



Тайна хлеба

Оглавление:

1. Хлеб – всему голова.
2. Как появился хлеб?
3. Как хлеб попадает к нам на стол?
4. Притчи, сказания, легенды о хлебе.
5. Боги хлеба.
6. Чудесные свойства хлеба.
7. Хлебная символика.
8. Исторические и интересные факты о хлебе.
9. Хлебные традиции.
10. Хлеб и народный фольклор.
11. Стихи о хлебе.
12. Хлеб на полотнах художников.
13. Хлебные рецепты.
14. Музей хлеба.
15. Хлебный словарь.
16. Хлеб разных стран.
17. Мы и хлеб.

Хлеб – всему голова.

Хлеб – неперенный участник любой трапезы. Как повседневная еда, так и праздничное застолье редко обходятся без хлеба. И, пожалуй, нет другого продукта, который употребляли бы все народы мира.

Для русского человека хлеб всегда значил больше, чем любой другой продукт. Это символ культуры и самой жизни, в чем убедились социологи.

На их вопрос, что первым приходит в голову при упоминании слова «хлеб», многие ответили: «Это сама жизнь, святыня, самое дорогое, что есть у нашего народа».

Великое благо - иметь каждый день на столе хлеб.

Никто не станет с этим спорить. Без хлеба трудно себе представить завтрак, обед или ужин, загородную прогулку в выходной день,

поездку на рыбалку или за грибами или, скажем, дальнейшее путешествие...

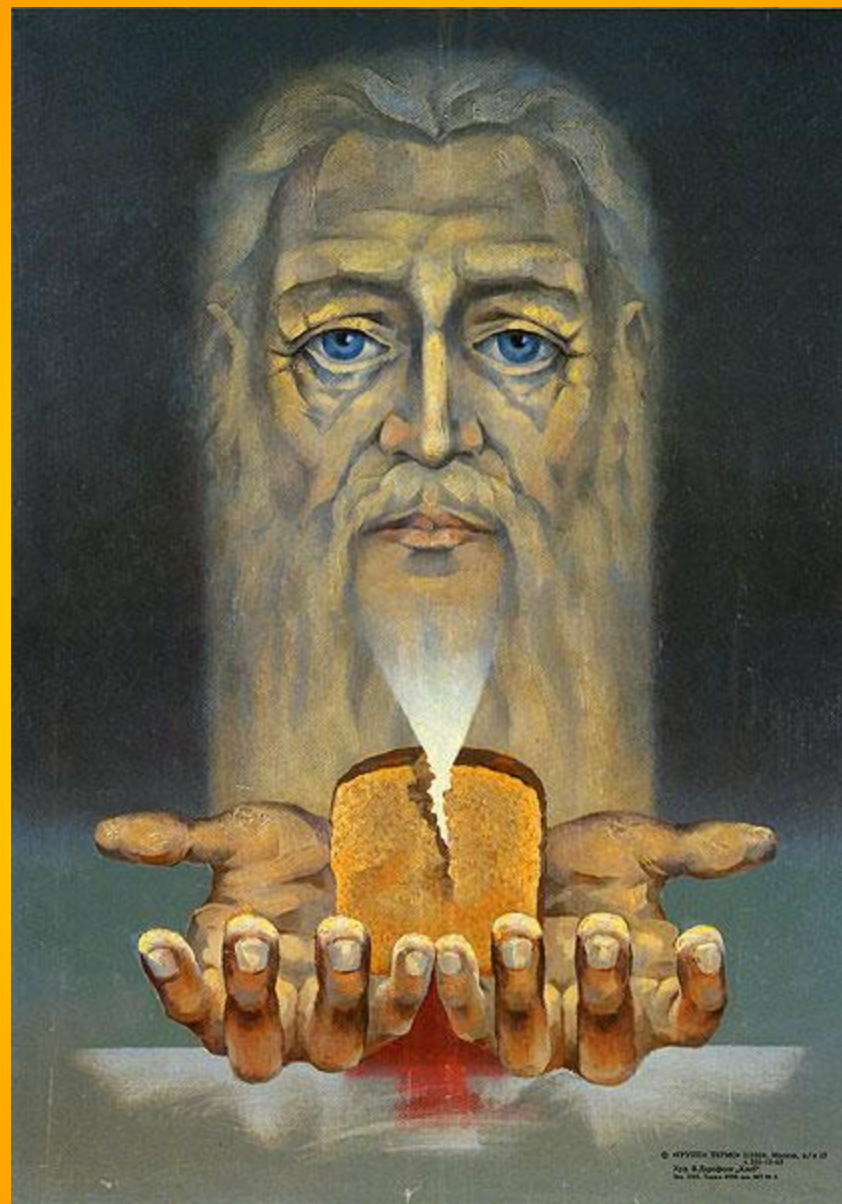
Хлеб всегда и везде сопутствует нам.



