



Ставропольская краевая универсальная научная
библиотека им. М.Ю. Лермонтова



Сборник информационно-методических материалов в помощь
проведению марафона традиций в библиотеках края

Ставрополь, 2022



Марафон традиций «Ставропольская горбушка»

Меняются времена, жизнь, ценности, а хлеб был и остается символом благополучия и достатка. Без уважения к хлебу, родной земле, культуре и истории Родины невозможно воспитать полноценную личность. Ставрополье по праву считается житницей России. Благодатная земля, высокие урожаи, качественное зерно – признанные богатства нашего края, за которыми, однако, стоят простые люди, те, кто любит землю и отдает ей все свои силы.

Год культурного наследия народов России – это возможность вспомнить о таком важном и традиционном занятии на Руси как культура выращивания хлеба и хлебопечения. Предлагаем библиотекам стать частью краевого марафона традиций «Ставропольская горбушка».

Время проведения: июнь – октябрь

Идея: сохранение и трансляция народных традиций, посвященных хлебу.

Содержание: информационные и просветительские события, посвященные хлебным традициям народов, проживающих на территории Ставропольского края.

Основные мероприятия под общим названием марафон традиций «Ставропольская горбушка»:

- книжные выставки в центральных библиотеках о достижениях производства хлеба в крае, хлеборобах, традициях хлебопекарного производства, фольклорных и литературных произведениях (июнь-июль);
- онлайн-викторина «Хлеб да соль» (июнь)
- марафон традиций: фото и видеорепортажи о национальных особенностях приготовления хлеба (июль-сентябрь)
- **создание народной книги рецептов (сентябрь)**
- **фестиваль «Ставропольская горбушка» (16 октября 2022 г.)**

Данные информационно-методические материалы призваны оказать вам помощь в подготовке и проведении мероприятий для самых разных категорий пользователей библиотек и жителей городов и сел Ставрополья.

СОДЕРЖАНИЕ

«Ставропольская горбушка»: положение о проведении краевой просветительской акции	3
ДОКУМЕНТЫ ЭПОХИ	
Хлеб-соль окаянных дней (чем накрывали обеденные столы в первые революционные годы)	4
Ленинград. Карточки спасения.	5
Хлебное производство Ставропольской губернии в цифрах	6
ИССЛЕДОВАНИЯ	
«Хлеб... перед ним померкнут сотни зол!» (тема хлеба в творчестве Валентины Ивановны Слядневой)	7
В ПОМОЩЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОСВЕТИТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ	
«Был хлеб всегда в почёте на Руси...» : сценарий литературного вечера для среднего и старшего школьного возраста	12
«Журавлиный хлеб» : инсценировка по мотивам сказа Софьи Киселёвой	20
Хлеб литературных героев: отрывки из произведений	23
«Хлеб всему голова» : исследовательский проект для детей 4-7 лет с ОВЗ	26
«Откуда хлеб на стол пришел» : музейный урок	29
СТИХИ СТАВРОПОЛЬСКИХ ПОЭТОВ О ХЛЕБЕ	
Иван Кашпуров	32
Вениамин Ащеулов	33
Геннадий Фатеев	34
Валентина Сляднева	36
Витислав Ходарев	37
Сергей Рыбалко	38
Елена Иванова	39
Андрей Бахтинов	40
Андрей Крупенников	42
ОТ КОРКИ ДО КОРКИ: рекомендательный список литературы	43
Приложение 1. Логотип и рекламный постер акции	46
Приложение 2. «Хлеб да соль»: викторина	47

Положение о проведении краевой просветительской акции «СТАВРОПОЛЬСКАЯ ГОРБУШКА»

1. Основные положения.

- 1.1. Краевая просветительская акция – марафон традиций «Ставропольская горбушка» проводится в рамках мероприятий, посвященных Году культурного наследия народов России.
- 1.2. Цель акции: сохранение и развитие культурной самобытности народов, населяющих Ставропольский край, национальных хлебных традиций.
- 1.3. Задачи акции:
 - информирование населения о важности сохранения народных хлебных традиций, как важной части национальной культуры народов;
 - повышение знаний детей и молодежи о хлебной культуре края, производстве злаковых культур на территории Северного Кавказа, особенностях хлебной выпечки у разных народов, фольклорных и литературных источниках, закрепляющих отношение народов к хлебу;
 - сохранение информации о традиционной и современной культуре производства и потребления хлеба.
- 1.4. Акция проводится на территории Ставропольского края с 1 июня по 30 октября 2022 года.
- 1.5. Организатор акции – ГБУК СК «Ставропольская краевая универсальная научная библиотека им. М.Ю. Лермонтова». Осуществляет информационную и методическую поддержку.

2. Участники акции

- 2.1. Участниками акции могут стать муниципальные библиотеки и структурные подразделения учреждений культуры Ставропольского края.
- 2.2. Функции участников акции: проведение информационных и просветительских мероприятий, соответствующих целям и задачам акции.
- 2.3. Участники имеют право самостоятельно определять комплекс и масштаб мероприятий, их содержание и целевую аудиторию.

3. Этапы проведения акции

- 3.1. Первый этап – июнь-июль 2022 года. Проведение информационных и просветительских мероприятий (выставок, литературных встреч, круглых столов), посвященных хлебным традициям, достижениям производства хлеба в крае, хлеборобам, особенностям хлебопекарного производства, фольклорным и литературным произведениям.
- 3.2. Второй этап – июнь-сентябрь. Организация участия населения в онлайн-викторине и марафоне традиций – создании фото- и видеорепортажей о национальных особенностях приготовления хлеба.
- 3.3. Третий этап – сентябрь. Создание народной книги рецептов.
- 3.4. Четвертый этап – октябрь. Проведение фестиваля народной хлебной культуры.

**Хлеб-соль окаянных дней
(чем накрывали обеденные столы в первые революционные годы)**

С приходом большевиков к власти продовольственный вопрос стал едва ли не главным камнем преткновения. Хорошо известно, что в первые годы советской власти не удовлетворялись потребности населения ни в калорийности, ни в разнообразии блюд. зато реально сгладились социальные различия потребителей.

Задача у всех была одна – не умереть с голоду.

Матросы. Матросы, краса и гордость революции, привыкли хорошо питаться, даже когда в городах начались перебои с хлебом. рацион на линкоре «Полтава» в 1916 году был следующим:

Понедельник: завтрак – хлеб, масло, чай, сахар; обед – щи; ужин – рисовая каша.

Вторник: завтрак – хлеб, масло, чай, сахар; обед – рыбный суп, гречневая каша; ужин – грибная похлебка.

Воскресенье: завтрак – хлеб, масло, чай, сахар; обед – рассольник, компот; ужин – макароны.



Солдаты. После революции в армейском питании были утверждены нормы суточного довольствия, которые ориентировались на нормы питания солдат Русской армии. Их рацион состоял из провианта, приварочных и чайных денег.



Провиант выдавался продуктами, а приварочные и чайные выдавались на приобретение строго определённых продуктов в определенном количестве. В мирное время на одного человека в сутки приходилось: 1 кг хлеба, 300 гр. мяса, чуть больше 100 гр. различных круп, в основном гречневой, просяной, овсяной и рисовой.

В военное время нормы продснабжения увеличивались примерно вдвое.

Зайцева, Е. Хлеб-соль окаянных дней (чем накрывали обеденные столы в первые революционные годы) //Родина. – 2016. – № 11. – С. 82-86.

Ленинград. Карточки спасения.

Война только началась, а уже 18 июля 1941 года в Москве и Ленинграде ввели продуктовые карточки на хлеб, мясо, жиры... К концу года на снабжение по карточкам перешли все города и населенные пункты Советского Союза.

Потеря продуктовых карточек грозила непоправимой бедой: на рынке буханка хлеба стоила 200-250 рублей, при зарплате квалифицированного рабочего в 800 рублей в месяц. Спасаясь от голода, люди в городах распахивали газоны и клумбы, на которых сажали картошку и капусту.

Все было подчинено одной цели – выжить!



Андрейкина, Ю. Ленинград. Карточки спасения /Ю. Андрейкина, Е. Колоскова // Родина. – 2020. – № 2. – С. 98-99.

Хлебное производство Ставропольской губернии в цифрах

Старейший документ, сохранившийся в фондах СКУНБ им. М.Ю. Лермонтова, – «Ведомость о посеве и урожае хлебов в Ставропольской губернии за 1884 год» свидетельствует, что «урожай отчетного года дал озимых и яровых хлебов 2509651 чет. (четверть*), ...средним числом на каждый двор сельского населения (всех дворов 77571) по 32 чет.»

* Четверть (четвёртая часть или одна четверть) – мера объёма сыпучих тел в России в XIV-XX вв., использовалась для измерения количества зерна, круп и муки (1 четверть = 2 осьминам = 8 четверикам = 64 гарцам = 209,91 л)

«В числе посевов, производимых на землях частного владения, по крайней мере, 9/10 принадлежат крестьянам и иногородним лицам, в качестве собственников этих земель или арендаторов. Владельцы же из привилегированных сословий занимаются земледелием в самых незначительных размерах».



«Обращаясь к орудиям производства, статистика констатирует тот замечательный в истории местного сельского хозяйства и едва ли не единственный в империи факт, что крестьяне, коренные жители губернии, имели в отчетном году 1284 усовершенствованных земледельческих орудия, ценностью в 356065 руб.; в том числе: паровых молотилок 13, конных 538, веялок 167, плугов – лемешных и других марок 429, конных грабель 27, сенокосилок 36, жатвенных машин 57, сортировок 11, рушалки 2 и 4 рядовых сеялки. Сравнительно с 1882 г. у крестьян больше 296 земледельческих машин. Ступив раз, и так широко, на путь интенсивного хозяйства, крестьяне, несомненно, перешли бы к плодосменному полеводству и травосеянию, если бы только имели перед глазами пример такой культуры».

Ведомость о посеве и урожае хлебов в Ставропольской губернии за 1884 год. – Ставрополь : б.и., 1884. – 200 с.

«ХЛЕБ... ПЕРЕД НИМ ПОМЕРКНУТ СОТНИ ЗОЛ!»

(тема хлеба в творчестве Валентины Ивановны Слядневой)

«Хлеб – всему голова». Пожалуй, это самая популярная пословица о хлебе, однако толкование ее знакомо не всем. Значение хлеба в жизни людей сложно оценить. Без него не обходился ни один прием пищи, ни одно застолье, потому что хлеб – это сытно и полезно.



Хлеб стал символом самой жизни, духовного насыщения, залогом счастья, благополучия. Центральную роль хлеб занимает в разнообразных верованиях и ритуалах: с ним встречают дорогих гостей, идут свататься, благословляют молодоженов. В таинстве Святого Причастия под видом хлеба верующие принимают истинное тело Спасителя и тем самым соединяются с Творцом.

Хлеб является великодушным подарком природы, такой пищей, которую нельзя заменить ничем другим. Запах его и вкус не надоедают. Можно жить без многих продуктов, но хлеб в доме должен быть в первую очередь. Стоит не забывать, что многие сражения и войны начинались из-за плодородных земель, на которых выращивали пшеницу. В настоящее время многие забывают о ценности хлеба. Иногда мы даже видим, как глумятся над этим продуктом. А ведь выращивание хлеба очень сложный и трудоемкий труд, в нем участвуют люди разных профессий: агрономы, трактористы, комбайнеры, пекари. Хлеб как яркий элемент бытовой культуры нашел воплощение в многочисленных произведениях искусства. Многие поэты посвящали свои стихи хлебу. Однако писать стихи о хлебе получается не у каждого, а лишь у тех, кто ценил и берег главное богатство жизни.

Валентина Ивановна Сляднева, замечательный поэт XX века, родилась в огненном 1941 году. Цену хлебу и крестьянскому труду она знала не понаслышке. Поэтому тема «хлеба» очень актуальна для нее. Творчество Валентины Ивановны наполнено любовью и удивительной нежностью к родной земле. Стихотворения, в которых она пишет об этом чуде природы – хлебе – помогают восстановить реальную картину ее жизни и жизни села в XX веке.

К теме «хлеба» Валентина Ивановна обращается во многих своих произведениях: сборники стихов: «Чаша жизни», «Горицвет» и «Одолень-трава», в которых показаны культура и быт жителей села Надежда. Богатый материал по этой теме дают нам отзывы известного поэта и драматурга Константина Скворцова, а также отзывы Валентина Сорокина, секретаря Правления Союза писателей России.

