

2016

Хлебные истории

Час полезной информации

Мероприятие посвящено истории возникновения хлеба, включает викторину «От буханки до ватрушки», памятку «Блюда из черствого хлеба», рекомендовано для любого возраста.



Хлебные истории

Час полезной информации

Ведущий 1: Добрый день! Сегодня мы с вами поговорим о хлебе. Хлеб — один из наиболее удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних видов пищи на Земле. Он создан тысячелетней человеческой мудростью и упорной, тяжёлой, в поте лица работой. Хлеб сопровождает каждого из нас на протяжении всей жизни. Можно без преувеличения сказать, что он является вечным продуктом, мериллом достатка человека, символом национального богатства народа и надёжным средством борьбы с голодом
(*Фоном звучит мелодия песни "Русское поле".*)

ВЕДУЩИЙ 2: Русскому народу работа на хлебной ниве давала стойкость и выносливость. Былины рассказывают о русских богатырях Микуле Селяниновиче и Илье Муромце — сыновьях крестьян-хлебопашцев, которые из всех силачей только и могли тягу земную осилить. Русский народ пахаря всегда ставил выше князя, так как труд на хлебной ниве издревле воспитывал героизм при защите родной земли. Труд этот всегда был тяжёлым и необходимым.

Ведущий 1: Удивителен запах хлеба!

Этот запах нам с детства знаком —
Пахнет хлеб и степью, и небом,
И травой, и парным молоком
Пахнет хлеб раскаленным зноем,
Талым снегом и весенней грозой,
И крестьянским соленым потом,
А порой мужицкой слезой.
Ах! Как вкусен хлеб! До чего же
И душист он, и пышен, как пух.
Лишь пресытившийся не может
До конца оценить хлебный дух.

Ведущий 2: Хлеб - отец человечества. Судите сами: пока человек занимался собирательством и охотой, он, как животное, зависел от капризов природы... В тот момент, когда человек испек первую лепешку, он обеспечил наше с вами существование, развитие.

Переход человечества от собирательства к земледелию изменил лик планеты благодаря открытию хлеба — нового источника питания.

Ведущий 1: История цивилизации — это история хлеба. Среди древнейших созданий человеческого разума и рук есть творение, значимость которого с годами только увеличивается, — это хлеб. И не только потому, что "без хлеба нет обеда", — хлеб издавна символизировал народное благополучие, довольство. Народная мудрость гласит: "Хлеб в доме — господин, в работе — друг, в дороге — товарищ".

Ведущий 2: Ни один другой продукт не пользуется таким глубоким уважением, как хлеб. Эта дань не только приятному вкусу, но прежде всего преклонение перед трудом, который в него вложен, — хлебороба, мукомола, пекаря. Отношение человека к хлебу — важный показатель его культуры.

Ведущий 1: "Хлеб-батюшка" - ласково называли его наши предки. Хлебом-солью встречают дорогих гостей, его преподносят молодоженам перед началом совместной жизни.

Ведущий 2: А вы знаете, когда родился хлеб? Ученые утверждают, что уже 10—15 тысяч лет назад человек начал возделывать злаки. Предполагают, что самым древним пищевым зерном было просо. Сначала люди ели сырые зерна, затем научились растирать их при помощи специальных камней, получать крупу, муку. Муку смешивали с водой и ели в виде сырой жидкой каши, ее хлебали из миски — отсюда, по-видимому, и название "хлеб", и сегодня эту кашу употребляют в некоторых странах Азии и Африки.

Ведущий 1: Злаки Древней Руси - это пшеница, рожь, просо, ячмень. На Руси хлебом называют не только печеный хлеб, но и зерно. Просо было главной зерново культурой восточных славян

Ведущий 2: Из всех основных злаков легче всего выращивается ячмень. Хлеб из ячменной муки, однако, не идёт в сравнение с хлебом пшеничным или ржаным. Он быстро черствеет. Но из ячменя делают крупы для вкусных каш. Если из ячменного зерна удалить оболочку, затем отшлифовать его, получится крупа с жемчужным блеском — перловая. Из неё и готовят ячневую кашу.