Как появился хлеб?

Как же и когда появился хлеб на Земле?
И каким он был?

Свыше 15 тысячелетий назад древние египтяне начали культивировать хлебные злаки. Ученые считают, что первый хлеб был жидким, напоминающим своеобразную кашу из воды и зерен, растертых между камнями. К тому времени, как человек научился добывать огонь, он усовершенствовал и 'хлебное производство'.



© 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100

Как хлеб попадает к нам на стол?

Долог путь хлеба к нашему столу. Надо посадить зерно и вырастить колос, надо собрать урожай и сохранить его, надо смолоть муку и испечь караваи, батоны, булки...

Представим себе на минуту нашу жизнь, наш стол, нашу еду без хлеба. Нет, невозможно, просто невероятно.

Ведь он, хлеб, сегодня всегда к нашим услугам, можно выбрать любой.

Изобилие хлеба! Вот и не задумываемся мы, каким длительным был путь хлеба к нашему столу. Сколько труда вложено в каждое золотое зернышко! Оно ведь и в самом деле золотое.



Притчи, сказания, легенды о хлебе.

Во всём мире существует великое множество легенд, притчей, сказаний.

В них знакомые всем образы наделяются глубоким духовным смыслом.

Хлеб в них занимает особое место.

Десятки, сотни сказаний ходят по Святой Руси, ходят, клюками о сырую землю опираются, походя - о божественных пахарях речь ведут, цветами воображения приукрашенную.

Падают эти яркие, не блекнущие от дыхания цветы, осыпаются лепестками их на тучную ниву народную, - русскому сердцу о стародавней старине живую весть подают.



Боги хлеба.

В стародавние годы, не озаренные светом веры Христовой, хлеб являлся для русского народа, да и вообще для всех славян-земледельцев, даром обожествлявшихся Земли и Неба.

Эта могущественная чета возлагала на себя заботу о зарождении хлеба насущного для народа-землепашца, из года в год обновляясь в своем плодоносящем слиянии друг с другом.

Обнимая землю со всех сторон, Небо орошает ее животворным дождем, пригревает ее лучами солнечными: и отвечает Мать-Сыра-Земля на эти ласки всякими плодами земными.

Что ни новая весна - то и новое проявление бессмертной любви богов-праотцов представало пылливому взору пращуров народа-пахаря.



Чудесные свойства хлеба.

Вы знаете, что утренняя еда определяет ваше душевное состояние на весь день?

Завтрак – это заряд бодрости, витаминный удар, необходимая энергия.

Хлеб – уникальный продукт, идеально сбалансированный по белкам и углеводам.

В хлебе содержится витамин В, который отвечает за образование в организме гормона серотонина – гормона «счастья».



Хлебная символика.

Для большинства народов хлеб издавна являлся главным пищевым продуктом.

Этим объясняется и особое символическое значение хлеба, а также всего, что с ним связано (снопы, колосья и т.д.).

Именно хлеб определен на роль самой сакральной пищи у восточных славян. Считается, что этот продукт вмещает в себя благополучие дома и семьи.

Хлеб нередко символизировал участие общины, мира, словом, народа в важном деле.

Хлебные символы знакомы многим и по разным другим атрибутам, и символам власти, государственности...



Исторические и интересные факты о хлебе.

Почти все едят хлеб каждый день - в качестве сэндвича, с медом или вареньем на тосте или даже в составе вкусного десерта.

Но сколько мы на самом деле знаем о продукте, который едят тысячи лет практически во всех странах мира?





Хлебные традиции.

Выражение: «Хлеб да соль» - служило одной из форм приветствия, означавшего пожелание благополучия. Хлебом и солью встречали почетных гостей и молодых супругов в день свадьбы, с хлебом и солью навещали роженицу. Хлебными изделиями угощали гостей и приносили в дар хозяевам, когда шли в гости. Отправляясь в дальнюю дорогу, в первую очередь, запасались хлебом. Хлебные традиции по всей земле занимают особое место.



Хлеб и народный фольклор.

Хлеб в деревенском обиходе - «все́му голова».

Впрочем, по словам тысячелетней народной мудрости, он везде хорош: и у нас, и за морем.

Хлеб - предмет первой необходимости для каждого человека.