«Чаша жизни» – тринадцатая книга поэта, наполненная, как сама жизнь, терпением и добротой... Поэзия Слядневой – это поэзия самой жизни, прекрасной и во все века непростой, за которую надо бороться. В стихах Слядневой вся ее автобиография: «мой дед – известный хлебороб, и бабка моя – жница...», – так

пишет Константин Скворцов о сборнике. И это подтверждают стихи Валентины Слядневой:

*Усыпан бугор грачами,
Там предок пахал и сеял
В такой же денек весенний –
Оттуда мое начало.*

У Валентины Ивановны крестьянские корни и это видно, так как много стихов посвящено крестьянскому труду ее родителей. Стихотворение «Жница» рассказывает о бабушке Ксении Андреевне.

*Надвинет жница на брови – дуги
Платок пониже и – к полосе!
И вновь поднимется сноп упругий,
Отполированный вспыхнет серп.
Много стихов посвящено бабушке
Мой дед бросал зерно и снова ждал
Дождя и ясной солнечной погоды,
И улыбался он, когда видал,
Как в поле стройно зеленели всходы.*

Если внимательно читать стихи, то можно заметить в них особую любовь к людям, стоящим как бы у истоков нашей жизни, к тем, кто нас поит и кормит, на ком земля держится, к хлеборобам:

*И станет небо чище и светлей,
И сердце хлебороба встрепенется.*

Валентина Ивановна любила ходить по полям. Она получала удовольствие от прикосновения с природой, с поющими перепелами, с ранней зорей. Она наблюдала за трудом комбайнеров.

*Тут комбайны идут непрерывною цепью,
И поют перепелки, сменяя лады,
Тут недолгие зори полыхают над степью –
Зори хлебом пропахли за время страды.*

Из данных примеров видно, каким колоритным может быть слог в ее выражениях, в отношении к хлебу. Валентина Ивановна с любовью говорит о людях труда и о хлебе, как основе всего. Колосок она сравнивает с церковным колоколом. Она называет хлеб – мой золотой костер:

*Я трону колос еле: впрямь, колокола вид!
А он и в самом деле тихонько зазвенит.*

В своих стихах хлебу В. Сляднева отводит особое место, так как хлеб – это наше достояние и богатство. Ведь недаром в народе хлеб звали уважительно и ласково «Батюшка», «Кормилец». На Руси по урожаю пшеницы судили о том, насколько год будет благоприятным. Валентина Ивановна пишет:

*Хлеб...Пред ним померкнут сотни зол!
Не совладать с ним недугу и хвори.
Я улыбаюсь – ставят хлеб на стол,
И у гостей – улыбки свет во взоре.
Бессмертье хлеба в теплой борозде...
Пред словом «хлеб» слова другие блекнут.*

Читая эти строки, становится понятно, что для Валентины Ивановны хлеб являлся одной из самых главных ценностей. Сами названия произведений говорят о важности хлеба для всего живого. Главные традиции любой семьи связаны с хлебом, это и выпечка на праздники и право главы семьи первому разрезать хлеб и подготовка дочерей к хозяйственным делам.

*Хлеб печет сегодня мать,
Завязав платочек,
Сковородки подавать
Заставляет дочек.*

В данном стихотворении прослеживается мягкий лиризм, стремление передать традиции семьи, показать в мягкой и емкой поэтической форме приготовление пирожков и пышек.

*Жар от печки пышет...
Наготовит пирожков
И румяных пышек.*

Валентина Ивановна показывает весь процесс приготовления пирогов в нескольких строках. Здесь и жар печи, здесь и юмор.

*А потом на стол муки
Пригоршню подкинет,
И смеются колобки,
Мягкие такие!*

Читая строки, чувствуешь запах пирога и его веселый хлебный дух и представляешь тяжелый труд, связанный с выпечкой хлебных изделий. Однако для женщины первой половины XX века это повседневная жизнь.

*Хлеб посадит в печь
И вслух
Скажет: «Слава Богу!»
И веселый хлебный дух
Потечет к порогу.*

Во всех стихах, связанных с приготовлением хлеба, показана добрая сильная женщина-мать.

*Сколько сотворила ты добра!
Сколько ты придумала придумок,
Чтоб у Витьки, Вовки и Петра
Хлеб лежал на дне холщовых сумок.*

Валентина Ивановна и сама научилась выпекать хлеб в русской печи. Повзрослев, она берется за обязанности хозяйки дома:

*Я хлеб пекла в просторной русской печке,
Подовый хлеб на листике капустном...*

В стихах просматривается вся жизнь сельской девушки, которая самостоятельна, требовательна к себе и не боится брать ответственность на себя. Так вырастала личность. Каждая копейка, приходящая в дом, давалась тяжелым трудом. В колхозе работала вся семья. Чтобы мука появилась в доме, она должна пройти долгий путь от посадки пшеницы до сбора урожая и его переработки. Однако, этот тяжелый труд доставлял удовольствие людям и им гордились.

*Сестра идет, к столу садится –
Оттаял голос и окреп...
Я знаю, как она гордится,
Что зарабатывает хлеб.*

В сборнике «Горицвет», вышедшем в свет в 1980 году, стихи разнообразны по тематике. Здесь много степных мотивов и сильны воспоминания о войне. Но особенно запоминаются и тревожат стихи о военном хлебе.

*Он не был горек, этот хлеб войны,
Что был и с лебедою, и с половой.
Твоей, Отчизна, не было вины,
Что не хватало хлеба нам и крова.*

Для большинства людей хлеб – самая важная пища. У голодных детей хлеб является смыслом существования, иногда недостижимой мечтой. И это понятно, потому что хлеб содержит большую часть питательных веществ, необходимых для организма и сравнительно недорог. Однако, во время войны хлеб становится самым дорогим продуктом. Он необходим для поддержания здоровья, он помогает неимущим людям поддерживать силы. Хлеб проходит длинный путь: сев, уход, уборка урожая. Это огромный труд многих людей. Во время Великой Отечественной войны на место мужчин, ушедших на войну, становились женщины, старики и дети.



*А в поле – бабы, старики,
Да председатель без руки....
Хозяйство все разорено.
О, поле, где твое зерно?*

Валентина Ивановна рассказывает в своих стихах о тяготах войны, о трудном детстве, о том, как вся страна жила верой в Победу. Главный герой в стихах народ. А олицетворяют его в данном случае жители села, которые помогают фронту.

*Весь хлеб свой –
Фронту, фронту!*

Война совершила переворот в общественном сознании. Жители села, ведомые сердечной любовью к земле, живут бескорыстно, отдавая всю энергию на благо Родины.

Культурное наследие каждого народа содержит ценнейшие идеи и опыт воспитания. Вырастить и воспитать достойное поколение можно, лишь постоянно обращаясь к неиссякаемому источнику обогащения духовного облика народа – к его обычаям и традициям. В произведениях Валентины Ивановны Слядневой это особенно ярко показано.

Валентин Сорокин, секретарь Правления Союза писателей России, писал, что в стихах Валентины Слядневой: «...говорится о ценностях вечных – о

материнской заботе, о хлебе насущном, о любви...Ставрополье – это лебединая песня поэта, где звенит золотой колос на ветру времен...».

С раннего детства нам говорят о стоимости хлеба и о его ценности. Читая стихи Валентины Ивановны Слядневой, еще раз убеждаешься в этом. Слово «хлеб» очень часто встречается в стихах поэта и является одним из главных мотивов её творчества. С большой любовью говорится о приготовлении хлеба, о том, как он растет, и как его убирают. Через всю жизнь она пронесла опыт предков и передала в стихах будущим поколениям.

И хочется еще раз вместе с Валентиной Ивановной пройтись по хлебному полю и вернуться к этой прекрасной теме – теме «хлеба».

*Вошла однажды я в хлеба,
Хлеба высокие качались,
А годы мчались, годы мчались –
И улыбалась мне судьба.*

*Вошла однажды я в хлеба,
Где пел о жизни колос каждый...
Еще вернусь я не однажды,
Еще вернусь, вернусь сюда!*

*Милена Налбандян,
учащаяся 8 класса, МКОУ «СОШ № 14» с. Надежда*

БЫЛ ХЛЕБ ВСЕГДА В ПОЧЁТЕ НА РУСИ...

Сценарий литературного вечера для среднего и старшего школьного возраста

Чтец.

Хлеб – это будни и праздник,
Хлеб – Это сказка и явь.
Это пшеничное море, неодолимое впасть.
Небо колышут комбайны, как на волне корабли...
Хлеб — это жизни основа,
Это основа Земли.

А. Суйг



1-й Ведущий. Хлеб - один из самых удивительных продуктов человеческого труда. Недаром народ создал пословицы: «Земля – матушка, а хлеб – батюшка», «Хлеб – это жизнь», «Хлеб – кормилец», «Без золота проживёшь, а без хлеба – нет». Изобилие хлеба – заветная мечта миллионов людей. Мы порой забываем об истинной цене хлеба, о том, что сравнительно недорогие булки, буханки вобрали в себя великий труд не одного человека, труд многих людей. Тысячи людей трудятся, чтобы зерно вырастить, собрать, обмолотить и, наконец, выпечь хлеб.

Ведь не сразу стали зёрна
Хлебом, тем, что на столе,
Люди долго и упорно
Потрудились на земле!

2-й Ведущий. «Без хлеба нет песен». Это только одна из многих пословиц о хлебе. В нашем языке сотни тысяч слов. Если подумать, что стоит за каждым из них, слово «хлеб» надо поставить на самое первое место. Древнейшая профессия на земле – хлебопашец. В египетской гробнице, простоявшей три с половиной тысячи лет, был найден печёный хлеб. Кусок окаменелого хлеба хранится в музее Цюриха. Его нашли археологи в иле пересохшего озера. Шесть тысяч лет назад был испечён этот хлеб. В каменном веке, когда люди ещё не знали, что такое металл, они уже сеяли хлеб.

1-й Ведущий. На золотых приисках случается найти самородок весом в столько-то и столько-то граммов, даже килограммов. Но нет в природе хлеба-самородка. Хлеб сам не родится. Его выращивают золотые руки сеятеля, и выращенный таким образом хлеб сам становится золотом редчайшего достоинства.

2-й Ведущий. В двадцатые-тридцатые годы XX в. в России – и в городе, и в деревне – существовал, говоря современным языком, культ хлеба – в лучшем, чистом, добром и благородном смысле этого понятия. «Хлеб – всему голова» – сказано давно, точно и глубоко.

Существовал такой обряд: после еды – завтрака, обеда и ужина – дети были обязаны подойти к отцу, сказать «спасибо за хлеб, за соль» и поклониться в пояс, затем помолиться на тёмную, прокопчённую иконку, перед которой горела

неугасимая лампадка, сказав при этом: «Великий Боже, не оставь нас и впредь без куска хлеба»...

Чтец. Кому какой даётся жребий,
Какая песня под луной,
А я взрастал на чёрном хлебе,
То хлеб земли моей родной.
Его солил я крупной солью
И запивал воды глотком,
С ним по широкому раздолью
Ходил за плугом босиком.
Я молотил и веял жито,
За стол садился не спеша,
Я знал: в ржаной ковриге скрыта
Всей доброты земной душа.
Святая мудрость землепашца
В ней навсегда воплощена.
Ни возгордиться, ни зазнаться
Не даст в дороге мне она.
И нужно мне под русским небом,
Чтоб каждый день и каждый миг
Ладони, пахнущие хлебом,
Я чуял на плечах моих.

Н. Рыленков

2-й Ведущий. Но хлеб – и память, и боль наша. Память и боль. Нам через поколения не забыть, как в обескровленной советской России на заседании Совнаркома комиссар продовольствия Александр Дмитриевич Цюрупа теряет сознание от голода. Нам помнить и помнить, как в измождённом блокадой Ленинграде, через силу держа карандаш в немеющих пальцах, ведёт свой дневник Таня Савичева, девочка, обречённая на смерть. И тоже от голода.

Чтец. Был хлеб всегда в почёте на Руси —
Её просторов главное богатство,
Его ты хочешь цену знать? —
Спроси.
Тебе ответить могут ленинградцы.

Б. Сулов

1-й Ведущий. 900 дней жили в условиях блокады ленинградцы. В это время рабочие получали по 250 грамм хлеба, а жители города – 125 грамм.