Великий русский царь Пётр Первый создал регулярную армию и военно-морской флот, Солдат надо было чем-то кормить. И вот однажды император отказался от царской еды и повелел подавать ему на стол простую — щи, похлёбку, каши, ржаной хлеб. Царь на себе проверил солдатский рацион. Особо Пётр I выделил ячневую кашу: она быстро готовилась, хорошо насыщала, давала силу. Учитывая способность ячменя расти в жару, в холод, в горах на высоте в 4000 метров, войско в любом краю могло быть обеспечено сытной пищей.

Ведущий 1: За много лет до нашей эры,

Как это все давным-давно.

Бросает в землю первый пахарь

Пшеницы первое зерно.

И зазвенел, налился колос

В ладонях солнечного дня.

И пахаря счастливый голос

Воспрянул, над землей звеня.

Ведущий 2: Да. Трудный путь проходит зерно, чтобы превратиться в хлеб. Труден был путь человечества от пресной лепешки до пышного

каравая, хлеба. В Древнем Египте впервые были выращены сорта мягкой пшеницы. Изобретя жернова, там научились получать муку, использовать дрожжи, в те времена был известен способ приготовления пива, а значит, и процесс брожения. В древней письменности Египта золото, хлеб, солнце означалось одинаково — кружочком с точкой посередине. Этот же знак символизировал понятие "надежда" и "жизнь". Оттуда искусство выращивания и приготовления хлеба пришло в Древний Рим и Грецию. Греки выпекали хлеб в специальных горшках, которые назывались "клебанос", очевидно, может быть и отсюда произошло слово "хлеб". Это еще одно мнение ученых.

Ведущий 1: Самый древний хлеб, дошедший до наших дней, — лепешки из гробницы фараона Рамзеса III. Ими снабдили владыку жрецы на суд "Хлебного бога" Осириса. Египтяне приносили ему в жертву первый сноп и первый хлеб за то, что он научил людей земледелию.

Ведущий 2: Хлеб почитался очень высоко, ценился всеми народами. Пекари имели большой авторитет. В Германии преступника, убившего пекаря, наказывали втрое строже, чем за убийство другого человека. Хлебопекари не подвергались "никаким государственным повинностям". Тех, кто пек плохой хлеб, строго наказывали: стригли наголо, привязывали к позорному столбу, отправляли в изгнание. В Риме стоит 13-метровый величественный памятник древности хлебопеку-мастеру — Марку Вергилию Эвкисаку — в виде хлебной корзины.

Ведущий 1: С хлебом в истории было связано много любопытных поверий и обычаев. Весной, перед посевом, когда начинали пахать землю, в первую борозду обязательно клали ломоть свежесыпеченного хлеба, чтобы угодить и задобрить матушку-землю. В доме держали черствую буханку хлеба, выпеченную в Страстную пятницу, есть ее, конечно, не ели, а подвешивали на веревочке к потолку — целый год будет "отгонять от дома злых духов". Не меньшее значение имело, как держать буханку, когда режешь хлеб.

Ведущий 2: Моряки считали, что стоит перевернуть буханку верхней коркой вниз, то в море перевернется какой-нибудь корабль. Ну а если буханка раскрошится в руках, значит, не миновать неприятностей в семье

Ведущий 1: Хлеб играл важную роль во всех обрядах языческой Руси и не утратил этой роли после принятия христианства, форма калача, каравая, колобка связана с культом солнца, он играл роль бескровной жертвы могущественным богам. Круглый хлеб приносили в жертву богу солнца и плодородия — Яриле.

Ведущий 2: В Древней Руси хлеб пекли пресный и квасный. У каждого хлебника свои секреты выпечки, свои профессиональные тайны. Вкус хлеба зависит от воды (из какого колодца, сколько в ней солей и каких именно), от дров, которыми печь истоплена. И даже от того, как хлеб сажают в печь: на капустном листе или прямо на кирпичи. Мастер

своего дела хлеб не печёт, а поистине творит.

Ведущий 1: В урожайный год у крестьянина — все блага и жизнь приятна, вдоволь еды. С засухой приходит страшное бедствие. Коровы, овцы — без корма, люди доедают последние припасы. Вся деревня выходит в поле просить дождя.

Так

любимых не ждут у порога,

Так

к больному не ждут и врача...

Пыль на рыжих

степных дорогах —

Хоть картошку пеки —

горяча.

Люди жмут фуражки в руках,

От полей глаза отводя...

