Дар хлебного зернышка

Все начинается с зерна

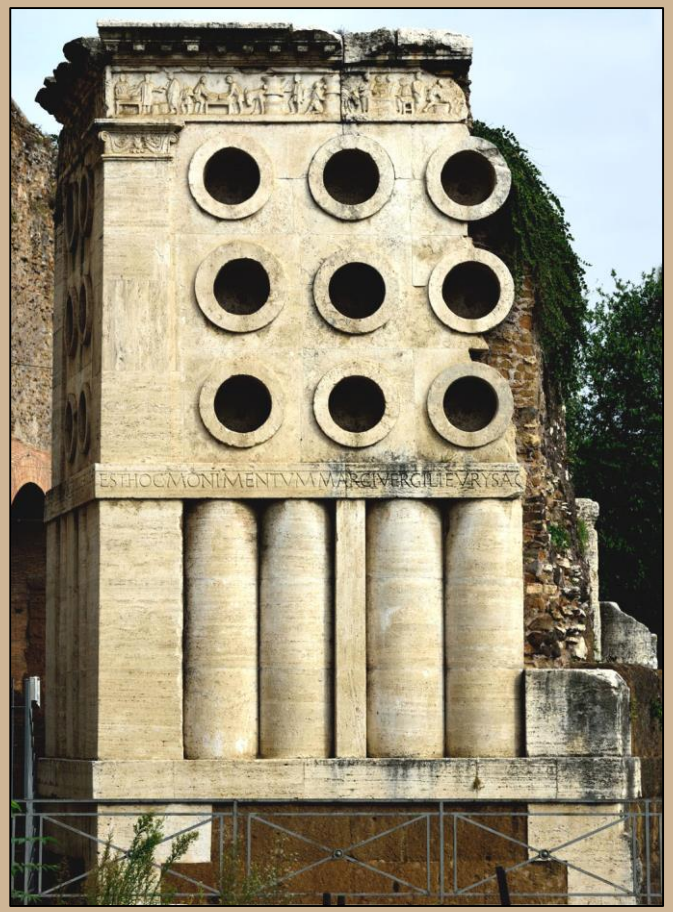
Первые всходы

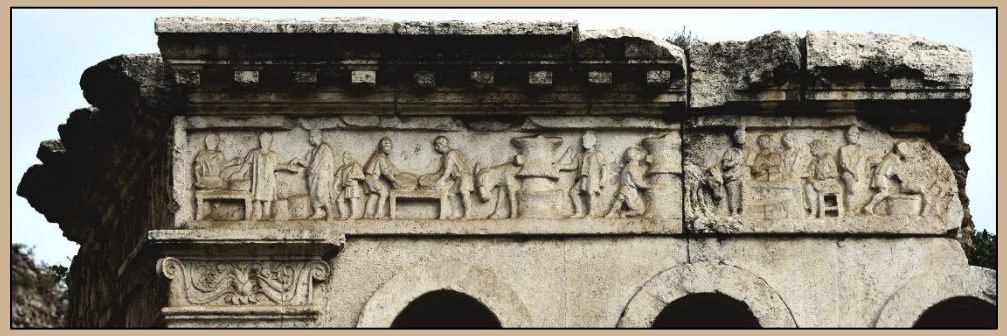
Мука для выпекания хлеба

Хлеб – всему голова!

Слово «хлеб» произошло от греческого слова «клибанос».
Так в Древней Греции назывались специальные глиняные горшки для выпекания хлеба.

В Риме до наших дней сохранился 13-метровый монумент в честь мастера хлебопечения Марка Вергилия Эврикаса, чьи пекарни снабжали хлебом почти весь Вечный город.





На основании памятника изображен весь процесс выпечки хлеба.

В музее швейцарского города Цюриха хранится найденная на дне осушенного озера буханка хлеба, испеченная 6000 лет назад.

В музее искусств г. Нью-Йорка хранится круглый калач, выпеченный 3400 лет назад.