Чтец. С неба не падает манна.
Падает с неба смерть...
На первые сутки Анна
В обстрелянном Ленинграде *
Не видела крошки хлеба,
Уже не могла сидеть.

— Продержись полсуток, Анна!
Подожди хоть полчаса.
Надо верить постоянно.
В жизнь, в людей – не в чудеса.
Вот он – хлеб, что ты хотела,
Разожми иссохший рот...
На кровати Анна села,
Хлеб взаправдашний берёт.
Пахнет он родимым полем,
Пахнет он печным дымком,
Потом пахнет, гарью, боем,
Крепким русским мужиком.
Тёплый хлеб лежит на длани.
Из каких российских мест?
Анна бережно губами
Прикасается и ест.
Тульский он или рязанский,
Брянский или костромской —
Всё равно с земли крестьянской,
Трудовой земли родной.
Потому сильнее оружия,
Всяких чёрных сил сильнее,
Что его рождает дружба, —
Враг бессилен перед ней.

С. Галкин

2-й Ведущий. Лев Гинзбург вспоминает: «В небольшом музее в Ленинграде я видел кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец. Таков был в зимние месяцы блокады дневной паёк для жителей осаждённого немцами города. Он был меньше того, что получали узники Бухенвальда...

1-й Ведущий. Тяжело было и бойцам на передовой. Вместе с оружием по фронтовым дорогам переправлялся и хлеб.

2-й Ведущий (*читает отрывок из произведения В. Астафьева «Рукою согретый хлеб»*): «Глухим зимним метельным утром в окопы доставили мёрзлые буханки хлеба. Нож не брал хлеб, ломался, топора с собою не было, а есть бойцам хотелось нестерпимо. Тогда кто-то из находчивых бойцов бросил кирпичи хлеба на дно траншеи и разбил их короткими очередями из автомата. Бойцы подходили, молча собирали раздробленные куски хлеба и с жадностью хрустели ими. Меня постоянно мучила ангина в окопах, и к месту, где расстреливали булки, я подошёл последним, набрал крошек и стал греть их в ладони. Вдруг чую, кто-то шарит в темноте по телефону, возле которого я дежурил, по рукаву шинели шарит и всовывает в руку согретый хлеб. Всунул, отодвинулся вглубь блиндажа и затих. Я ел, и по лицу моему катились слёзы, от боли в горле, от жалости к себе и ещё от чего-то, тогда мне совсем непонятного».

Чтец. Трудно родится хлеб.

Трудно хлеб достаётся.

Тот, кто душою слеп,

Может быть, усмехнётся,
Обескуражен тем,
Как я с достатком в доме, —
Хлеб суеверно ем,
Крошки смахнув в ладони.
Это живёт во мне?
Память о той войне.
Горькие времена!
Худенький мальчик, где ж ты?
В сутки лишь горсть зерна —
Триста граммов надежды.
Бабушка нам пекла
Хлеб из скупой мучицы.
Жизнь, что давно прошла,
В сердце моё стучится...
Хлеб нас от смерти спас.
Он и сейчас бессмертен.
Всё настоящее в нас
Этою мерой мерьте.

А. Дементьев

1-й Ведущий. И после войны досталось всем. Надо было лечить изуродованную, израненную осколками землю, выращивать хлеб... «А как было после, когда война только схлынула. Всё руками, всё на себе, на верёвках. Ходили за семенами в райцентр, оттуда с мешками до станции и по «чугунке». Забросим, бывало, мешки на горбюку, а встречные нам: «Вы что, бабы, в парашютистки записались?» Прёшь мешок — к земле стелешься, вот-вот сердце хлопнется об дорогу. Но ничего, выдюжили. В первую осень соседи пахали битыми танками. А у нас всё на бабах. Зерно по невскопанному полю швыряли... На другой год поболело сил: лопатами поле копали, коров к пахоте приспособили. Вот как хлебушек доставался...» (*Л. Золотарёв «Костровый пояс»*)

Чтец. Кто рос больным,
Большим,
Большеголовым,
Тот помнит хлеб
Послевоенных лет,
Он не валялся
Грязный
По столовым
Среди объедков каши и котлет.
Его на всех голодных не хватало,
И мать к соседям шла, чтоб одолжить
Ржаной сухарь,
Что был черствей металла,
Но чистым был
И оставлял нас жить. (*Г. Касмынин*)

2-й Ведущий. Едем мы, друзья,
В дальние края,
Станем новосёлами
И ты, и я...

Целина! Слово это для всех нас давно вышло за рамки своего изначального смысла. В старых словарях вы найдете слово «целина», но не найдете слова «целинник». Оно родилось в 50-е годы. Эта гигантская работа началась спустя девять лет после нашей Победы в Великой Отечественной войне. Страна позвала молодых поднять к жизни огромные массивы, что лежат на востоке страны, за Уральским хребтом. В их плодородии не приходилось сомневаться, но их от веку не трогал лемех плуга.

1-й Ведущий. Хлеб! Как нелегко он дался нашим славным целинникам!

Чтец. Перед этой пашнею шапку скинь, сынок,
Видишь, пробивается хлебный стебелёк.
Сколько в это зёрнышко вложено труда,
Знают только солнышко, ветер да вода...
Для него, для зёрнышка, через всю страну
Комсомольцы ехали жить на целину.

Г. Грубин

2-й Ведущий. «Земля» – заветное для крестьянина слово. А поле – это даже не просто земля, которой он отдаёт своё сердце, силы, с которой связывает свои надежды, – это земля, которая родит хлеб. Во все времена растить хлеб было святым делом.

Чтец. Вот он — хлебушко душистый,
С хрустом, корочкой витой.
Вот он... тёплый, золотистый,
Словно солнцем залитой.
В нём здоровье, наша сила,
В нём — чудесное тепло.
В нём — земли родимой соки,
Солнца свет весенний в нём.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
И не сразу стали зёрна
Хлебом тем, что на столе,
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.

Л. Татьяничева

1-й Ведущий. Родной землёй мы называем тот край, где родились и выросли, если даже он покрыт болотами или пашнями. Русской землёй издревле именуют мою большую родину, хотя пашен на ней в десяток раз меньше, чем лесов. И планету свою люди числят Землёй, несмотря на то, что две трети её поверхности залито водой. Наверное, всё это потому, что хлеб наш насущный даёт нам земля

– тоненький почвенный слой, ничем не заменимый дар, накопленный природой за долгие тысячелетия: землёй-матушкой, землёй-кормилицей приравнены друг другу, объединены несчётные человеческие судьбы и поколения, миллиарды людей связывали, связывают и будут ещё многие столетия связывать с землёй свои начала и концы...

2-й Ведущий. У каждого человека — своя родина. У нас она тоже есть. Называют её малая, но на этой малой земле мы родились и выросли. Нашей малой родиной мы вправе гордиться: она взлелеяла и выпестовала многих великих людей — агрономов, селекционеров, почвоведов, которые на ней трудились. Она внесла свой вклад в создание новых сортов зерновых. Выведя их, приумножила урожай страны и накормила вкусным хлебом миллионы своих соотечественников.

Чтец. Неблизок путь и труден
От зерна до колоска.
Колосок — смотрите, люди! —
Тоже тёплый, как рука.
Славлю руки, что растили
Хлеб в полях моей земли,
Весь собрали, Сохранили
И на мельницу свезли.
А ещё я славлю руки
Наших добрых пекарей:
Ведь от пекарской науки
Хлеб становится вкусней!
Хлеб...
Милее нету слова.
С ним удача и успех.
Хлеб — он жизни всей основа.
Хлеб, как солнце — греет всех!
А. Логунов

2-й Ведущий. «...Хлеб от горьковатого привкуса не перестаёт быть хлебом! И благодатным кажется он тому, кто работает, умываясь солёными слезами, и ту же щедрую силу даёт он человеку, чтобы завтра было чего тратить ему в горячем и тяжком труде!» (*М. Шолохов «Слово о Родине»*).

1-й Ведущий. Не каждый из нас способен написать стихи о земле и хлебе. Не каждый умеет вспахать поле, скосить и обмолотить зерно. Но в каждом — думаем мы об этом, нет ли — с детства зреет своё отношение к хлебу. И по тому, как человек относится к хлебу, видно, какой он человек.

2-й Ведущий. К сожалению, многие из нынешнего поколения относятся к хлебу насущному не только без святости, без трепета души, но и без элементарного уважения к нему самому и труду тех, кто посеял и вырастил хлебное зерно, собрал, сохранил, испёк и доставил на полку магазина.

Чтец. Даже не верится, что когда-то
На поле, сожжѐнном огнѐм батарей,
Перед атакой герои-солдаты
Делили остатки ржаных сухарей.
Корочка хлеба, хлебная крошка,
Что это, много или немножко?
Корочка хлеба, хлебная крошка...
Даже не верится, что на свете
В какой-нибудь очень далѐкой стране
С чѐрствой лепѐшкой голодные дети
Порою встречаются только во сне.
Даже не верится нам с тобою,
Что кто-то сорит этим чудом земли.
Сердце за хлеб обливается болью,
Когда он лежит в придорожной пыли.
Ю. Чичкова / П. Синявский

Чтец. Кто землю сам пахал, тот за столом
Разрежет хлеб, не уронив ни крошки,
Стянув на свежей скатерти узлом
Во дни страды исхоженные стѣжки.
Я тоже в поле вырос и окреп,
Шѐл не проходим по родному краю,
И по тому, как люди ценят хлеб,
Себе друзей в дорогу выбираю.
Н. Рыленков

2-й Ведущий. Так какова она, подлинная цена хлеба, если во имя его люди жертвуют самым дорогим — жизнью? Нет цифры, которой можно выразить истинную цену хлеба, не придумали её математики. И никогда не придумают. Быть может, это единственная задача, неподвластная человеческому разуму.

Чтец. Зѐрна наших дней, светитесь
Позолотою резной.
Говорим мы: берегите,
Берегите хлеб родной.
Не мечтаем мы о чуде, —
К нам полей живая речь:
Берегите хлеб, вы — люди,
Научитесь хлеб беречь!
Н. Тихонов

1-й Ведущий. Хлеб — надежда! У нас возник, от нас пошѐл, исконно наш он — обычай встречать дорогих гостей хлебом-солью. Хлеб и соль в руках хозяина — приглашение к миру. На обозримых пространствах во все времена года — весной и осенью, летом и зимой — выходят на ниву работники, пахари, хлеборобы,

кормильцы страны. Их радением, их неустанным трудом прирастает могущество Родины, украшается жизнь.

2-й Ведущий. Поклонимся же хлеборобу! Будем честны и совестливы перед его великим подвигом, великим и скромным одновременно: перед тем как выйти из булочной с батоном или буханкой хлеба, ещё и ещё раз вспомним с благоговейным сердечным участием о руках, посеявших, вырастивших этот хлеб и положивших нам его на стол. А заодно будем всегда помнить изречение, пришедшее к нам из глубин веков, рождённое народным опытом: «Да отсохнет рука, бросившая под ноги хотя бы крошку хлеба».

Чтец.

В мире нынешних дней...
Солон пахаря пот –
Сладок хлеб,
И народ
В урожайный свой год
Гордо песни поёт.
В них не слышится боль.
«Хлеб да соль, Хлеб да соль!»
Хлеб в народной судьбе –
Сноп колосьев в гербе.
Хлеб да соль на столе –
Значит, мир на земле.
Юность помнить должна:
Мир дала ей страна.
Пусть не знает войны
Юность нашей страны.
На просторах страны
Руки юных нужны, –
Тех, кто помнят слова:
«Хлеб — всему голова».

В. Фирсов

Ноготкова, А. Был хлеб всегда в почете на Руси: сценарий литературного вечера для ср. и старш. шк. возраста //Сценарии и репертуар. – 2017. – № 9. – С. 60-89.

+ Приложение 1. Инсценировка «Журавлиный хлеб»

+ Приложение 2. Хлеб литературных героев

«ЖУРАВЛИНЫЙ ХЛЕБ»

инсценировка по мотивам сказа Софьи Киселёвой

Действующие лица: Дед Прохор, Баба Стеша, Странники: Данила (в детстве — Данюша), Хозяин, Аннушка — дочь Хозяина, Царь.

Картина 1

Русская полуразрушенная изба. У дома два сухих дерева. Выходит Дед Прохор, глядит на сухие деревья.

Дед Прохор. Эх, у лета макушка полысела, а я и погреться-то толком не погрелся. Ленивому-то всё некогда! (*Машет рукой.*)

Выходит баба Стеша с узелком в руках.

Баба Стеша. Вот у богатых хлебы пекла. Муку дали за работу. Сейчас и себе испечём хлебушка. Голодными спать не ляжем. (*Месит тесто, ставит его в печь, через некоторое время вынимает из печи каравай.*) Раз-два — и готово! Смотри! Журавль получился. Журавль-то нам в руки! Садись-ка обедать.

Дед Прохор и Баба Стеша усаживаются за стол. Раздается стук в дверь. Появляются Странники, божьи люди.

Странники. Здравстуйте, люди добрые! Дайте водицы напиться!

Баба Стеша. Проходите, божьи люди! Да поближе к огню — погрейтесь!

Странники проходят к очагу. Маленькая девочка-странница видит на столе хлеб и не сводит с него голодных глаз. Дед Прохор замечает это.

Дед Прохор (*обращается к девочке*). Бери, бери! Журавль — птица волшебная!

Баба Стеша. Счастья тебе в руки!

Девочка берёт хлеб, благодарит. Странники уходят.

Баба Стеша. Улетел хлебушко! Видно, в самый раз угадала — настоящий журавлиный хлебушко вышел! Только вот тебя голодным оставила!

Дед Прохор. Ничего! Похлебаем кваску, а там и на боковую.

Картина 2

Дед спит. Заходит Баба Стеша с каким-то свёртком.

Баба Стеша. Дед, а дед, живой, что ль?

Дед Прохор (*поднимаясь славки*). Живой, живой!

Баба Стеша кладёт свёрток на стол, из свёртка раздается писк.

Дед Прохор. Ай, в подоле принесла?

Баба Стеша. Бог своих не дал — люди дали. Сыночка. Данюшкой и назовём. Слабенький, может, и не жилец...

Дед Прохор (*берёт свёрток*). С характером — в нашу породу... Смотри-ка, чихает. Раз чихает — будет жить. А то чего зря чихать-то? (*Качает младенца.*)

Баба Стеша (*забирает у Деда сверток*). Дай! Куцы тебе! Не коряжина какая. Живая душа! (*Баюкает.*) Баю-баю-баю-бай!

Картина 3

Данюшке года четыре-пять.

Данюшка (*показывает на полочку, которую мастерит Дед Прохор*). Деда, что это?

Дед Прохор. Полочка для Данюшки. Проснёшься утром, откроешь окошко, а на полочке хлеб лежит. Журавли принесут хлеба для Данюшки.

Картина 4

Данюшка стал постарше. Прибегает из пекарни.

Данюшка. Деда! Смеются надо мной! Не достаю я до печи-то!

Дед Прохор. Эка беда – много на земле горя, пусть люди посмеются когда-нибудь. А ты не обижайся! До печи не достал – так я тебе скамеечку сделаю. (*Обнимает Данюшку.*) Маленький ты ещё – вот тебе и обидно. Сердечишко – всего-то на одно обидное словечко. А больше ни для чего и места не осталось... А ты старайся... Обо всех людях думай, обо всей земле. Такого человека пустяком не обидишь. Ему и помирать не страшно: он в других людях остаётся жить, во всём, что любил, о чём заботился.

Картина 5

Данила стал взрослым, он — хлебопёк.

Данила (*останавливается около бедных, раздаёт им хлеб*). Колобы! Колобы горячие! Берите, пока горячие! Ешьте на здоровье! Припёк большой — на всех хватит!

Подходит Хозяин.

Хозяин (*берёт протянутый Данилой хлеб, пробует*). Кто пёк?

Данила. Я пёк. Нехорош хлебушко-то наш? Горький от травы-лебеда?

Хозяин. Лучше, чем в других пекарнях. Царь едет к нам. Испечёшь хлеб — всем хлебам хлеб — награжу. Нет — в солдаты забрею.

Данила. Что ж! Будет хлеб горчить немного. Травами пахнуть да солнцем, как земля наша русская. Чего же лучше? А не по душе это царю... тогда уж никак ему не угодить.

Картина 6

Хозяин. Царь приехал! Где хлебы?

Данила. Да вот они.

Хозяин. Аннушка, дочка! Неси полотенце, которое шелками вышивала!

Аннушка (*приносит рушник*). Возьми, батюшка. (*Заглядывается на Данилу, а тот на неё.*)

Хозяин уходит и тут же возвращается.

Хозяин. Царю хлеб понравился. Век, говорит, не едал такого хлебушка! Уважил, Данька, уважил! Получай награду! *(Вручает Даниле мешочек с мукой и горшок мёда.)*

Картина 7

Данила. Вот – наградил хозяин! Испеку пряников медовых да пойду свататься к Аннушке! Чем чёрт не шутит!

Дед Прохор. Чего же не посвататься... можно и посвататься. Чего ж не достать журавля с неба?

Данила. Да неуж не отдадут за меня Аннушку, коли я самого царя удивил?

Картина 8

Хозяин. Царь приехал! Подавай пряники, Аннушка! Ой, вот и царь!

Входит Царь. Аннушка протягивает полотенце с пряниками. Царь берёт один, ест да похваливает.

Царь. Хороши, хороши пряники! *(Аннушке.)* Твоя работа?

Аннушка. Нет, Данилы-пекаря.

Царь *(показывает на полотенце).* А это?

Аннушка. Моя! Коль понравилось – подарю, а то ещё лучше вышью.

Царь *(смеется).* Проси чего хочешь — всё сделаю.

Аннушка. А не осерчаешь?

Царь. На такую красавицу да рукодельницу-то?

Аннушка. Хочу, чтоб ты был посаженным отцом на моей свадьбе.

Царь. Батюшка-то родной благословил?

Хозяин. Благословил! Благословил! Как же без отцовского благословения!

Царь. А жених дельный?

Аннушка. Дельный, пряники печёт...

Царь. Я и сам люблю, чтоб человек был дельный! Тогда и ждать нечего. Играть свадьбу — так играть.

Картина 9

Свадебный пир. Слуги разносят угощения.

1-й Слуга. Пряник на крыжовниковом сиропе!

2-й Слуга. Пряник с орехами на меду!

3-й Слуга. А вот пряник-разгоняй!

Царь *(с удивлением).* Это как же понимать?

3-й Слуга *(подаёт пряник в виде коня).* А так! В гостях хорошо, а дома лучше!

Царь. А то и дело! Домой пора. *(Обращается к Даниле.)* Скажи, хлебопёк, откуда пряники такие пошли — всем пряникам пряники? Видно, секрет какой есть?

Данила. Как раз из этой вот самой печи и пошли. А секрет простой — с журавлиным хлебом родство у них...

Царь. Это ещё что за хлеб такой? Первый раз слышу.

Данила. Баба Стеша такой придумала хлебушко. На изюмине доброты замешивает. Не держится он в руках: последнюю горбушку людям отдашь. А потом возвращается к тебе — пряником печатным... Всему миру — радость.

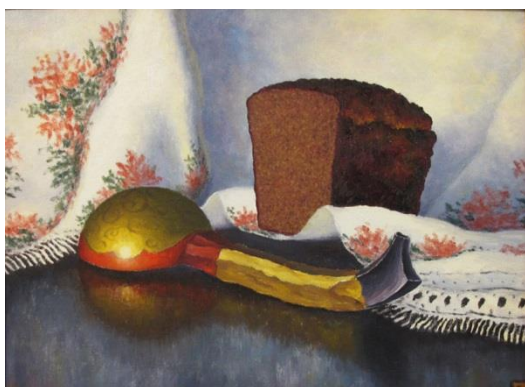
Аннушка (*достаёт из печи журавля, даёт Царю с поклоном*). Отведай, отец посаженный.

Царь. Спасибо за угощение!

Все расходятся.

Приложение 2

ХЛЕБ ЛИТЕРАТУРНЫХ ГЕРОЕВ



Главный хлеб русских крестьян был ржаной — чёрный хлеб. Нам хотелось бы представить вам рецепты литературных героев из произведений русских писателей.

Хлеб в русской печи пекли не каждый день, а лишь раз в неделю. Считалось, что свежесвепеченный хлеб тяжёл и вреден для желудка. От каждой выпечки оставляли ком теста — заквас. Этот заквас хранился густо обсыпанный мукой в тёмном месте. Срок хранения — до двух недель. Заквас замешивался из ржаной муки на ключевой воде. Для быстрого закисания добавляли квасной гущи. Для опарных хлебов брали для замеса пивные дрожжи.

Итак, заквас кладут в квашню, где засыпана уже мука и приготовлена в середине ямка: для кома закваски. Потом на заквас льют горячую воду, чтобы «рука терпела». Тесто тщательно растирают. Получив крутое тесто, его сгребают в середину и накрывают толстым холстом, засыпают мукой и ставят квашню около печки до утра. Утром подливают горячую воду в середину закваса и тщательно размешивают. Оставляют тесто подойти на 1,5 часа. Готовность теста проверяют так: нажимают кулаком на тесто, если оно возвращается в прежнее состояние, то считается готовым для выпечки. Из жарко натопленной печи выметают под, выгребают угли и ненадолго прикрывают заслонкой, чтобы «поуходился» жар. Ставят хлебы в печь: крупные к самому заду, мелкие — в середину. Пекутся хлебы около трёх часов — ситные, около четырёх часов — решётные (ситные — из муки, провеянной через сито, решётные — через решето). Когда хлеб испечён, проверяют каждый, постучав в нижнюю корку: хлеб должен «звонить». Вынув из печи, необходимо ставить их ребром, чтоб «отошли и отмякли, остывая». Остывший хлеб хранился, как правило, в прохладном месте.

Бывало так, что зерно прорастало, портилось, не дозревало. Мука в итоге получалась клейкая и вредная для здоровья. Чтобы не отравиться таким хлебом, хлебы пекли по особому рецепту: при замесе меньше льют воды, побольше добавляют квасной гущи или просто больше берут старой закваски, больше обычного кладут и соли. Муки добавляют больше и тесто хорошо вымешивают «не жалея рук». Иногда в воду для замеса добавляют чистой просеянной золы и пару рюмок вина. Из такого теста хлебы формируют небольшие.

В голодные годы были опробованы такие рецепты: добавляли к горстке ржаной муки семена лебеды, толкли сосновую кору, траву вакху. Когда же муки не бывало совсем, то «перемешивая кору и прочее с рыбою и молоком, делали пресные и тонкие колобки». Популярен был и пырейник. Корни его надо было мыть, сушить в тени, крошить, сушить вторично в печи, молоть и добавлять в ржаную муку. Добавляли также корни репейника. Их мыли, крошили, сушили на солнце, толкли и добавляли в замес. Добавляли в замес еще конопляные или льняные жмыхи.

А вот как пекли хлебы наши литературные герои...

Офимьин хлебец

Ф. Абрамов «Офимьин хлебец»

«Раз стала высаживать из коробки капустную рассаду на мох. Смотрю: ох, какой хорошенький мошок! Чистенькой, беленькой. А дай-ко я его высушу да смелю. Высушила, смолола. Ну, мука! Крупчатка! В квашню засыпала, развела, назавтре замесила (мучки живой, ячменной горсть была), по сковородкам разлила – эх, красота! Всю войну не знали горя. Уродило, не уродило — мы сыты».

Васькин хлеб

В. Греков «На траве роса»

«Дни, когда в доме пекли хлеб, были для Васьки праздниками. И как только бабка умудрялась выпекать его из обсевов вперемежку с молотыми головками клевера? Пока ковриги его горьковато пахнут истлевшим на поду капустным листом, можно съесть ломоть хлеба, а то и больше».

«Партизанский» лечебный хлеб от Неонилы Карповны

Н. Родичев «Тёплый хлеб»[✓]

«Она только что сняла с пода, застланного капустными листьями, всю выпечку – восемь буханок. Они были из ржаной муки, разбавленной толченой. Сдобривать хлебы пришлось отваром из листьев мятлика лесного, каши клеверной белой и медуницы...

Она принесла из кладовки небольшую дежку с остатками теста, на глазах у коменданта истолкла сбережённые в чугушке две картофелины, сорвала с потолка пучок блеклой травы, какой под руки попался, опустила в ступку. Через минуту горстка месива из муки, травы и картошки лежала на краю стола».

Бабушкин хлеб

Ю. Яковлев «Цветок хлеба»

«Когда собрали первый урожай, бабушка на радостях испекла два коржа величиной с подсолнух. Коржи были пахучие, румяные. Бабушка смазала их масляным перышком и посыпала солью, крупной, как толчёное стекло. От коржей шёл жар, и они светились, как два маленьких посолённых солнца.

Мальчик сидел перед столом, и его ввалившиеся глаза приросли к коржам. Он ждал, когда ж его угостят, и вдыхал в себя тёплый дух испечённого хлеба. Он едва сдерживался, чтобы не протянуть руку и не взять без спроса завидное угощение. Наконец бабушка подошла к нему и сказала:

— Отведай, внучок, моего коржа. Какая-то скрытая пружина сработала внутри — руки мгновенно устремились к коржу, пальцы крепко сжали его и потянули в рот. Корочка обжигала губы, соль пощипывала язык, ноздри раздувались, боясь упустить толику вкусного запаха. Нет, корж был повкуснее солдатского житника, но он таял с неудержимой силой, и вскоре в руке мальчика остался тоненький полумесяц. И его скоро не стало...»

Хлеб растёт

Рассказ Э. Шима

Кругом деревни поля ещё голые. А одно поле — будто зелёной краской залито. Такое яркое, такое весёлое, такое праздничное!

Мама сказала:

— Это хлеб растёт.

Зелёные ростки, одинаковые, как родные братцы, кустиками, кустиками торчат. Когда же они успели вырасти?

Мама объясняет: это озимый хлеб. Его под зиму сеяли, прошлой осенью.

Зёрна успели до холодов проклюнуться, прорасти и поднять над землёй кустики нежных зелёных листьев.

Потом их снегом закрыло. И уснули они до поры до времени. Над полем выюги свистели, морозы студили землю.

А хлеб терпел.

Зябко ему было под снегом, темно. И долго-долго зима не кончалась...

Но дотерпел хлеб, дождался весны. И как только она пришла, сразу ожил, сразу начал расти. Не пропустил первое тепло, не замешкался.

Тянется к солнышку, старается!

Идут люди весёлым зелёным полем, глянут по сторонам, улыбнутся:

— До чего хлеб хорош!

«ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА»

Исследовательский проект для детей 4-7 лет с ОВЗ

С каждым годом все более актуальными становятся вопросы, связанные с подготовкой подрастающего поколения к самостоятельной жизни.

Проектный метод по праву можно отнести к личностно ориентированному методу воспитания. Он способствует формированию критического и творческого мышления, коммуникативных навыков, обучает детей взаимодействию в группе, умению выступать и работать в команде. Использование данного метода развивает целеустремленность, инициативность и настойчивость, уверенность в своих силах.



Цель проекта: формирование духовно-нравственных и культурных ценностей у детей через уважительное отношение к Родине, своему народу, представлений о ценности хлеба; развитие поисковой деятельности, познавательной активности и осознанной нравственно-трудовой культуры.

Задачи:

Обучающие:

- формировать представления о многообразии злаковых культур и хлебобулочных изделий, о долгом пути хлеба от поля до стола;
- учить анализировать и делать выводы;
- побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми.

Развивающие:

- развивать умение применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
- планировать этапы своих действий и обосновывать их выбор.

Воспитательные

- воспитывать бережное и уважительное отношение к хлебу, труду хлеборобов и пекарей;
- формировать эстетическое отношение к окружающей действительности.

Длительность проекта – 8 месяцев.

Ресурсное обеспечение проекта:

- учебно-методическая и художественная литература, иллюстрации, репродукции картин русских художников;
- создание предметно-развивающей среды (формирование аудитории для занятий в стиле горницы: муляжи мельницы, русской печи и т.п.);
- взаимодействие с педагогами (работа с посадочным материалом, изготовление кормушки для птиц, домашней выпечки).

Необходимые начальные знания и умения:

- знания детей о многообразии злаковых культур и хлебобулочных изделий, способах выращивания хлеба в старину и в настоящее время;

- умения применять полученные знания в продуктивных видах деятельности, планировать этапы действий. обосновывать свой выбор.

Основа проекта: развитие поисковой деятельности воспитанников, познавательной активности и осознанной нравственно-трудовой культуры.

Ожидаемые результаты:

- дети знакомятся со способами поиска информации из разных областей знаний;
- предпринимают попытки обобщить разные варианты ответов на поставленный вопрос;
- формулируют собственную позицию по данному вопросу, высказывают свое мнение или присоединяются к уже высказанному и оформленному в проекте;
- создают различные продукты исследовательской деятельности (самостоятельно и совместно со взрослыми);
- у них формируется бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, связанных с получением хлеба, к культурным ценностям нашей страны, народа, патриотические чувства.

Этапы реализации проекта.

Подготовительный этап.

- проведение оценки первоначальных представлений детей во время стартовой презентации – карта знаний. обсуждение вопросов, на которые дети хотели бы получить ответ.
- обсуждение вариантов поиска информации.
- подбор материала, оборудования, которые могут понадобиться для продуктивной деятельности.
- обсуждение продуктов деятельности, которые дети планируют получить в конце проекта.

Этап проблемной ситуации.

цель: выявление уровня сформированности представлений о хлебе у детей разного возраста. Использование модели двух вопросов: «Что я знаю?», «Что я хочу узнать?».

Основополагающие вопросы: «Что мы знаем о хлебе?», «Что мы хотим узнать о хлебе?».

Вопросы учебной программы: «Чем полезен хлеб?», «Почему хлеб бывает разного цвета?», «Из чего делают хлеб?», «Как делают муку?», «Почему хлеб такой разный?».

вопросы по содержанию: «Узнали ли вы что-нибудь, что вас удивило?», «Что вам понравилось?», «О чем вы хотите рассказать своим друзьям?», «Что интересного вы можете теперь рассказать своим родителям, братьям/сестрам?».

Этап планирования (на основе использования модели двух вопросов).

- обсуждение вариантов поиска информации

- планирование этапов творческой деятельности
- выбор принадлежностей, материала и оборудования, которые могут понадобиться для продуктивной деятельности
- обсуждение продуктов деятельности, которые дети планируют получить в конце проекта.

Исследовательский этап.

- ознакомление с художественными произведениями: М.М. Пришвин «Лисичкин хлеб», А. Мусатов «Как хлеб на стол пришел», украинская сказка «Колосок», Н. Семенова «Хлебушко», Е.А. Пермяк «Колосок», Л. Извекова «Что всего дороже?», Ю. Жадовская «Нива, моя нива», С. Шуртаков «Зерно упало в землю»;
- разучивание стихотворений, считалок и поговорок о хлебе с использованием мнемотехники;
- изучение пути хлеба от поля до стола раньше и сейчас;
- рассматривание колосьев, зерен различных злаков. Выращивание разных зерен, наблюдение за их ростом;
- проведение интегрированного занятия с чаепитием;
- создание мини-музея хлеба;
- проведение сюжетно-ролевых и дидактических игр, организация театрализованной деятельности по сказке «Колосок».

Этапы создания продуктов детской деятельности.

- лепка различных видов хлебобулочных изделий из пластилина, соленого теста;
- конструирование из бумаги и картона мельницы;
- изготовление аппликации «Каравай», «Поле»;
- рисование и изготовление моделей хлеба из соломы и организация выставки рисунков и поделок.

Этап презентации проекта.

- представление результатов в виде книги-самоделки с пословицами о хлебе;
- создание книги «Фоторецепты».

Итоги проекта.

Любая проектная деятельность детей с ОВЗ имеет социальную направленность, а технология проектирования превращается в технологию социального лифта. Главный ее смысл – создание условий для социальных проб личности. Это позволяет решать основные задачи социализации: формировать мировоззрение ребенка, осваивать новые способы социального взаимодействия с миром взрослых. Дети учатся вести диалог, отстаивать свою точку зрения, что влияет на умение общаться, выстраивать отношения с окружающими людьми и дает воспитаннику с ОВЗ почувствовать себя успешным.

ОТКУДА ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЕЛ

Исторический урок предназначен для детей школьного возраста и знакомит с этапами выращивания и изготовления хлеба.

На занятии используются карточки с устаревшими словами, пословицами, а также музейные экспонаты: цепа, серп, веялка, соха, плуг и др.

Начало встречи, загадка:

Рос сперва на воле в поле.
Летом цвел и колосился.
А когда обмолотился,
Он в зерно вдруг превратился.
Из зерна – в муку и тесто...
Вырос он под синим небом
И пришел на стол он... (хлебом)

Хлеб – привычное для нас и в то же время необычное ёмкое слово. Им называют непохожие друг на друга растения, зерно, муку, а также изделия из неё. Мы едим хлеб каждый день, но не задумываемся, как его получают. Сейчас у нас достаток хлеба, а вот раньше он доставался людям огромным трудом. Ведь в давние времена не было машин и все работы выполнялись вручную. Посмотрим на весь процесс внимательнее.

Первым этапом появления хлеба на нашем столе является подготовка семян. Хлеб получают из ржи, пшеницы и ячменя. Людей, выращивающих хлеб, называют хлеборобами, а специальные машины, которые в наше время убирают хлеб, – комбайнами. раньше не было ни комбайнов, ни тракторов, поэтому всю работу люди делали вручную. Потом начали использовать быков (волы) и лошадей.

Крестьяне начинали заботиться об урожае уже осенью. Сразу после летней уборки они отбирали лучшее зерно на семена. Для сохранности их отвозили в общественный амбар – крепкий и охраняемый. Дома семена могли подмокнуть или сгореть. ранней весной их проверяли на сохранность и всхожесть.

Следующим этапом была вспашка земли. В этом деле крестьянам было не обойтись без специальных инструментов и животных-помощников. Землю пахали в древности при помощи сохи, а позже – плуга, запряженного лошадей или волами. Чтобы удерживать животных в упряжке использовали ярмо. Довольно долгое время инструменты для вспашки земли были деревянными, металлические плуги стали использоваться повсеместно в середине 19 века.



Следующий этап хлебного производства – это боронование. К примеру каждый ребенок еще сто лет назад с легкостью мог отгадать загадку, посвященную специальному инструменту – бороне.

На весенних полях
Бродит стадо черепах.
И совсем не на ногах,
А на собственных зубах.

После вспашки землю надо было заборонить, т.е. разровнять, чтобы затем посеять зерно. Боронили пашню с помощью лошади. После боронования земля становилась воздушной и готовой принять семена. В старину семена рассыпали вручную: зерна хлеба насыпали в специальный квадратный или круглый ящик – сетево, который крестьянин подвязывал через плечо, а затем шел по полю и равномерно разбрасывал.

После всхода семян, хлеб требует большого ухода: прополки от сорняков, защиты от вредителей и болезней. Зеленые весенние всходы – самый ответственный этап в жизни будущего хлеба. Когда рожь, пшеница или ячмень поспевают, поле становится желто-золотым. А значит, наступает пора сбора хлеба. Этот этап называется «жатвой». Урожай хлеба либо косили, либо жали серпами, позже появились жатки, а сегодня его убирают комбайнами. И в старину, и в наше время уборка хлеба начинается на рассвете. Женщин, которые убирали хлеб при помощи серпов, называли жницами. Горсть колосьев они резали под корень. Из первой сжатой горсти делали пояс, скручивая скошенные колосья, и стелили его на землю. Затем другие сжатые пучки колосьев один за другим клали на разостланный пояс, пока не получался целый сноп. Затем его завязывали, чтобы получился сноп. Это был очень тяжелый труд: приходилось работать в жару с раннего утра и до позднего вечера. Вот как рассказал об этом Н.А. Некрасов:

Овод жужжит и кусает,
Смертная жажда томит.
Солнышко серп нагревает,
Солнышко очи слепит.
Жжет оно голову, плечи,
Ноженки, рученьки жжет,
Изо ржи, словно из печи,
Тоже теплом обдаёт.
Спинушка ноет с натуги,
Руки и ноги болят,
Красные, желтые круги
Перед очами стоят...

Косами же работали мужчины, а женщины следом связывали скошенный хлеб в снопы. У каждой за поясом были «свясла», сделанные из травы. С их помощью женщины и связывали снопы.

(Можно провести небольшую активную паузу, показывая движения, которые делали жницы, когда убирали хлеб).

Пятым этапом работы была молотба. Колосья собранной пшеницы обмолачивали при помощи цепов. Они состояли из двух палок. одной большой –

ручки, и той, что поменьше – соединенных лентой из кожи. Снопы укладывали в два ряда и били по ним цепами до тех пор, пока из каждого колоска не высыпались все зерна.

Полученные зерна содержали мусор (полову), поэтому все зерно надо было провеять, то есть отделить от сора. Этот этап работы называется провеиванием, которое осуществляется с помощью веялки.

Заключительным этапом работы был помол. Чистое зерно отвозили на мельницу и получали из него муку. А уже из нее крестьяне в русской печи пекли хлеб и пироги. Хозяйка вставала рано утром и замешивала тесто в специальной посуде – деже. Затем топила печку. Пока печь набирала тепло, тесто подходило. Хозяйка его вымешивала, придавала нужную форму и на деревянной лопате отправляла в печь.

Далее ведущий предлагает ответить на вопросы: Как, по вашему мнению, в старину относились к хлебу? Приходилось ли вам видеть выброшенный хлеб или выкидывать его самим? Как вы понимаете выражения: «Хлеб – драгоценность. Им не сори! Хлеба к обеду в меру бери!».

Можно также провести обсуждение пословиц и поговорок:

Хочешь есть калачи, не сиди на печи.

Пироги не растут на кустах.

В землю не положишь – и с земли не возьмешь.

Не ленись с плужком – будешь с пирожком.

Хлеб поспекает – крестьянин не гуляет!

На чужой каравай рта не разевай, а пораньше вставай да свой затевай.

Догулялись мужики – нет ни хлеба, ни муки.

Пот на спине – так и хлеб на столе.

Не надо хвалиться, коли не знаешь, как хлеб родится.

Доплясались, что без хлеба остались.

Каравай хлеба не свалится с неба.

Можно предложить поработать с карточками и составить слова в правильном порядке: вспашка, боронование, сев, жатва, молотба, провеивание, помол.

Словарь хлебопашца:

Ярмо – деревянный хомут для упряжки рабочего скота (волов);

Соха – сельскохозяйственное орудие для вспашки земли;

Плуг – сельскохозяйственное орудие с широким металлическим лемехом для вспашки земли;

Ток – утрамбованная площадка, на которой молотят колосья;

Молотить – выбивать зерна из колосьев;

Цеп – приспособление для молотбы, состоит из двух палок, соединенных полоской кожи;

Ярушник – это домашний крестьянский хлеб. Он «всею голова» и традиционно всегда объединял любое крестьянское застолье – будь это скромный обед или пышная свадьба.

СТИХИ ПОЭТОВ СТАВРОПОЛЬЯ О ХЛЕБЕ



ИВАН КАШПУРОВ

Звенят колосья

Люблю я слушать, как звенят колосья!
Да, да – звенят в прямом значенье слова,
Звенят, когда их осторожный ветер
Перебирает пальцами. И это
Нельзя не полюбить и не запомнить.
В июльский полдень, знойный и белёсый,
Я шел забытой полевой дорогой.
Кругом – хлеба, им не конца ни краю,
И волны, крутобокие, сухие
Горячий путь мой захлестнуть старались.
И тут вот – рядом, - выгибая стебли,
Раскачивались медленно колосья,
И каждый колос явственно и тонко
Звенел за каждым дуновеньем ветра,
Как будто он усами струн касался
Или из меди чуткой был откован.
И мне казалось – спелая пшеница
Разучивает песнь благодаренья...

Люблю я слушать как звенят колосья!



Хлеб

Кто произнес впервые слово «хлеб»,
До сей поры неведомо, незнамо.
Но кажется, что если б я ослеп
Иль угодил в глухой замшелый склеп,
По духу бы узнал, что это хлеб,
Как запах родины,
Как приближенье мамы.

В нем что-то неразгаданное есть,
Что многому другому не присуще.
Увянуть может многое, отцвести,
И даже устареть и надоесть,
Но разве может надоесть насущный?

И вот он пред тобою на столе,
Такой духмяный, что лишь может сниться.
И низко-низко хочется земле
За дар ее бесценный поклониться!

И хочется немного придержать
Пред тем, как разломить с подпалом сдобу.
И крепко-крепко хочется пожать
Мозолистую руку хлебороба!

А разве позабудется война,
Когда в дыму мы двигались на Запад!
От булки, что вручал нам старшина
И что была в тылу испечена,
Как дух Отечества вдыхал я хлебный запах!

Когда изнеможенные войной
Грустили мы, бывшее вспомнить силясь,
Всегда стоял мираж передо мной:
В степи гуляет ветер озорной,
волну по полю гонит за волной –
То золотые нивы колосились.

Любовь к зерну в крови у мужика.
Я помню, как в походе заграничном
Погиб солдат. И вдруг из вещмешка –
Осколками пробитого мешка –

Упал на землю колосок пшеничный.

Быть может, он в земле той прорастет,
Возможно, станет нивою когда-то...
Об этом не узнает воин тот.
А верно. Знал, зачем зерно солдату.

И вот теперь, когда идет страда
Под небом, что до звона голубое,
Передо мной встает, как в те года,
Во всем своем величии солдат
С пшеничным колоском на поле боя.

ГЕННАДИЙ ФАТЕЕВ



Колосья России

За нашей станицей
Широкий простор.
Колосья пшеницы
Ведут разговор.

Колосья, колосья,
Степей голоса.
А в этих колосьях –
России краса.

В них труд хлебороба,
Мечты и судьба.
Нет большего счастья,
Чем наши хлеба.

А если под осень
Вам свадьбу играть, –
Дарите колосья,
Нет выше наград.

Степное раздолье,
Могучая ширь.
Кубань, Ставрополье,
Алтай и Сибирь.

Колосья, колосья,
Степей голоса.
И в этих колосьях
России краса.

Поля, поля, где от хлебов светло,
Где звезды над комбайнами лучатся.
Прости, мое заветное село,
Что мы с тобой встречаемся не часто.

Здесь воздух, как парное молоко,
И тяжесть лет мгновенно пропадает.
А на душе спокойно и легко,
Как только на родной земле бывает.

И сколько б лет пургой не замело,
О каждом люди помнят, как о сыне.
Как хорошо, что есть мое село,
А без села и не было б России.



Светлоградский хлеб

Может быть, пшеницы здесь такие,
Может, у людей – особый дар.
Сколько я ни ездил по России,
А вкуснее хлеба не едал.

Ароматы нив, собравшись вместе,
Возродились в здешнем калаче.
И колдуют женщины над тестом
У больших и огненных печей.

А когда заря покинет небо
И людей работы позовут,
Караваи солнечного хлеба
По всему району поплывут.

Вкусен он всегда: с борщом и чаем,
На почетном месте хлеб в дому.
Он тепло и ласку излучает,
Ту, что люди отдали ему.

Он вобрал степи красу и силу,
За него не жаль любых наград.
Я бы хлебопексов всей России
Привозил учиться в Светлоград.



ВАЛЕНТИНА СЛЯДНЕВА

В минуту созревания полей
Вдруг жаворонок трелями залъется,
И станет небо чище и синей,
И сердце хлебороба встрепетается.
В минуту созревания полей
Ударят в наковаленки цикады
И станет солнце литься веселей,
Перемахнув садовые ограды.
В минуту созревания полей
Хожу-брожу – не знаю, где весь день я,
Вдруг прозревая, что душе милей
Бескрайний ветер, травы запустенья.



Колос

У полевой дорожки,
Зарею налитой,
Висит на тонкой ножке,
Тяжелый, Золотой.
Дотронусь еле-еле:
«Впрямь, колокола вид!» —
А он и в самом деле
Тихонько зазвенит.

Траве придорожной и пыльно, и жарко.
Комбайны идут. Перепелки от поля
Уводят птенцов... И готовое к жатве
Навстречу выходит ко мне Ставрополье.
Кузнечики бьют по своим наковальням,
К мехтоку торопится старенький «газик»,
На мостике рыжий мальчишка-штурвальный
Смеется: ему эта жатва как праздник!
Поют васильки, стебельки молочая,
Летит к горизонту степное раздолье,
Пшеничным венком меня снова венчает
Мое Ставрополье, Мое Ставрополье.

Тут комбайны идут непрерывною цепью,
И поют перепелки, сменяя лады,
Тут недолгие зори полыхают над степью –
Зори хлебом пропахли за время страды.

И бессонно гудит на горе элеватор,
И янтарные зёрна ручьями текут...
И пока там и тут продолжается жатва –
Продолжается счет не часов,
А минут!

Хлебный дух

Хлеб печет сегодня мать.
Повязав платочек,
Сковородки подавать
Просит она дочек.
— Только мне без сквозняков!
Жар от печки пышет...
Напечет и пирожков,
И румяных пышек.
На дубовый стол муки
Пригоршню подкинет –
И смеются колобки,
Мягкие такие!
И растут, растут, растут
Под льняной тряпицей,
Силу хлебную берут –
Надо торопиться.
Хлеб посадит мама.
Вслух
Скажет: «Слава богу!»
И веселый хлебный дух
Потечет к порогу.

ВИТИСЛАВ ХОДАРЕВ



Поля Ставрополя

Я признаю и лес безбрежный,
И кутерьму шальных морей.
Но ближе мне созревший, нежный
Цвет колосющихся полей.

Лежат они под небесами,
Одевшись в солнечный наряд,
И наливными колосками
На всю Вселенную звенят.

Под ним враги на танках мчались,
Сжигали порохом дотла.
Поля, щитинясь, наливались,
В них воля русская жила.

Вставало здесь за полем поле,
Как за бойцом вставал боец, –
Шло золотое Ставрополье
В Орёл, Одессу и Елец.

Шагал мой край в окопы, хаты
Краюхой хлеба для детей...
И пели русские солдаты
О доброте моих полей.



СЕРГЕЙ РЫБАЛКО

О хлебе

Над бескрайнем морем хлеба
Тихо звёздный рой кружит.
На огромном блюде неба
Каравай луны лежит.

Вот такой же бархатистый,
С мягкой коркой на столе
Хлеб в дому лежит душистый –
символ жизни на земле.

Из столетия в столетье
Хлеб – основа жизни всей.
В годы бедствий, лихолетий
Он бесценен для людей.

Хлеб сродни любви, что небом
В дар дается всем живым.
Он живущим на потребу,
Как любовь, необходим.





Баллада о русской печи

В начале жизни ясно помню: печь.
Печь – посредине стылого пространства.
И к ней стекались бедные скитальцы
Со всех концов измученной земли.

...Уложены в печи поленья срубом,
И вот уже огонь, бесёнок рыжий,
В колодце том свою затеял пляску –
Не оторвать замороженных глаз.
И над трубою, вспыхивая, искры
Холодных звёзд немую отчуждённость
Смягчали для измученных сердец
Живым участием, даже пусть мгновенным.

Прижавшись в свой черед к печному боку,
Я согревала тощую подушку
И уносила в уголок холодный
Комочек добродушного тепла.

А за щекою, леденцов всех слаще,
Гогстинец тает... Щедро одарила
Меня немая странница одна:
Ржаной сухарь она мне протянула,
Лучась глазами, ласково мыча.

И вот теперь он тает за щекою...
Так, я видала, тает ноздреватый
Сугроб, набухший за щекой весны.
И соки циркулируют ручьями,
Как будто жилки веток молодых
К стволу реки могучему сбегают...
Я – веточка на древе жизни мощном,
Чьи корни моет вечный океан.

В начале жизни ясно помню: печь.
Куда потом девалось это чудо?
По шучьему велению Емеля
На той печи, знать в сказку укатил.
Ее нет и в помине – русской.
Чтоб угодить запросам населения,
Спрессованы в бетонные громады
Тепла индустриального пайки.

И мне один паёк такой достался.
Его даже с мышкой не делю.
И путник запоздалый не стучится,
Не просится в мой дом заночевать.

Но вот однажды легкий стук несмелый
Послышался за нашей дверью мне.

На лестничную вышла я площадку,
И нищенка предстала предо мною.
«Тебе чего – одежды или денег?.. –
Спросить хотела я, но покачала
Она в ответ печально головой.
И вдруг, в мешке полупустом пошарив,
Достала из него сухарь... тот самый!
И протянула мне... И с тем исчезла...

Не знаю я, что делать с этим даром.
Давно бы я сдала его в музей,
Когда бы в памяти доселе не стояли
Глаза солдатки – грустные озёра,
Залитые осеннею тоской,
В которых, всем скитальцам так нужна,
Большая печь была отражена.



АНДРЕЙ БАХТИНОВ

Хлеб моей земли

Дать людям хлеб в дорогу и к столу –
Вот цель и смысл всей жизни хлебороба!
И не за славу он, не за хвалу
Чуть свет в полях прямые топчет тропы.

А там, в полях,
В разливах спелых нив,
Дыша взахлёб медовой тишиною,
Он постои, немного постоит
И помолчит, как в ротах перед боем.

Коль рядом с ним ты, глупо наперёд
Не потревожь словцом каким случайно:
С молчанья песня начинается взлёт,
И жатва начинается с молчанья.

Так исстари, наверно, повелось,
И эти вот мгновения священны.
И если здесь сейчас ты – только гость,
В тебе – ни надобности, ни значенья.

Сюда прийти – не просто так прийти,
А коль пришел, впрягайся и не сетуй,
И если сможешь, то другим свети
В делах своих неотраженным светом.

И сердце, словно солнце, проноси,
Без накипи обыденного праха.
Не зря крестьянин к жатве на Руси
Всегда готовил чистую рубаху.

Читатель, высокого слога не требуй:
Сдержи снисходительный смех,
Не хлебом единым, и все-таки хлебом
Живет и поёт человек.

Мы часто Путем восхищаемся Млечным,
А разве земной не хорош?
Бывает, что всю беспредельную вечность
В горбушке ржаной познаёшь,

Бывает, что зёрна божественных истин
В душе прорастают твоей,
Как теплые зёрна отборной пшеницы
На пашне весенних полей.

Трудись, чтоб земля на хлеба не нищала,
Как добрая речь на слова:
Ведь хлеб, он всему – дорогое начало,
Ведь хлеб он всему голова.

Чему поклоняться нам, если не хлебу?
С ним даже Седьмое счастливое небо
Бывает, друзья, на земле.

Пусть дет и отец мой – крестьяне, и я
Крестьянкой рожден русокозой,
Но к хлебу не только крестьянин, друзья,
У сердца почтение носит;
К сияющим звездам ты как не тянись,
Земля, друг, не станет обузой.
Земля – это хлеб наш!
А хлеб – это жизнь!
А жизнь – это люди и Музы!



Если хлеба много

«Если в землю семя
В сроки положить –
Будет счастье в семьях», –
Народ говорит.

«Если дождик в мае
Землю напоит,
Хлебы будут в крае», –
Народ говорит.

«Если солнце в поле –
Жатва не стоит,
Будет хлеба вволю», –
Народ говорит.

Если хлеба много
В закромах страны,
Родина богата
И прочней брони!

Сборники стихов ставропольских поэтов:

Ащеулов, Вениамин Абрамович. О, Русь моя!.. [стихи]. – Ставрополь: Кн. изд-во, 1995. – 270 с.

Бахтинов, Андрей Дмитриевич. Собрание сочинений. – Ставрополь, 2020. – 386 с.

Иванова, Елена Львовна. Печаль полей : стихотворения. – М.: Реарт, 2016. – 348 с.

Кашпуров, Иван Васильевич. Избранное : стихи. – Ставрополь: Сервисшкола, 2003. – 344 с.

Крупенников, Андрей Михайлович. Из родника моей души. – Ставрополь: Агрус, 2017. – 272 с.

Рыбалко, Сергей Николаевич. Избранное. Стихи и поэмы. – Пятигорск: РИА на Кавминводах, 2014. – 254 с.

Сляднева, Валентина Ивановна. Чаша жизни. – М.: Лит. фонд России, 2000. – 48 с. – (Библиотека писателей Ставрополья для школьников).

Фатеев, Геннадий Семёнович. Майский дождь [стихи]. – Ставрополь: Кн. изд-во, 1980. – 190 с.

Ходарев, Витислав Васильевич. Терские протоки. – М.: Лит. Россия, 2000. – 408 с.



ДОКУМЕНТЫ

Ведомость о посеве и урожае хлебов в Ставропольской губернии за 1884 год. – Ставрополь : б.и., 1884. – 200 с. – Режим доступа: http://elib.skunb.ru/action.php?kt_path_info=ktcore.SecViewPlugin.actions.document&DocumentId=2060

Все на борьбу за удвоение урожайности хлебов : [Первый Ставропольский Окружной Съезд по поднятию урожайности]. – Ставрополь : Тип. "Пролетарий", 1928. – 24 с. – Режим доступа : http://elib.skunb.ru/action.php?kt_path_info=ktcore.SecViewPlugin.actions.document&DocumentId=5293

Котельников, В.Г. О возделывании хлебов: ржи, пшеницы, ячменя, полбы, проса, могара, росички, сорго и кукурузы. – изд. 7-е испр. и доп. – Санкт-Петербург: Сенатская тип., 1903. – 109 с.

Постановление Временного правительства о передаче хлеба в распоряжение государства, о твердых ценах на хлеба и о местных продовольственных органах : (с приложением инструкций и приказов) /Россия. Законы и постановления. Министерство продовольствия. – Петроград : Тип. Министерства внутренних дел, 1917. – 36 с.

«Установить нормы отпуска хлеба, крупы, макарон...» : [постановление о введении карточек на хлеб. сахар и кондитерские изделия] //Родина. – 2020. – № 2. – С. 2-4.

ИССЛЕДОВАНИЯ

Кинжал и хлеб: горско-еврейский фольклор //Дороги, идущие от сердца к сердцу: сборник сказок /сост. И.Г. Хейфец. – Пятигорск: Ин-т социальных перспектив, 2010. – С. 34.

Налбандян, М. «Хлеб... Перед ним померкнут сотни зол!» : [тема «хлеба» в поэзии В.И. Сягдневой] //Третьи Сягдневские литературные чтения: литература Ставрополья из прошлого в будущее : сб. /сост. Л.Ф. Игнатова. – Ставрополь: СКБМ имени В.И. Сягдневой, 2017. – С. 18-26.

Шубная, Л.Ф. Такой был радостный и горький хлеб : [о стихотворении И.В. Кашпунова и его герое-хлеборобе Дмитрии Евглевском] //На перекрестках судеб и стихов: лит. очерки. – Ставрополь : Печатный двор, 2019. – С. 38-43.

НАУЧПОП

Домашняя кладовая. Традиции и новейшие наставления и рекомендации по хранению и переработке фруктов, овощей, ягод, грибов, мяса, молока, рыбы, сбору и применению целебных растений, выпечке хлеба /ред.-сост. В. Бакланов, и др. – Москва : Воскресенье, 1993. – 429 с.

Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С. Ершов, И.А. Лубчук. – Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2007. – 208 с.

Алиев, М.Д. Хлебные куклы: фигурные обрядовые хлеба народов Северного Кавказа /М.Д. Алиев, З. Татиева //Родина. – 2011. - № 10. – С. 154.

Шевцова, А. Сестра хлеба : [роль соли в традициях народов Северного Кавказа] //Этносфера. – 2010. – № 12. – С. 46-47.

Зайцева, Е. Хлеб-соль окаянных дней: чем накрывали обеденные столы в первые революционные годы //Родина. – 2016. - № 11. – С. 82-84.

Рюле, О. Хлеб для шести миллиардов. Человек на пороге третьего тысячелетия: проблемы, прогнозы, перспективы: пер. с нем. – Москва : Прогресс, 1965. – 311 с.

ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ЛИТЕРАТУРА

Алексеев, М.Н. Хлеб – имя существительное: повести, роман. – М.: Просвещение, 1987. – 430 с.

Бутенко, В. Хлеб и кинжал : А.И. Куприн на Кавказе //Кавказ предо мной... : сб. рассказов /сост. В.Н. Кустов, Е. Полумискова. – Ставрополь: Юрkit, 2012. – С. 271-313. //Литературное Ставрополье: альманах. – Ставрополь: Юрkit, 2005. - № 2. – С. 157-191.

Гланц, В.П. Горный хлеб: стихи. – Иркутск: Сиб. кн. изд-во, 1973. – 31 с.

Захарчук, М.Г. На поповских хлебах : рассказы матушки. – Рязань: Зерна, 2014. – 191 с. – (Современная православная проза).

Песня о Земле и Хлебе: стихи русских и советских поэтов /вступ. сл. В. Дементьев. – Москва: Молодая гвардия, 1986. – 365 с.

Тхайцухов, Б.Х. Хлеб и соль: рассказы и очерки. – Черкесск: Ставроп. кн. изд-во, Карачаево-Черкес. отд., 1974. – 120 с. (на абаз. яз.)

Молоков, В. Цветы и солнце; Ставропольский хлеб; и др. [репродукции картин] //Литературное Ставрополье: альманах. – Ставрополь: Юрkit, 2005. - № 1. – С. 157-191.

В ПОМОЩЬ РАБОТЕ С ДЕТЬМИ И МОЛОДЕЖЬЮ

Азарова, Е.В. Хлеб – всему голова: исследовательский проект для детей 4-7 лет с ОВЗ /Е.В. Азарова, Е.В. Красовская, Е.А. Тихонова, А.В. Талышева //Логопед. – 2020. – № 3. – С. 41-48.

Гиматдинова, Г.Г. О хлебе насущном (открытый классный час в 6-м кл.) //География и экология в школе XXI века. – 2009. - № 9. – С. 64-65.

Гостюхин, В.Г. Хлеб всему голова: открытие фестиваля праздника хлеба //Чем развлечь гостей. – 2012. – № 7. – С. 35-38.

Дилова, Т. Праздник «Хлеб, земля, мечта» /Т. Дилова, Е. Чинчева, Ц. Николова //Химия в школе. – 1989. - № 6. - № 5. – С. 125-126.

Дорожкина, Н.И. Как родится каравай // Читаем, учимся, играем. – 2011. – № 5. – С. 34-37.

Королева, Т.В. Родные истоки // Читаем, учимся, играем. – 2011. – № 3. – С. 94-102.

- Лесных, Е.В. Будет хлеб – будет песня // Читаем, учимся, играем. – 2008. – № 4. – С. 56-59.
- Миллер, Н.П. Секреты "хлебного уха" /Н.П. Миллер, С.В. Ельцова // Читаем, учимся, играем. – 2020. – № 7. – С. 92-95.
- Некрасова, Н.Н. Хлеб и война // Школьная библиотека. – 2003. – № 4. – С. 68-74.
- Ноготкова, А. Был хлеб всегда в почете на Руси: сценарий литературного вечера для ср. и старш. шк. возраста //Сценарии и репертуар. – 2017. – № 9. – С. 60-89.
- Орлянская, Л.И. Хлеб наш насущный // Читаем, учимся, играем. – 2011. – № 9. – С. 86-89.
- Отскочная, Л. Откуда хлеб на стол пришел : музейный урок для детей школьного возраста // Народное творчество. Личность. Искусство. Время. – 2017. – № 5. – С. 60-61.
- Поздняков, В.Г. Чтобы колос золотился, хлеб богато уродился! //Мир библиографии. – 2000. – № 5. – С. 64-71.
- Поклонитесь хлебу русскому: сб. сценариев. – М. Изд-во ИМХО, 2005. – 68 с.
- Семенова, Л. Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай : познавательно-развлекательная программа для детей и взрослых //Сценарии и репертуар. – 2012. – № 18. – С. 3-18.
- Старцева, Н.О. Хлебушек плюс... // Чем развлечь гостей. – 2008. – № 73. – С. 5-6.
- Усова, Н.В. Хлеб – всему голова // Читаем, учимся, играем. – 2010. – № 8. – С. 58-61.
- Турыгина, С.В. Хлебобулочное царство: познавательно-игровая программа /С. В. Турыгина, Н. А. Кашина //Чем развлечь гостей. – 2011. – № 8. – С. 29-33.
- Чупахина, Т.Н. Именем хлеба // Читаем, учимся, играем. – 2016. – № 12. – С. 100-103.
- Шнуркова, В. Праздник круглого пирога: сценарий тематического представления // Сценарии и репертуар. – 2012. – № 6. – С. 5-18.

«Ставропольская горбушка»: сб. информационно-методических материалов в помощь проведению марафона традиций /СКУНБ им. М.Ю. Лермонтова; отдел культурных инициатив; сост. М.В. Колгина. – Ставрополь, 2022. – 55 с.

ЛОГОТИП И РЕКЛАМНЫЙ ПОСТЕР АКЦИИ



- **Июнь-август**

Приглашаем на выставки, встречи, поэтические замесы

- **Август**

Собираем фото и видео-репортажи о хлебе

- **Сентябрь**

Создаем народную книгу рецептов

- **Октябрь**

Проводим фестиваль народной хлебной культуры

- **«Хлеб да соль»**

Участвуем в викторине



ХЛЕБ ДА СОЛЬ викторина



Глубокое уважение к хлебу существует у всех без исключения народов мира. Особое его почитание присуще и тем, кто живет в хлебном краю – на Ставрополье. Сегодня его населяют потомки славян и татарских племен, многочисленных народностей Кавказа и Средней Азии, этносов европейских и ближневосточных стран. В этом котле национальных культур объединяющим началом служит хлеб. О нем вопросы этой викторины.

Вопрос 1

Славяне считали хлеб плодом чрева Матери Земли. В этом скрыто великое почитание и уважение к хлебу. Издавна на Руси говорили: «Хлеб – царь стола». А как называли стол без хлеба?

Бескаравайник

Сиротский престол

Голь перекатная



Ответ: самая бедная трапеза на Руси – стол без хлеба – называлась «сиротский престол»

Вопрос 2

Процессы посева и уборки зерна у многих народов сопровождались обрядами и приметами. В русских деревнях накануне жатвы все жители выбирали женщину, которая совершала «таинство зажина». После молитв и земных поклонов она отправлялась в поле и, сжав три снопа, укладывала их на земле в форме креста. Как назывался первый сжатый сноп?

Именинник

Первопукот

Жнеток



Ответ: Первый сжатый сноп был священным символом урожая и назывался именинник. Представитель семейства торжественно вносил его в дом и ставил под образами в красном углу.

Вопрос 3

Зерно, из которого готовят этот хлеб, завезли из стран Азии и начали выращивать в древней Руси в XI-XII веках, о чем есть свидетельство летописца Нестора за 1056-1115 гг. С этого времени начинается история самого популярного в нашей стране хлеба. Он отличается исконно русским способом приготовления теста с использованием закваски (или кваса).



Белый подовый

Черный ржаной

Серый монастырский

Ответ: Рожь на территорию Древней Руси завезли торговцы из стран Азии. Ее начали выращивать в северных областях в XI–XII веке. С этого времени начинается история популярного в нашей стране ржаного (черного) хлеба. Он отличается исконно русским способом приготовления теста с использованием закваски (или кваса).

Вопрос 4

В народе есть свое объяснение названию христианского праздника Спас в лучших традициях сбора урожая: «спасаться», запасая урожай на долгую зиму. Широко известны и любимы населением традиционные праздники – Яблочный и Медовый Спас. А последний Хлебный Спас имеет еще одно название. Какое?



Ореховый

Масляной

Злаковый

Ответ: Последний Спас – день торжественный, в который пекли первый хлеб из зерна нового урожая и благодарили Господа за хлеб насущный на каждый день. Уборка на полях была уже закончена, а в лесу как раз поспевали орехи. Поэтому третий спас и имеет двойное название – Хлебный и Ореховый. В этот день к столу подавали свежеспеченный хлеб и орехи.

Вопрос 5



Для приготовления одного батона хлеба надо смолоть приблизительно...

100 зёрен

1000 зёрен

10 тысяч зёрен

Ответ: на один кг. муки уходит примерно 10 тысяч зерен

Вопрос 6

Кому предоставлялось право отрезать каравай, испеченный из первой смолотой муки?

Гостю

Хозяйке дома

Главе семьи



Ответ: как правило, разрезать хлеб – это почетная обязанность главы семьи.

Вопрос 7



В старину один из традиционных хлебов называли ситным, потому что...

Он даёт сытость

Муку просеивали через сито

Такое название имел сорт пшеницы

Ответ: в старину чаще готовили грубый хлеб из непросеянной муки, а вот мягкий и воздушный хлеб, готовящийся на праздники, получался потому, что муку просеивали через сито.

Вопрос 8

Обычай печь булочки-птички существовал на Руси еще с языческих времен. В народном календаре это был день весеннего равноденствия. Считалось, что в этот день перелетные птицы возвращаются из теплых краев. Именно эти птицы были символами наступающей весны



Скворцы

Ласточки

Жаворонки

Ответ: «жаворонков» из постного теста, иногда вылепленных вместе с гнездами и яичками, обычно пекли всей семьей. В христианской традиции булочки-птички стали символизировать улетающие к Богу души мучеников.

Вопрос 9



Традиционное сооружение для выпечки хлеба на Востоке и на Кавказе называется

Тандыр

Тыгдым

Тангар

Ответ: Все мучные изделия выпекают на раскаленных стенках **традиционной керамической печи – тандыр**, в которой выпечка получается отменной и наделена неповторимым ароматом, вкусом и хрустящей корочкой.

Вопрос 10

Что символизирует круглая форма лепешки у степных народов?

Солнце

Колодец

Луну



Ответ: это древнее блюдо (лепешка в масле) считается сакральным – в степи его готовили ещё до прихода ислама. Круглая форма хлебных лепешек символизирует солнце.

Вопрос 11



Какая хлебная традиция на армянской свадьбе символизирует пожелание достатка молодым?

Обсыпание молодоженов крошками

Укладывание лавашей на плечи молодоженам

Откусывание частей от каравая

Ответ: Согласно армянской традиции мать невесты на плечи каждого из молодых укладывает по лавашу.

Вопрос 12

Почему, согласно древней украинской традиции, нельзя оставлять нож в хлебе?

Это считается формой сглаза

Это оскорбляет хозяйку дома

Это приведет к семейной ссоре



Ответ: нож, оставленный в каравае – это особая форма сглаза. Такое действие считалось недопустимым.



Вопрос 13

Какое количество пирогов по осетинской традиции должно подаваться на стол?

Один

Три

Восемь

Ответ: на стол подаются три пирога, которые по одной из версий символизируют Бога, солнце (небо) и землю.

Вопрос 14

«Шакер-чурек» – это простое в приготовлении, нежное, рассыпчатое и очень вкусное печенье с ароматом растопленного масла, в переводе означает - сладкий хлебушек. Это любимое блюдо

гуцулов

эстонцев

азербайджанцев



Ответ: Происхождение названия тюркское, чуреком называют хлеб на Кавказе и в Средней Азии, а шакер означает сладкий, т.е. – сладкий хлеб. К тюркским народам принадлежат азербайджанцы.

Вопрос 15



Для его выпечки используют только муку и ключевую воду. По виду – это тонкие лепешки из пшеничной муки, с классическими параметрами: вес 250 гр., толщина 3 мм, шириной в полметра и длиной один метр.

Лаваш

Афрар

Мчади

Ответ: национальным традиционным Кавказским хлебом считается лаваш – лепешка из пшеничной муки. Афрар – хлеб, который пекут на Кавказе из риса и рисовой муки, мчади – грузинский хлеб из кукурузной муки.

Вопрос 16

Турки говорят, что стол без хлеба похож

на автомобиль без колес

на море без волн

на цветник без роз



Ответ: турецкая пословица гласит, что «Стол без хлеба похож на цветник без роз». А Книга рекордов Гиннеса зафиксировала рекорд: «Житель Турции в среднем употребляет 200 кг хлеба в год»

Вопрос 17

Продолжите белорусскую пословицу «Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – ...»



Всему голова
Нам будто чужой
Отец наш родной

Ответ: Отец наш родной.

Вопрос 18

Хачапури любят и готовят на всем Кавказе. Особенно это блюдо популярно в Грузии. Тесто для хачапури всегда готовят без дрожжей, используя молочнокислые бактерии – мацони, кефир или простоквашу. В каждой области Грузии есть свои особенности приготовления. На картинке вы видите



Хачапури по-аджарски

Хачапури по-менгрельски

Хачапури по-имеретински

Ответ: самыми оригинальными и особенными на вкус являются – Аджарские, имеющие форму лодочки с добавкой взбитого или жареного яйца, перед началом трапезы.

Вопрос 19



На Старополье, на Кубани и Нижнем Дону любят сытные пироги с зеленым луком и яйцами. Такой пирог называется

Кулебяка

Расстегай

Кныш

Ответ: Кныш – старорусский небольшой круглый пирожок с запечённой внутри (или снаружи) начинкой. В старину это блюдо готовили преимущественно в праздники, выпавшие в пост (Сочельник, Благовещение).

Вопрос 20

С хлебом связан один из самых древних обычаев татар, который свидетельствует о сакральной роли хлеба в организации жизни этого народа

Обычай выпекать хлеб в форме сердца

Обычай поедания хлеба с молоком

Обычай клятвы хлебом (ипи-дер)



Ответ: У татар, согласно народным поверьям, хлеб и все съедобное считалось чем-то священным. Нельзя было бросать хлеб на пол, строго воспрещалось топтать крошку на полу, сидеть выше хлеба считалось верхом неуважения. В

народе бытовали клятвы на хлебе, несмотря на то, что правоверному мусульманину нельзя было клясться на чем-то кроме Корана.

Вопрос 21



В странах Востока путника, отправляющегося в дальнейшее путешествие, осыпают мукой. Для чего?

- Чтобы предохранить человека от солнечного удара
- Чтобы не встретились в пути злые люди
- Чтобы дорога была счастливой

Ответ: Это – пожелание Счастливого пути. У калмыков до сих пор существует напутствие «Белой дороги».

Вопрос 22

Древняя легенда гласит: Эмир Бухары однажды угощался самаркандскими лепешками и был поражен их вкусом. Он приказал выпекать такой же хлеб в своем дворце. Однако, как ни старались хлебопеки, они не могли испечь столь же вкусный хлеб, поскольку в нем не хватало



- Самаркандского солнца
- Самаркандского плова
- Самаркандского воздуха

Ответ: пекарь, приглашенный из Самарканда тоже не смог приготовить такой же вкусный хлеб, потому что ему не хватило самого главного ингредиента – самаркандского воздуха.

Вопрос 23

Одним из главных блюд в рационе туркменов, проживающих на Ставрополье, является мясной бульон с добавленными к нему кусками тонко раскатанного пресного теста. Это блюдо называется



- Дограма
- Бешбармак
- Япраклама

Ответ: бешбармак – национальное блюдо многих восточных народов и племен. В том числе и туркменов. Дограма – мелко крошеный хлеб, мясо и лук, залитые бульоном. Япраклама – крупно крошенный хлеб, залитый бульоном, с выложенными сверху кусками мяса.

Вопрос 24



В 20 веке появился новый способ хлебной выпечки, который применяется только для особой категории людей. Хлеб выпекают в виде крохотных булочек, весом 4,5 г, на один укус. Он герметически упакован в формы с ячейками, как соты по 80 штук, поэтому долго остается свежим. Кто использует такой хлеб?

Рыбаки

Космонавты

Строители-высотники

Ответ: Такой хлеб выпекают для космонавтов, для того, чтобы в невесомости не разлетались крошки, которые могут повредить оборудование станции.

Вопрос 25

Начиная с 2006-го года, 16 октября во всех уголках планеты отмечается Всемирный день хлеба. Цель торжества — отдать дань уважения хлебу, как самому ценному продукту на Земле. Кто выступил с предложением о его проведении:

Общероссийское общество любителей бубликов

Всемирная лига пирогов и пончиков

Международный союз пекарей-кондитеров



Ответ: инициатива о проведении Всемирного дня хлеба принадлежит Международному союзу пекарей-кондитеров

Вопрос 26

У русского народа эта традиция имеет очень древние корни. Она демонстрирует благополучие хозяйского дома и проявленное гостеприимство. Традиция широко поддерживается и сегодня во время проведения свадебных церемоний, официальных торжеств приема гостей.

Встреча хлебом и солью

Посыпание порога зерном

Плетение венков из хлебных колосьев



Ответ: Встречая гостей, русские люди в первую очередь на стол выставляли каравай и солонку. По сей день семьи знаменитые своим гостеприимством называют хлебосольными.

«Хлеб да соль»: викторина [электр. ресурс] /Авт.-сост.: Э.О. Шульц, М.В. Колгина; СКУНБ им. Лермонтова; Отд. культ. инициатив. – Ставрополь, 2022. – Режим доступа: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScW2LmDOWW17LHpYP7rPCOD-swwTI_abm5Dhu9mh4E-uuiLuw/viewform?vc=0&c=0&w=1&flr=0