



Хлеб-всему голова!

Хлеб — один из старейших приготавливаемых продуктов.

Хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нынешних пшеницы, ржи, овса, ячменя. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. **Первый хлеб имел вид жидкой каши.** Она и является прародительницей хлеба.



Издавна у славян люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.



Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Хлеб батюшка, кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется.

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.

В Греции и Риме хлеб считался деликатесом

Римская знать предпочитала белый пшеничный хлеб с добавлением молока, яиц и сливочного масла. В тесто добавляли сыр, лук, мак, мёд, орехи и множество других добавок. Люди среднего достатка ели хлеб из овсяной, ячменной, ржаной и просяной муки. Беднякам приходилось использовать муку из желудей. Во все времена хлеб высоко ценился и почитался человеком. Он был поставлен в один ряд с золотом и солнцем.



В средневековой Европе хлеб был основной пищей бедняков.



Правящим классам приходилось держать цены на хлеб на минимальном уровне, чтобы предотвратить голодные бунты. На столах знати черствый хлеб использовался как тарелки для мясных блюд. После обеда «тарелки» отдавали слугам или собакам.

У каждого народа существует исторически сложившийся ассортимент хлеба



В Украине очень популярны паляница, арнаут киевский, калач, булочки дарницкие, рогалики закарпатские. 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.

Сколько людей, столько и мнений, а сколько народов – столько и хлебов



- В Мексике делают кукурузные тортильи и рулеты.
- Французский багет имеет плотную корку и большие полости внутри.
- В Испании хлеб называется «пан» и встречается в 315 разновидностях.
- Финский хлеб выпекается из ржаной муки; он круглый, с отверстием посередине.
- В Индии и Пакистане делают роти и чапати из разных видов муки.

С борозды начинается хлеб



Пáшня —

сельскохозяйственные —

сельскохозяйственные

угодья —

сельскохозяйственные

угодья, ежегодно

обрабатываемые и

используемые под посев —

сельскохозяйственные

угодья, ежегодно

обрабатываемые и

используемые под посев

сельскохозяйственных

культур —

сельскохозяйственные

угодья, ежегодно

обрабатываемые и

Самый вкусный хлеб - пшеничный

- Пшеница — род травянистых, в основном однолетних, растений семейства Злаки, или Мятликовые — род травянистых, в основном однолетних, растений семейства Злаки, или Мятликовые, ведущая зерновая культура — род травянистых, в основном однолетних, растений семейства



Издавна на Руси жертвенные обряды проводились, чтобы отблагодарить землю-матушку за долгожданный урожай.



При помощи магических действий участники обряда стремились вернуть земле плодородие, обеспечивая урожай будущего года.

- *И говорило, и говорило Ржаное жито
Не хочу я в поле стояти,
Не хочу я колосом махати,
А хочу я Во пучок завязаться,
В засеку ложиться,
А чтоб мея о ржаное жито -
Во пучок связали
Из меня. рожь выбирали.*

Состав хлеба



- *Мука* – главная составляющая часть хлеба. -
- В качестве жидкости для приготовления теста обычно выступает *вода*, но может использоваться и *молоко*.
- *Дрожжи* – традиционная закваска для теста. Без дрожжей хлеб не будет легким и пористым, так как именно дрожжи превращают сахар и другие углеводы в двуокись углерода.

Что содержит хлеб

Зёрна пшеницы, ржи и других злаков богаты углеводами, минералами и витаминами, которые долго сохраняют свою активность. Ржаной и пшеничный хлеб обеспечивает около 20% потребности человека в белках и 30-40% - в углеводах. Витамины группы В, содержащиеся в хлебе, участвуют в работе нервной системы и процессах тканевого дыхания. Недостаток витаминов В может привести к ухудшению зрения, старению кожи и замедлению роста у детей. Витамин Е отвечает за здоровье кожи, ногтей и волос. Никотиновая кислота (витамин РР) регулирует окислительные процессы в организме, а её недостаток приводит к быстрой утомляемости. Триптофан, содержащийся в хлебе, стимулирует выработку серотонина – гормона хорошего настроения. Соли кальция, калия, железа, фосфора и других микроэлементов необходимы для развития костей и мышц и поддержания организма в тонусе. Наиболее ценным считается цельнозерновой хлеб, хлеб из муки грубого помола и с высоким содержанием отрубей, так как витамины содержатся в основном в оболочках и зародышах зёрен.