Я впервые увидел,

Как ждут дождя

Ведущий 2: С самой весны на небе ни облачка, земля ссыхается в камень. Пшеничные былинки, едва поднявшись, высыхают на корне. Это засуха. Горят леса. Горят болота. Торф такой сухой, что сам собой загорается. Трава в лугах не растёт, а дождей всё нет и нет. И вот несчастные толпы голодных людей движутся в город побираться (просить милостыню) или в места, где нет засухи. До урожайных мест далеко, а сил мало.

Ведущий 1: Русский летописец первый раз отметил голодный мор в 1024 г. Тогда и появился обычай сгрести крошки со стола и съесть их. Соблюдая этот старинный обычай, люди как бы обращаются к хлебу на «вы». Этот обычай рождён не только уважением к хлебу, но и пониманием, что его надо беречь.

Ведущий 2: В XVIII в. скудными были 68 лет. В это время люди ели солому, сено, лебеду (хотя и она не всегда была).

В 19 веке – сорок с лишним неурожайных лет. XX век начался голодным 1901 годом. Страшная засуха погубила посевы уже в советское время в 1921—1922 гг. на территории с населением в 90 миллионов человек.

Ведущий 1: И всё же Россия - хлебная страна. Многие годы был в ней голод, хотя миллионы тон вывозили за границу. Русская пшеница славилась во всем мире, и это заслуга не только нашего трудолюбивого мужика, но и замечательных ученых-агрономов.

Ведущий 2: Особый вклад внес В. И. Вавилов. По злой иронии судьбы, этот человек, посвятивший свою жизнь тому, чтобы каждый житель Земли имел вдоволь хлеба, умер от голода на нарах саратовской тюрьмы.

Ведущий 1: Благодаря труду ученых и рядовых тружеников села наша русская пшеница была самой лучшей, а наш хлеб — самым вкусным. Обо всем этом не худо бы вспомнить теперь, покупая пшеницу за границей.

Хлеб, каравай

Сытный, насущный, единый.

Бьет через край

Дух молодой и былинный.

Добрый наш хлеб —

Тульский, кубанский и курский, —

Ты словно герб

славной земли нашей Русской.

Ведущий 2: Много видов самого разнообразного хлеба создали мастера-умельцы. Сейчас дома хлеб пекут очень редко, а вы, уважаемые гости, пекли его сами, своей семье? *(ответы)*

А раньше в каждой семье пекли хлеб и с гордостью говорили: "Я сегодня с хлебом". Сейчас хлеб пекут дома редко, но нам, женщинам, как хранительницам домашнего очага, нужно знать семейные традиции и обряды, как испечь хлеб, пирог и каравай.

Ведущий 1: Испокон веков было принято на Руси потчевать гостей пирогами. Пирог — это символ гостеприимства, радушия, доброжелательности. Пирог — праздничный хлеб, само название его происходит от древнерусского "пир" — праздник, торжество. Ко всякому празднику выпекали свой особый пирог: к приезду дорогих гостей — "Хлеб да соль", к свадьбе — обрядовый "каравай", к появлению в доме новорожденного — "бабкины пироги" — сдобная мелочь, которой одаривали детей.

Кому, как ни вам, хранить и передавать обычаи наших предков и радовать близких пирогами.

Предлагаю познакомиться с книгами: представленными на выставке «Слово о хлебе». (Раздается памятка «Блюда из черствого хлеба».)

Ведущий 2: Каравай — истинно русский хлеб. Все знают, какой он должен быть на именины и "ширины", и "вышины". Но прежде всего — это особый, богато украшенный хлеб — каравай.

Существовал раньше каравайный свадебный обряд и особый свадебный чин "каравайник". Пекли его специально выбранные женщины, сопровождая работу песнями и шутками. Каравайщицы выбирались из "парных" женщин (ни вдовы, ни одинокие ими быть не могли).

Пели обрядовую песнь:

В нашем каравае

Семи полей пшеница,

С семи криниц водица,

От семи кур яйца,

Чтоб каравай удался!

На "подошву" свадебного каравая клали два коржа из теста (символ соединения молодых). Верх украшали фигурками голубей, уточек и шишек (символ многодетной семьи). Каравай перевязывали лентой из теста, один край которой разрезали и придавали форму банта (символ нерушимости брака), сверху клали четыре поперечные полосы из теста в виде креста (символ церкви, благословляющий святой древний свадебный обряд).

Шишка, украшающая каравай, — особое свадебное печенье. Для него полоску теста надрезали, сворачивали в виде снопа и перевязывали ленточкой тоже из теста (чтобы семья всегда была с хлебом).

