

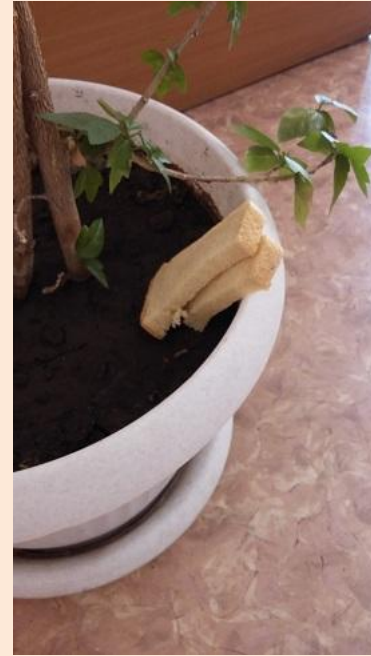
Есть в мире понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это воздух, земля, вода, солнце. К ним можно отнести и хлеб, древний и вечно молодой продукт человеческого труда. «Хлеб – всему голова» - гласит народная мудрость. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничные обед, ни праздничный стол. Вырастая, дети, помнят запах родного очага всю свою жизнь и впоследствии, создавая уже свои семьи, интуитивно хранят в них те же традиции, которые они вобрали в себя в родительском доме. Ведь хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой.

**ХЛЕБ-
ВСЕМУ
ГОЛОВА**



**Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!**





Хлеб - всему голова!



пшеница

- Хлеб был известен ещё в Древнем Египте. Хлеб очень полезный продукт, недаром его всегда ставили на Руси в центр стола и считали главным блюдом. Известно, что в хлебе содержится более двухсот различных микроэлементов. Это значит, что привычный для нас продукт способен взять на себя большую часть забот, касающихся восполнения энергии и обеспечения организма необходимыми растительными белками.



хлебобулочные изделия

ОТЛИЧИЕ



Пшеничный хлеб



Ржаной хлеб





ВАЛЕНТИН ПАНОВ © 2007

Хлеб - один из важнейших продуктов в мире, основной источник питания, содержащий практически все питательные вещества, необходимые для жизни. За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба, причем основная его часть потребляется не отдельно, а заодно с другими продуктами питания, то есть хлеб выступает как необходимая добавка почти к любой пище.

Технология изготовления хлеба: от зерна до буханки

Какой «путь» проходит пшеничное зерно, прежде чем на столе появится буханка хлеба



Пашня

Подготовка почвы для посева: вспахивание, разрыхление



Посев

Проверка зерна на всхожесть, посев яровых культур – весной, озимых – в августе-сентябре



Уборка урожая

Комбайнирование. Измельчение соломины злаковых культур. Формирование колена

Транспортировка и хранение зерна



Мукомольный завод

Переработка зерна в муку. Из пшеничной муки – белый хлеб, из ржаной – черный



Пекарня

Просеивание муки. Замес теста в специальных емкостях (дежках) объемом по 1000 л. Приготовление жидкого теста (опары) в течение 4 часов. Замес густого теста. Разделение теста на части массой 230 г. Выпекание буханок хлеба



Питательная ценность хлеба для организма человека

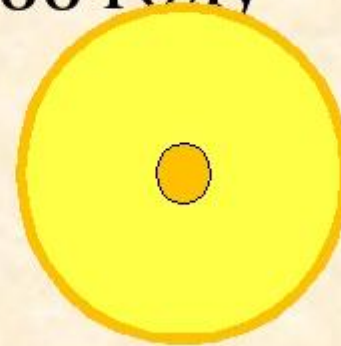
Необходимые микроэлементы, которые дает хлеб:

- белок – 20%
- тиамин (витамин B1) – 26%
- ниацин (провитамин PP) – 24%
- рибофлавин (витамин B2) – 14%
- железо – 34%
- кальций – 17%



Музей хлеба в Санкт-Петербурге,

открыт в 1988 году



Символ хлеба
В славянской культуре

Адрес: Лиговский проспект, д.73.
Станция метро Площадь Восстания,
Маяковская.



1кг	2кг	3кг	4кг	5кг	6кг	7кг	8кг	9кг	10кг	11кг	12кг
2,100р	4,200р	6,300р	8,400р	10,500р	12,600р	14,700р	16,800р	18,900р	21,000р	23,100р	25,200р
200г	400г	600г	800г	1000г	1200г	1400г	1600г	1800г	2000г	2200г	2400г
1,050р	2,100р	3,150р	4,200р	5,250р	6,300р	7,350р	8,400р	9,450р	10,500р	11,550р	12,600р
КАРТОЧКА на ХЛЕБ на вывоз 100 г. Выдаётся 400 гр в день РЕТСАМ Формат: _____ Имя, фамилия: _____ При покупке обязательно по предъявлению											
20г	30г	40г	50г	60г	70г	80г	90г	100г	110г	120г	130г
0,210р	0,315р	0,420р	0,525р	0,630р	0,735р	0,840р	0,945р	1,050р	1,155р	1,260р	1,365р
100г	200г	300г	400г	500г	600г	700г	800г	900г	1000г	1100г	1200г
1,050р	2,100р	3,150р	4,200р	5,250р	6,300р	7,350р	8,400р	9,450р	10,500р	11,550р	12,600р
1 кг	2 кг	3 кг	4 кг	5 кг	6 кг	7 кг	8 кг	9 кг	10 кг	11 кг	12 кг
2,100р	4,200р	6,300р	8,400р	10,500р	12,600р	14,700р	16,800р	18,900р	21,000р	23,100р	25,200р



Мальчик, ногою пинающий хлеб,
 Мальчик, голодных не знающий лет,
 Помни, что были лихие года.
 Хлеб - это жизнь, а не просто еда.
 Хлебом клялись,
 За хлеб умирали
 Не для того, чтоб в футбол им играли.
 В слове народная мудрость таится.
 Вот что в народе у нас говорится:
**“Если ты хлеб ценить не стал,
 Ты человеком быть перестал”.**

Заповеди русского народа о хлебе:

- «Хлеб да соль!»
- Хлеб вносят в дом на новоселье «Не красна изба углами, а красна пирогами».
- Краюху материнского хлеба брали с собой в дорогу «Хлеб в пути не тягость».
- «Не пашня родит хлеб, а небо»
- «Худ обед – коли хлеба нет»
- Именем хлеба клянутся «Чтоб мне хлеба не видать»



НА РУСИ ВЕЛОСЬ...

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Оставить недоеденной после ужина свою порцию хлеба — оставить свое счастье. Тот, кто его доедал, забирал удачу, счастье.

Хлеб следует есть очень аккуратно и бережно, не позволяя упасть ни крошечке. Это делалось, чтобы не допустить неурожая и голода.



ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С ХЛЕБОМ:

1. Бери хлеба столько, сколько сможешь съесть.
2. Никогда не бери хлеб грязными руками.
3. Не клади хлеб в сумку с овощами, а клади в отдельный пакет.
4. Не заворачивай хлеб в газету.
5. Учись готовить из чёрствого хлеба различные блюда.

