к хлебу самое непосредственное отношение. Вот что можно прочесть в толковых английских словарях: «леди» в первоначальном значении – это попросту «та, что замешивает тесто для хлеба»; «лорд» же – «хранитель хлебов». Когда в древней Англии разводилась супружеская пара, муж получал из домашнего имущества весь хлеб, выпеченный к моменту развода. А жена – все тесто, еще находившееся в квашне!



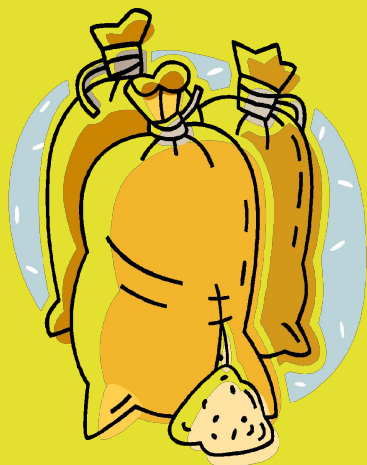
**В конце XIX века сельские жители пекли хлеб сами в русских печах, а городское население обычно покупало хлеб у булочников, которые выпекали его в больших количествах и различных видов. В булочных с лотков продавали подовый (высокие толстые лепешки) и формовой (в форме цилиндра или кирпича) хлеб.**



**Первоначально не существовало отдельных хлебопекарен, а в каждом хозяйстве приготавливался хлеб для своей надобности, причем хлебопечением занимались обыкновенно женщины и рабы.**



**В период неурожаев, когда не хватало запасов ржи и пшеницы, в муку подмешивали всевозможные добавки - морковь, свеклу, позднее картофель, а также дикорастущие - желуди, кору дуба, крапиву, лебеду.**

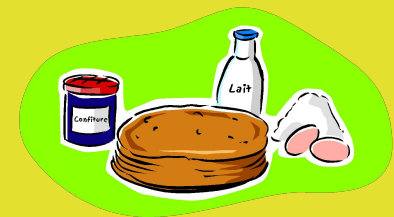


# РЖАНОЙ ХЛЕБ

Основную роль в жизни русского народа играл ржаной или, как его называли, черный хлеб. Он был значительно дешевле да и сытнее пшеничного, белого хлеба. Однако были такие сорта ржаного хлеба, которые не всегда могли купить даже очень состоятельные люди. К ним относился, например, "Боярский" хлеб, для выпечки которого использовали муку особого помола, свежее масло, в меру сквашенное (не переокисшее) молоко, а в тесто добавляли пряности. Такой хлеб пекли только по специальному заказу для особых случаев.

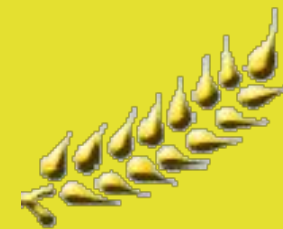


Из муки, просеянной через сито, пекли ситный хлеб. Он был значительно нежнее решетного хлеба, который выпекался из муки, просеянной через решето. Низкокачественными считались "пушные" виды хлеба. Их пекли из непросеянной муки и называли мякиной. Лучшим же хлебом, который подавался на стол в богатых домах, был "крупчатый" белый хлеб из хорошо обработанной пшеничной муки.





# КАЛАЧ



**Особой любовью на Руси всегда пользовались калачи. Калач был и на будничном столе рядового горожанина, и на пышных царских пиршествах.**

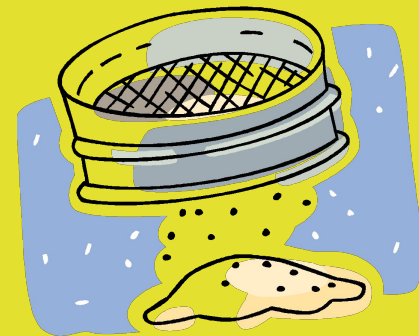
**Царь посылал калачи в знак особого расположения патриарху и другим особам, имевшим высокое духовное звание.**

**Отпуская слугу в увольнение, барин, как правило, давал ему мелкую монету "на калач".**





# БЛИНЫ



Древнейшей ритуальной едой с незапамятных пор были блины. Ученые-языковеды пишут, что произношение слова «блин» - искаженное: когда-то оно произносилось «млин» и происходит от того же корня, что «молоть» и «мелкий», обозначая таким образом пищу из размолотого зерна.

Румяный круглый блин от части похож на солнце «умирающим и воскресающим» каждую зиму. Блины пекут на поминках и еще на Масленицу.

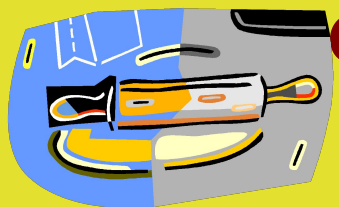
# КАРАВАЙ

**Раньше из теста лепили изображение коровы, а позже – хлеб, увенчанный рожками, «коровай». В первые века русского православия Христианская церковь порицала «моленные», то есть выпеченные с языческими молитвами, короваи, которые приносили в жертву Роду и Рожаницам.**

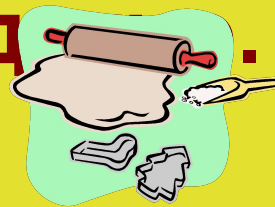


# КВАШНЯ

Возвращаясь, домой с похорон, наши предки старались первым делом заглянуть в квашню с тестом, чтобы священная сила Жизни изгнала Смерть за порог. На квашню, покрытую подушкой, перед свадьбой усаживали невесту, чтобы новая семья жила весело, богато, дружно и



о год



# ПОСЛОВИЦЫ

- Хлеб на стол - так и стол престол, а как хлеба ни куска - так и стол доска.
- В озими не хлеб, в долгах не деньги.
- Спасибо Бог того, кто кормит и поит, а вдвое - того, что хлеб-соль помнит!
- "хлеб преломить" - в значении подружиться



# ПОСЛОВИЦЫ

- Без соли невкусно, без хлеба - не сытно.
- Хлеба к обеду в меру бери, хлеб - драгоценность. им не сори.
- Кто надеется на небо, тот сидит без хлеба.
- Ржаной хлебушко – калачу дедушка.
- Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска.
- Каков у хлеба, таков у дела.
- На чужой каравай рот не разевай.



# **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**История, культура, нравы и традиции общества – все связано воедино. В этом я убедился работая над темой «Хлеб и истоки гостеприимства».**

# СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Грушенко Е. *«Русские легенды и обычаи»*, Москва, Эскиммо, 2005
2. Грушенко Е. *«Словарь славянской мифологии»*, Нижний Новгород, 1995
3. Семенова М. *«Мы – славяне»!* Санкт-Петербург, Азбука, 1997
4. *«Русская мифология»*  
(энциклопедия), Москва, Эскиммо, 2005