Каравай стал прототипом свадебных пирогов в России — курников.

Курица и яйца всегда были символами многодетной семьи. Много всего знали наши бабушки и прабабушки о хлебе и других изделиях из муки.

А что знаем мы?

Ведущий 1: Викторина "ОТ БУХАНКИ до ватрушки"

1. Сколько зерен нужно для выпечки одного батона? *(Из одного зернышка получается около 20 мг муки, для выпечки одного батона надо вырастить 10 000 зерен.)*
2. Почему слова "пшено" и "пшеница" созвучны и в некоторых славянских языках однозначны? *(Названия связаны со способом очистки зерна: злаки толкли, отделяли от мякины. Оба названия — производные от старославянского "пышено", то есть зерно, очищенное путем толчения; "пыхать" — толочь.)*
3. Что такое "жито"? *(Рожь от слова "жить", ибо ржаной — жатный хлеб — основная пища русских земледельцев.)*
4. Какой хлеб называют "ситник"? *(Мука тонкого помола, отсеянная от отрубей, называлась сеянной, а хлеб из нее — ситник.)*
5. Кто знает, почему сорт хлеба "Бородинский" так называется? *(В честь бородинского сражения. Вдова генерала Тучкова, погибшего в этом сражении, на месте его гибели воздвигла часовню, а затем основала женский монастырь. Монахини его изобрели особый вид ароматного, долго не черствеющего хлеба, названного бородинским. Муку для него заваривают, а верх буханок перед выпечкой смазывают раствором крахмала. Паломники увозили домой хлеб, делили между домочадцами и молитвой поминали героев, отдавших жизнь за Родину.)*
6. Интересно, а какой хлеб едят космонавты? *(В космосе крошки хлеба разлетятся и попадут в аппаратуру, поэтому хлеб выпекают для космонавтов в виде крохотных булочек, весом 4,5 г, на "один кус" в формах с ячейками, как соты, по 80 штук. Герметически упакован, он хранится долго свежим. Также для космонавтов выпекают хлебцы разных сортов, коврижки. Космонавт Гречко, отправляясь в полет, захватил с собой на орбиту, как самый дорогой подарок земли, буханку ржаного хлеба Сам он*

- сын пекаря и толк в хлебе знает.)*
7. Не счесть разнообразие пирогов по вкусу и по форме, а какие знаете вы? *(Открытые и закрытые; курники, колобки, калитки, пирожки, саечки, ло-донки, розанчики, крендельки, ватрушки, шаньги.)*
 8. А что такое кныш? *(На Ставрополье, на Кубани, Нижнем Дону любят кныши — открытые пироги с зеленым луком и яйцами.)*
 9. Все любят бублики. Что это такое? *(Бублик — самый молодой из в бараночных изделий, родина — юг России, Одесса. Бублик по-украински — "пузырь".)*
 10. Сушка — какая она? *(Сухой бублик. Разные виды сушек в XIX—XX вв. носили название в честь писателей и поэтов: сушка ванильная — "пушкинская", с маком — "чеховская", сушка соленая — "есенинская".)*
 11. Что такое "вареный хлеб"? *(Галушки, латша, клецки.)*
 12. Все помнят "трудовой договор" попа с Балдой из сказки А. С. Пушкина: "Есть же мне давай вареную полбу". Что же это такое — полба? *(Полба — полбяная пшеница, древний сорт культурной пшеницы. Зерно ее при молотье не вымолачивается из пленок, каша, сваренная из таких зерен, — грубая и дешевая еда.)*
 13. Какие главные сорта хлеба вы знаете? *(Серый, белый, черный.)*
 14. В какой день на Руси пекли из хлебного теста "жаворонков"? *(22 марта — день весеннего равноденствия.)*

Ведущий 2: О Хлеб,
О, мой товарищ,
Ты суров!
Веками люди
Лили пот и кровь —
И твоё имя,
Превращаясь в крик,
Срывалось
С пересохших губ у них...
Веками
Властью тайною своей
Ты поневоле
Разделял людей...
Но миллионы
Именем твоим
Соединял!
И был для них един!..
Творец народов и людских судеб,
Да будет свято

Твоё имя,
Хлеб!

Ведущий 1: Без хлеба люди жить не могут, как деревня без города: деревня кормит город, а город снабжает деревню орудиями труда. Немудрено, что люди всегда сочиняли , песни, пословицы и загадки о любимом хлебе-батюшке.

