



Хлеб всему голова!

КЛАСС 3-1 и 3-2
Воспитатель Кузнецова О.В.

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!



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.



Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад.

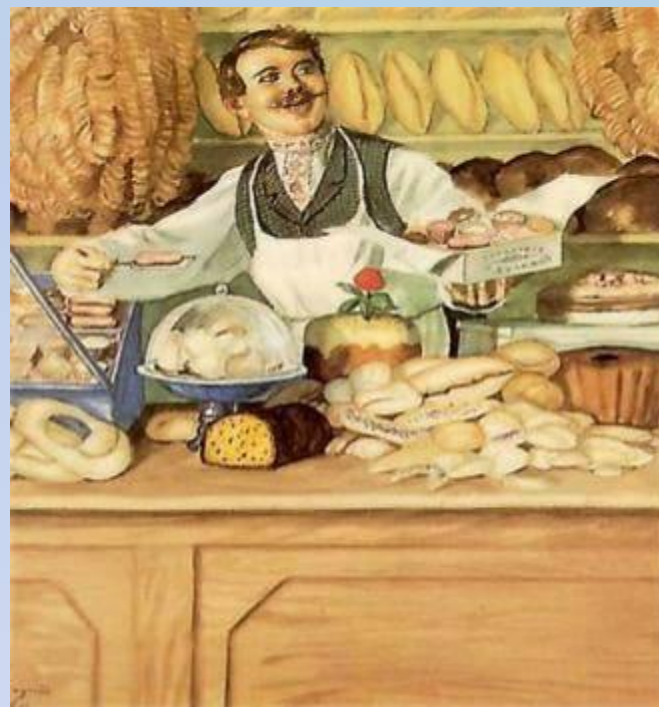




Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемые «клибанос».



С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. Производство ржаного хлеба было большим искусством, оно основывалось на применении специальных заквасок, или квасов, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение.





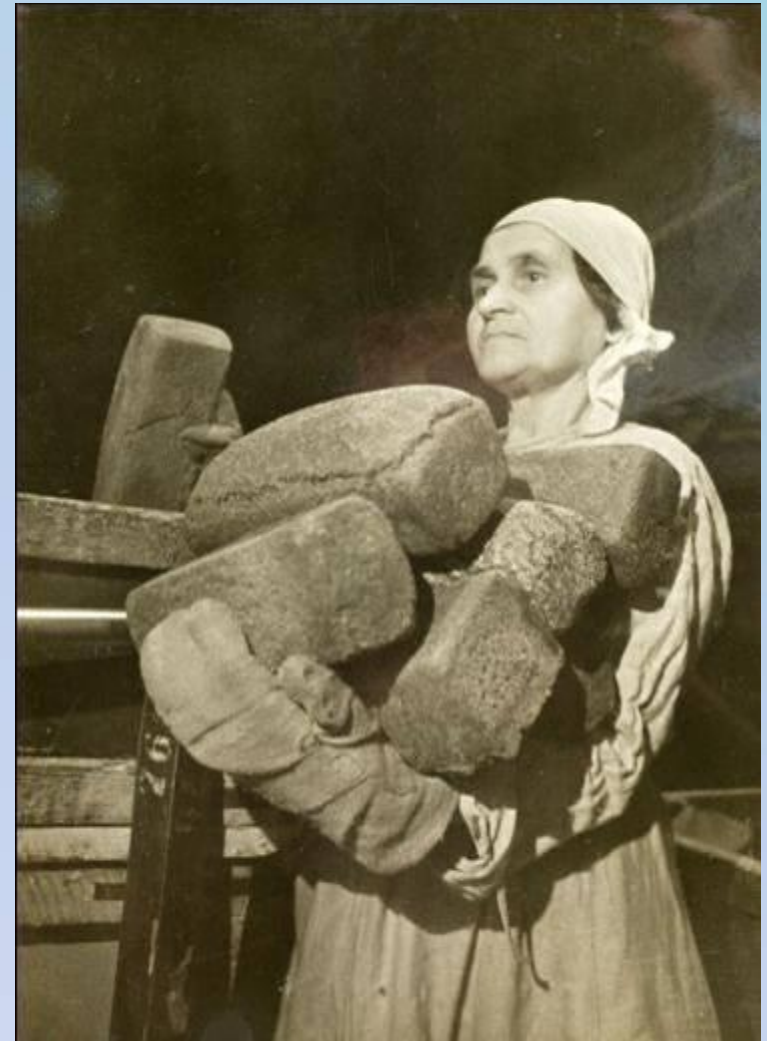
Хлеб – наиболее сакральный (божественный) вид пищи, символ достатка, изобилия и материального благополучия. Осмыслиется как живое существо или даже образ самого божества.



1941 - 1945



Я помню хлеб, военный, горький.
Он весь почти из лебеды.
В нем в каждой корке, в каждой крошке
Был горький вкус людской беды.
И горе было частым гостем
Им были детства дни полны
Особо помним мы, что счастьем
Был равен горький хлеб войны.





Чтобы вырастить озимую пшеницу или рожь, в августе-сентябре в поле выходят тракторы. Они тянут за собой плуги, которые пахут землю.

Еще землю боронят, чтобы не было комочков.





Затем в поле выходят тракторы с сеялкой, а за сеялкой тянутся по земле бороны.

Пройдет немного времени и над землей появятся маленькие зеленые всходы будущего хлеба.





Вскоре наступит зима и хлебное поле накроет пушистым снегом.

Весной снег растает, напоит почву влагой, и потянутся молодые всходы к солнышку.





На каждом стебельке появится колосок наполненный зернами.

Вот и созрел урожай.
Начинается жатва. Выходят на поля комбайны.





После этого зерно везут на элеватор. Элеватор - это место для хранения зерна. По транспортной ленте зерно отправляется на мельницу. Там его перерабатывают в муку.

С элеватора мука отправляется на хлебозаводы и пекарни, где из нее выпекают различные хлебобулочные изделия.



Обычный хлеб содержит в себе практически все питательные вещества, необходимые человеку. И что еще важно, хлеб обладает одним редким свойством – он никогда не приедается, никогда не может надоесть людям.

Не зря говорят, что **ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА!**