Чувство насыщения после небольшого количества хлеба объясняется глутаминовой кислотой, которой особенно богат пшеничный хлеб. Неудивительно, что несколько веков назад люди ели намного больше хлеба, чем мы сейчас. По статистике, в начале 20 века в России потреблялось около килограмма хлеба в сутки на человека, а современный человек обходится 100-200 граммами хлеба.

Как выпекают хлеб?



По трубам, идущим с потолка, движется мучной поток и попадает в округлые металлические чаши, куда также подается все, что нужно для получения , соль, сахар. Специальная машина перемешивает содержимое чаши до получения однородной массы. Затем тесту нужно дать постоять, тогда оно созреет, станет пышным и воздушным.





Готовое тесто из чаши опрокидывают в бункер, похожий на блестящую воронку, а оттуда в тесторазделочную машину.



- Специальное устройство – «округлитель» превращает отмеренные куски теста в аккуратные шарики. Затем такие колобки отправляются в тестоформирующую машину, где шарики раскатываются в колбаски.





Каждая полоска теста аккуратно выкладывается на ленту конвейера. Двигаясь по кругу, будущие батончики набирают объем, становятся пышными и продвигаются к следующему еще более загадочному устройству.

Это устройство называется нож-нарезчик. Гладкие батоны без рисунка попадая под него, выходят с красивыми гребешками и ровными рядами продвигаются к туннельной печи.



Выезжая из печи,
красивые
золотистые батоны
скатываются на
ленту конвейера для
дальнейшей
транспортировки.



Свежеиспеченные булочки двигаются по ленте и укладываются на лотки.





Развитие зернового хозяйства СССР прервало вероломное нападение на страну фашистской Германии.



Во все времена враг первый удар почти всегда наносил по хлебу. Так было и на этот раз. Вопрос о хлебе снова стал вопросом жизни или смерти. И фронту, и тылу нужен был хлеб. 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! ..

К хлебу относились и с суеверным почетом.



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. Так же, как к хлебу, народ с давних времен относился к труду тех, кто его пек.

Handwritten text in a cursive script, possibly representing the word "Handwritten" or a similar phrase, rendered in a dark brown or black ink on a light-colored background.

Приметы о хлебе

- Если хлеб испечется необычайной формы, то в доме будет несчастье. —
Если под вынутым из печи горячим хлебом смокнет то место, где он лежал, то будет дождь.
- Если при резании хлеба мякоть хлеба пристаёт к ножу, то будет продолжительная дождливая погода" .
- Если кто обедая или ужиная, отложит кусок хлеба, недоест его и, забывшись, отломит другой, то это означает, что кто-нибудь из родных его терпит голод.
- Когда вынимают пироги из печи и пирог перевернется - к прибыли. Кто плесневый хлеб ест - хорошо плавать будет и не станет бояться грозы.
- Когда один хлеб вынут из печи раньше прочих и разрежут, то все остальные хлебы испортятся.
- Когда молодоженов встречают хлебом-солью, кто отщипнет большой кусок и съест, тот и будет в доме хозяином.

«Растите хлеб» Абдул Мирзаев.

.... Растите хлеб!
Выращивайте хлеб!
Он – смех детей,
Он – радость мирных дней.
Он наших городов и сёл мечта,
Он - пенье птиц.
Он памятником стал
Всем тем, кто жизни за него отдал.
Растите хлеб!

Загадки о хлебе

- Отгадать легко и быстро: мягкий, пышный и душистый, Он и черный, он и белый, а бывает подгорелый".
(Хлеб)
- "Всем нужен, а не всякий сделает"
(Хлеб)
- "Вырос в поле дом. Полон дом зерном. Стены позолочены. Ставни заколочены. Ходит дом ходуном на столбе золотом" (Зерно)
- "Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок. В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду. В нем тогда, таких как я, будет целая семья".
(Зерно)

Пословицы про хлеб

Был бы хлеб, а зубы сыщутся

Была бы голова на плечах, а хлеб будет.

Без соли, без хлеба - половина обеда.

Береги хлеб в углу, а деньги - в узлу.

Без хлеба куска везде тоска.

Без закваски хлеба не месят.

Без соли хлеб не еда.

Был бы хлеб, а у хлеба люди будут.