Много пословиц, поговорок сложил русский народ о хлебе. Какие помните вы?

Пословицы

Где хозяин ходит — там и хлеб родит.

Хлеб на стол — и хлеб престол,

А хлеба ни куска — и стол доска.

Хлеб в закромах — счастье в домах.

Хлеб — всей жизни голова.

Матушка-рожь кормит всех сплошь, а пшеница — по выбору.

Без хлеба нет обеда.

Хлебушко ржаной — бабушка родной.

А загадки?

1. Режут меня, вяжут меня,
Бьют нещадно, колесуют меня;
Пройду огонь и воду,
И конец мой: нож и зубы.

2. Комовато, ноздревато,
И губато, и горбато,
И тяскло и кисло,
И пресно и вкусно,
И красно и кругло,
И легко и мягко,
И твёрдо и ломко
И черно и бело,
И всем людям мило.

3. Мешено, квашено, валено,
На стол поставлено.

Один льёт, другой пьёт,

А третий зеленеет да растёт.

Ведущий 2: Слава ж тем, кто на рассвете
Раньше солнца поднимался,
Подставлял лицо под ветер,
Чтобы колос наливался

И не вылег вдруг от града.
И посеять, и взлелеять
Колосочек каждый надо,
И пока дымятся росы,
В срок скосить хлеба густые,
Чтоб не сыпались с колосьев
Наземь зерна золотые.
О дожде не спросит осень,
Был он в мае или не был?
Спросит, убраны ль колосья
Под июньским знойным небом.
Слава тем рукам —
что пахнут хлебом

Ведущий 1: Богата , щедра наша Родина, сторицей он дарит людям все свои богатства, не только взамен на трудолюбие, заботу и внимание к себе. Где хлеб, там \ песня, за хлебом-солью всякая шутка хороша, где поется, там и веселье
(Активные участники награждаются призами. Затем все приглашаются за накрытый белой скатертью стол с самоваром, угощением, хлебной сдобной выпечкой (баранками, плюшками, ватрушка ми и т. д.).)

Составитель: Зеленская О.Н.

Литература:

Усова Н.В. Хлеб - всему голова - // Читаем, учимся ,играем №8, 2010 г.
С. 58-61

Стрелкова М.А. С хлебом на Вы - // Читаем, учимся ,играем №8,2013 г.
С. 92- 97

Толмачева А.Т Земля на зёрнышке стоит - // Читаем, учимся ,играем №8,
2004г.- с. 26 -29

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

Блюда из чёрствого хлеба

Бабка из ржаного хлеба с рисом

Понадобится:

200 г хлеба;

2 яйца;

20 риса;

5 г чернослива;

1 ст. ложка сливочного масла.

Способ приготовления. Ржаной хлеб нарезать ломтиками и слегка смочить водой. В отварной рис положить сливочное масло и сухофрукты. На смазанную сковородку выложить слой хлеба, на хлеб — рисовую массу, залить яйцом и запекать 40 минут.

Кекс с изюмом

Понадобится:

400 г белого хлеба;

0,5 л молока;

1 ст. ложка сливочного масла;

3—4 яйца;

0,5 стакана изюма;

сахарный песок.

Способ приготовления. Чёрствый хлеб без корки натереть на тёрке, положить в кастрюлю, залить молоком и дать постоять 30—40 минут. Затем размешать до однородной массы. Желтки яиц растереть с сахаром, а белки взбить, перемешать с хлебной массой, добавить столовую ложку растопленного сливочного масла или марина и полстакана изюма. Выложить в подготовленные формочки и выпекать.

Оладьи из сухарей

Понадобится:

200 г сухарей;

300 г молока;

2 ст. ложки сахарного песка;

1 яйцо;

дрожжи;

соль.

Способ приготовления. Пшеничные сухари разломать и залить горячим молоком, добавить соль, сахар, яйца, дрожжи и поставить для брожения на 2—3 часа. Из готового теста испечь оладьи. Подавать с маслом, сметаной или мёдом. В тесто можно

добавить изюм.

Сырные хлебцы

Способ приготовления. Ломтики белого хлеба обжарить с одной стороны в масле, перевернуть, на поджаренную сторону положить по кусочку твёрдого сыра, закрыть сковородку крышкой и слегка поджарить