Это понятие выразилось в целом ряде разных пословиц, поговорок. Красно говорит охочая до крылатого словца деревня о хлебе-батюшке, послушать любо-дорого.

Любит поговорить честной деревенский люд;
никогда он не прочь - острым словом перекинуться.
А и метко же бывает об иную пору это словцо мужицкое:
скажешь - как пить дать,

не в бровь, а в самый глаз попадет!..

«Родись человек - и краюшка готова!» - гласит оно.



Стихи о хлебе.

Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.

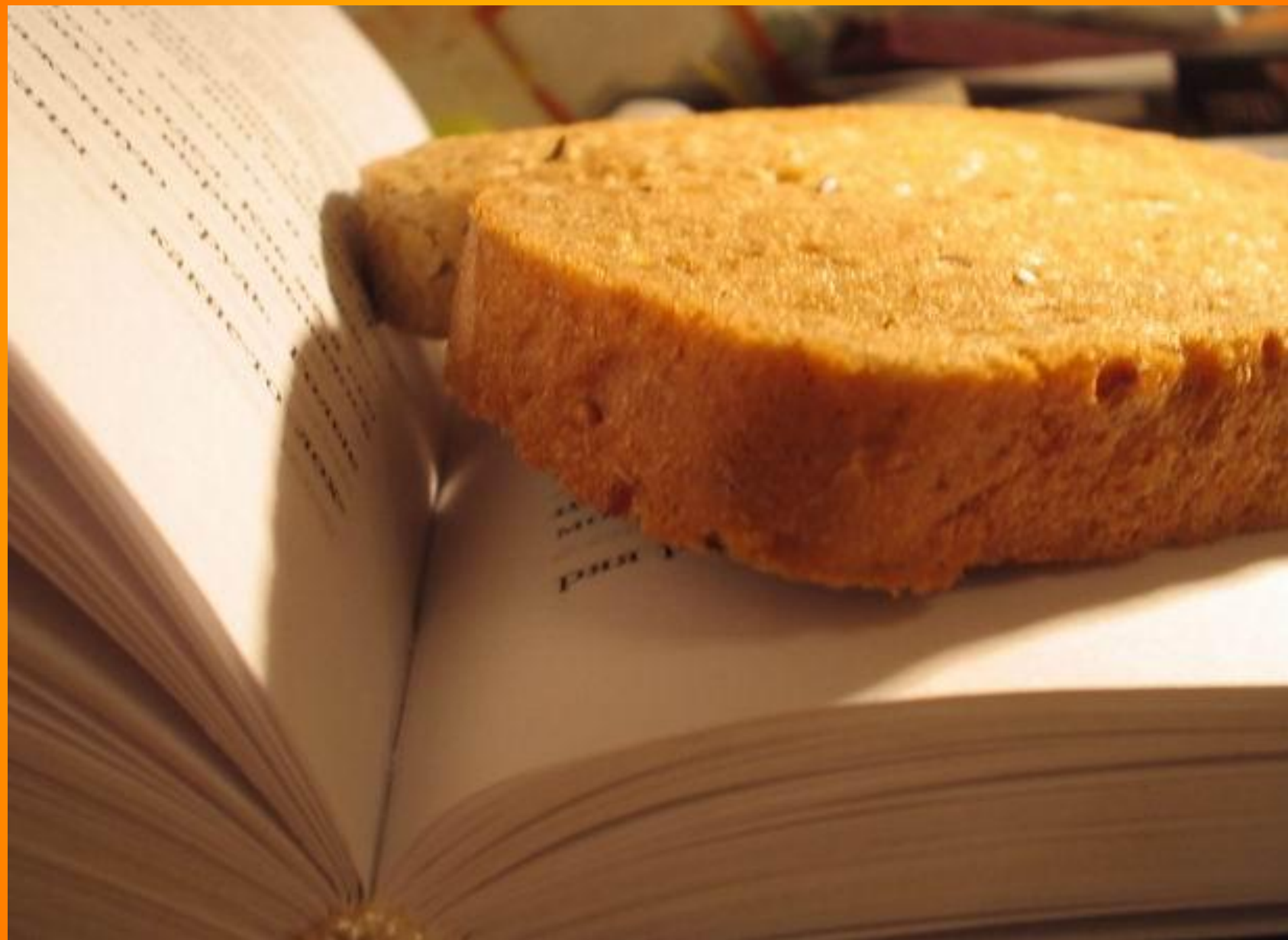
Золотые слова

Забывать мы не вправе:

"Хлеб всему голова!" -

В поле, в доме, в державе!

Особое отношение к хлебу человек выражает во всех доступных ему способах. Стихи – это излюбленный вид творчества многих поколений людей.