В музее Египта хранится образец древнего хлеба

I век. Помпеи. Обуглившаяся буханка римского хлеба после извержения Везувия. Хлеб с личным клеймом пекаря и надрезами для удобства разделения на части.

У русского народа во все времена было самое почтительное отношение к хлебу. Прежде чем начать резать новый хлеб, его осеняли крестным знамением, а если вдруг хлеб падал на пол, его поднимали и извинившись целовали.
Хлеб в крестьянской семье всегда резал хозяин – глава семьи. Никто не мог позволить себе выбросить хотя бы кусочек. Он съедался весь, а крошки шли на приготовление кваса. В народе говорили: «Хлеб ногами топтать – народу голодать».
С того времени и сохранилось отношение к хлебу, как к отцу-батюшке, а к земле, как к кормилице-матушке.

Подсчитано, если каждый школьник выбрасывает в столовой кусочек хлеба весом в 20 грамм, то за год теряется в среднем 25 центнеров зерна. Это более 6000 буханок хлеба.

В годы Великой Отечественной войны, в блокадном Ленинграде, хлеб для людей был спасением.

В дыму ленинградское небо,
Но горше смертельных ран
Тяжелого хлеба,
Блокадного хлеба 125 грамм!

В музее истории Санкт-Петербурга хранится маленький черный кусочек блокадного ленинградского хлеба – это суточная норма хлеба для жителей города.

125 граммов – блокадный хлеб, его с трудом можно назвать хлебом – в нем было много примесей: жмых, древесные стружки, трава – лебеда или крапива, отруби, и только 5 граммов муки.

Михалков С. «Булка»

Три паренька по переулку,
Играя будто бы в футбол,
Туда-сюда гоняли булку
И забивали ею гол.

Шел мимо незнакомый дядя,
Остановился и вздохнул,
И, на ребят почти не глядя,
К той булке руку протянул.

Потом, насупившись, сердито,
Он долго пыль с нее сдувал
И вдруг спокойно и открыто
При всех ее поцеловал.

Вы кто такой? – спросили дети,
Забыв на время про футбол.

Я – пекарь! – человек ответил
И с булкой медленно ушел.

И это слово пахло хлебом
И той особой теплотой,
Которой налиты под небом
Моря пшеницы золотой.

Правила бережного обращения с хлебом

- Бери хлеба столько, сколько съешь;
- Остатки хлеба отдай птицам, домашним животным;
- Нельзя играть с хлебом;
- Никогда не бери хлеб грязными руками;
- Не клади хлеб в сумку с овощами, а клади в отдельный пакет;
- Не заворачивай хлеб в газету;
- Учись готовить из черствого хлеба различные блюда;
- Уважай хлеб и труд хлеборобов сам и учи этому других.

Интересные факты о хлебе

- В мире каждый день съедают более 9 000 000 буханок хлеба. Из этого количества можно сделать примерно 90 миллионов бутербродов.
- В настоящее время существует примерно 20 различных сортов хлеба.
- Буханка длиной 9200 метров была испечена в Мексике, в городе Акапулько в январе 1996 года.
- Самый большой в мире хлеб был изготовлен в 1988 году в ЮАР, в городе Йоханнесбурге. Его длина составляла 3 метра, ширина и высота – более метра, а весила гигантская буханка одну тонну и 430 килограммов.
- Из 50% всего испеченного в мире хлеба люди делают бутерброды. Самый любимый сэндвич англичан – с сыром, а американцев – с ветчиной.
- Существует рекорд самого быстрого приготовления хлебного изделия. За 8 минут в США успели собрать пшеницу с поля, перемолоть в муку, замесить тесто и испечь булочку.
- Хлеб – один из самых важных для человека продуктов, в том или ином виде он есть почти у всех народов во многих странах. Нужно помнить, что хлеб – это пища, которая объединяет человечество.

БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ!