

Слышала в детстве, бывало не раз,

Бабушки милой о хлебе рассказ.

Она на пекарне трудилась в войну.

Про хлеб говорила:- пока не засну.

Ноздрями вдыхала хлебов аромат.

Вот в форме хлеба, как солдаты стоят

А бабушкин голос течёт ручейком.

Кусочек хлебов – стал блокадным пайком.

Так исподволь, тихо, без суеты

Не раз она спросит:- « А знаешь ли ты,

Что хлеб на земле, он всему голова?!!

Запомни ты накрепко эти слова».

Что нет вкусней пищи, чем Батюшка хлеб.

Пекут его разным, велик и потреб!

Он – щедр, одинаков к любому из нас.

И путник в дорогу берёт про запас.

Так исстари длилось и, было в веках.

Хлеб был на почёте у всех на устах.

Народ шлифовал поговорки о нём.

Добро и достоинство были при том.

Ты помни об этом, ради Христа!

« Хлеб- совесть людская! По детски - чиста!

Что выше него, может быть только Честь!

И то, только та, у кого она есть»!

Я крепко спала. Она – продолжала.

Рассказы о хлебе вновь и сначала…

Корочки хлеба мне снился поджарок.

Голодного детства желанный подарок.

История возникновения хлеба на Руси очень интересная и увлекательная. В русской культуре хлеб всегда занимал особое место. Ведь практически все славянские племена имели особый обычай- считалось, что люди, разделившие между собой хлеб, становятся друзьями на всю оставшуюся жизнь. Именно хлеб считался связующим звеном между народами.

Времена меняются, появляются новые поколения, однако хлеб также остается кормильцем и главным элементом культуры русского народа. Проявление гостеприимства, радости и печали на Руси всегда было сопряжено с присутствием **хлеба** на столе. Издавна было принято, прежде, чем начинать есть хлеб, разломать его и раздать всем присутствующим. Также существовала традиция- следовало поцеловать хлеб, когда хозяева подавали каравай с солью в знак гостеприимства.

Детей учили с детства относиться к хлебу не просто, как к еде, а ценить хлеб, любить его также, как и к Родине, Матери и Отцу. Детям с малого возраста объясняли, что ценность хлеба очень велика, так как появляется он благодаря нелегкому труду 120 профессий.

В мире насчитывается более 750 видов разных хлебобулочных изделий. Такое изобилие было не всегда.

Несколько тысяч лет назад люди еще не умели выращивать хлебные колоски. Чтобы не умереть от голода, они собирали съедобные травы, корешки, ягоды и грибы. Но часто случалось так, что вместе со съедобными корешками человек приносил несколько зернышек. Люди пробовали жевать сырые зерна, но было не вкусно. А вот каша из этих зерен была очень вкусной.

Потом люди стали растирать зерна камнями и получать муку. А из муки месить тесто, печь лепешки.

Хлеб по вкусу был совсем не похож на наш. Он был грубоватым. В 11 веке на Руси стали выпекать хлеб из кислого теста. И получался он более мягким и вкусным. Кроме ржаного хлеба пекли и пшеничный хлеб, а так же сайки, куличи и пироги с разной начинкой.

Ведь не сразу стали зерна хлебом тем, что на столе. Люди долго и упорно потрудились на Земле.