Хлеб на полотнах художников.

**Можно привести много умных,
проникновенных слов о хлебе.**

**Его воспевали в легендах и сказаниях,
ему посвящены стихи и песни,**

повести и романы,

созданы кинофильмы и

написаны картины.





Хлебные рецепты.

Хлеб и хлебобулочные изделия традиционно являются неотъемлемой частью рациона любого человека, разница состоит лишь в муке, способе приготовления и различных добавок.

Возможно, многие удивились, узнав бы, что сегодня в мире насчитывается более 100 рецептов хлеба. Известно, что недостаток в рационе того или другого компонента приводит к нарушению обмена веществ, энергетического баланса организма. Но если вы будете питаться одним только хлебом, это не случится. Поэтому хлеб никогда не приедается.



Батон казанский
Масса 0,4 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, сахар, масло растительное, дрожжи, соль, вода.



Батон Подмосковский
Масса 0,4 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, вода, соль, дрожжи, сахар, маргарин.



Булочное изделие «Ветерон»
Масса 0,4 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар, маргарин, БАД «Ветерон» - биоген-картин, водоросль карриный.



Булочное изделие «Таталья»
Масса 0,4 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, соль, маргарин, дрожжи, сахар, яйца.



Батон Чистый
Масса 0,3 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, соль, дрожжи, сахар, маргарин.



Рожки Казанские
Масса 0,2 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, сахар, дрожжи, маргарин, яйцо, соль.



Хлеб Ленинградский
Масса 0,4 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, соль, сахар-песок, яйцо, изюм, маргарин, молоко, сливки, масло сливочное.



Изделие слобное «Дзюмланд»
Масса 0,4 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, сахар, дрожжи, маргарин, молоко, сливки, соль, вишневый, ванилин.



Рожки Алтайский
Масса 0,2 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, маргарин, соль, дрожжи, сахар.



Хлеб Белый 1 сорт
Масса 0,65 кг
Состав: мука пшеничная первого сорта, вода, соль, дрожжи.



Хлеб Казанского
Масса 0,7 кг
Состав: смесь муки равной обдирки и пшеничной первого сорта, сахар, молоко сухое, соль, дрожжи, тмин.



Хлеб Даринский
Масса 0,7 кг
Состав: смесь муки равной обдирки и пшеничной 1 сорта, дрожжи, соль, сахар.



Хлеб Сельский
Масса 0,65 кг
Состав: смесь муки равной обдирки и пшеничной 1 сорта, дрожжи, соль, вода.



Хлеб Сергеевский
Масса 0,6 кг
Состав: смесь обдирки овсяной, муки высшего сорта, яичной желтки ферментативного состава «Глофа-экстракт» и муки замеса «Арма» (железо).



Хлеб Богатырский
Масса 0,4 кг
Состав: смесь муки пшеничной высшего сорта, равной обдирки муки, соль, дрожжи, кукуруза, многозерновая смесь «Коренин».



Хлеб Альпийский
Масса 0,5 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, соль, дрожжи, кунжут, многозерновая смесь «Нордлендер».



Хлеб Снежка
Масса 0,2 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, зерновая смесь «Изюм-слик», содержащая дробленные соевые бобы, семена гороховые и сорговую муку, соль.



Хлеб Боромиский
Масса 0,4 кг
Состав: смесь муки равной обдирки и пшеничной 2 сорта, сливки, сахар, патока, соль, дрожжи, тмин.



Палочка Украинская
Масса 0,75 кг
Состав: смесь пшеничная высшего сорта, соль, дрожжи. Палочка «Украинская» обладает тем же составом, что и палочка, свойственным только ей одной.



Хлеб Татарский
Масса 0,6 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, соль, сахар-песок, дрожжи, молоко, масло растительное.



Хлеб Солоничный
Масса 0,65 кг
Состав: мука равной обдирки и пшеничная первого сорта, сахар-песок, соль, дрожжи.



Хлеб Гороховый
Масса 0,65 кг
Состав: смесь муки равной обдирки и пшеничной 1 сорта, соль, дрожжи, молоко.



Плошка Московская
Масса 0,2 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар, молоко цельное, масло сливочное, яйцо, ванилин.



Хлеб Докторский
Масса 0,2 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, отрубей пшеничных, вода, соль, дрожжи, сахар, масло сливочное.



Булочное изделие «Рибнушка»
Масса 0,3 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар, маргарин, круту (Веганер), минеральная смесь АМТ.



Булочка Шатлык
Масса 0,2 кг
Состав: мука пшеничная первого сорта, дрожжи, соль, сахар, маргарин, растительное масло.



Булочка Датская
Масса 0,3 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, сливки, дрожжи, маргарин, масло растительное, ванилин.



Булочное изделие «От Михалыча»
Масса 0,4 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар, маргарин, премис витаминно-минеральный «Фитокап».



Булочка с пониженной кислотностью
Масса 0,2 кг
Состав: мука пшеничная первого сорта, вода, соль, дрожжи, сахар.



Хлеб Заоронь
Масса 0,4 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, вода, соль, сахар, дрожжи, масло растительное, бездрожжевая «Зоронца».



Хлеб Дарина
Масса 0,6 кг
Состав: смесь муки равной обдирки и пшеничной первого сорта, сахар, соль, дрожжи, вода, маргарин, отрубей пшеничные.



Булочные изделия «Облетихинский цвет»
Масса 0,2 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар, маргарин, БАД «Ветерон».



Булочка Яйрака
Масса 0,2 кг
Состав: смесь пшеничной высшего сорта, дрожжи, соль, сахар, маргарин, яйцо, молоко, ванилин.



Рожки «Обсыпные»
Масса 0,4 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, соль, сахар, маргарин, яйца, продукты, вода.



Калач Уральский
Масса 0,4 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, вода, соль, дрожжи, сахар, масло подсолнечное.



Булочка Славянская
Масса 0,3 кг
Состав: мука пшеничная первого сорта, соль, сахар, масло сливочное, яйца.



Хлеб Белый высший сорт
Масса 0,7 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, вода, соль, дрожжи, сахар.



Булочное изделие «Для пышника»
Масса 0,3 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, соль, маргарин, сахар, дрожжи.



Хлеб «Хлеб иле илек»
Масса 0,5 кг
Состав: мука пшеничная 1 сорта, равная обдирка, дрожжи, маргарин, сахар-песок, концентрат изюмного сока, тмин, соль.



Каравай «Русский»
Масса 2,0 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, маргарин.



Булочка «Кученеч»
Масса 0,2 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар, маргарин, молоко сухое, яйца, соль.



Булочка «Веснушка»
Масса 0,1 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар, маргарин, яйца, продукты, ванилин.



Булочки «Миковки»
Масса 0,1 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар, маргарин, изюм.



Булочка «Слобная»
Масса 0,1 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар, маргарин, вода, яйцо, молоко, ванилин.



Слоба «Малина»
Масса 0,1 кг
Состав: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар, маргарин, вода, лимон, яйцо, лимон сок/лимон.

Музей хлеба.

A large, dark, round loaf of bread is positioned on the left side of the image. To its right, a bundle of wheat stalks is visible, with some stalks extending towards the bottom right corner. The background is a solid, deep blue color. The text is overlaid on the image, with the title at the top and a descriptive paragraph below it.

**В России есть
уникальный музей – музей хлеба.
Это единственный
Государственный музей
такого направления. Хотя ...**



Хлебный словарь.

Считается, что слово "хлеб" греческого происхождения, древнегреческие пекари использовали для производства этого продукта специальные горшки - клибанос.

Что касается происхождения русского слова "хлеб", то его связывали с заимствованным именем Глеб, или глаголом "хлепать".

Во всех странах на разных языках хлеб называют по-разному, и разные виды хлеба имеют довольно интересные названия.



Хлеб разных стран.

Хлеб – всегда и везде – являлся началом всех начал.

"Всею голова". "Будет хлеб – будет жизнь".

Подслушайте разговоры европейцев на курортах – и вы поймете, что самая популярная тема ни к чему не обязывающих разговоров не погода, а "почем у вас нынче хлеб". Его пекут даже там,

где пшеница не растет: в Мексике делают тонкие маисовые лепешки, в Шотландии – овсяный хлеб-пирог, в Швеции – грубый ржаной и картофельный лефсе;

есть хлеб из муки с добавлением риса, гороха и желудей...

Процесс хлебопечения по своей сути прост и однообразен (мука, вода или молоко, жиры, дрожжи, сахар, соль),

но и у близких соседей такой непохожий хлеб!

Загляните в булочные в разных странах – и вы почувствуете, что даже запах хлеба всюду разный.



Мы и хлеб.

«Хлеб - дар Божий», - говорит русский народ и относится с вполне понятным благоговением к этому спасающему его от голодной смерти дару, составляющему почти единственное его богатство.

Немалым грехом считается в народной Руси уронить на пол и не поднять хотя бы одну крошку хлеба; еще больший - растоптать эту крошку ногами.

















Emeliko 07

















