

Как на Руси хлеб появился



Выполнила:
Карпова Наталия Леонидовна
МАДОУ детский сад №46

Ревда 2025г.

Племена первобытных собирателей селились неподалеку от полей диких злаков.



Уже в каменном веке люди подметили, что зерна некоторых растений очень сытные, к тому же они в отличие от плодов и грибов долго не портятся. Эти растения – дикие злаки.



Пшеница



Рожь



Ячмень



Чтобы дать земле жизнь, надо ее вывернуть наружу, надо открыть в нее доступ воздуху, то есть разбить, размельчить. Чтобы земля «оживла», надо было ее вспахать, и не раз: сначала осенью, потом весной перед севом. Пахали в те давние времена сохой.

А в наше время чем землю пахут?

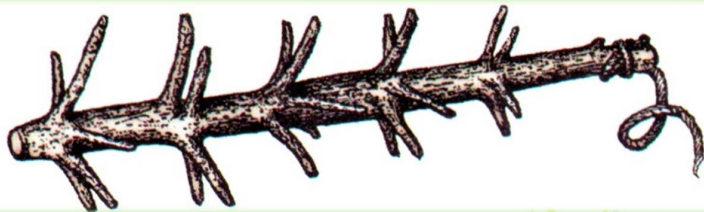


После того как поле вспахано, надо его «причесать». Делали это при помощи вот какого орудия: «Сито вито о четыре угла, пять пятков, пятьдесят прутков, двадцать пять стрел».



Борона

Иногда в качестве бороны использовали еловое бревно с большим количеством длинных сучков.



При бороновании все комья разбивались, а камушки удалялись.
Земля становилась рыхлой, готовой для сева.

На Руси год начинался весной. От сева во многом зависела жизнь крестьянина. Урожайный год – это безбедная, сытая жизнь. В неурожайные годы приходилось голодать.

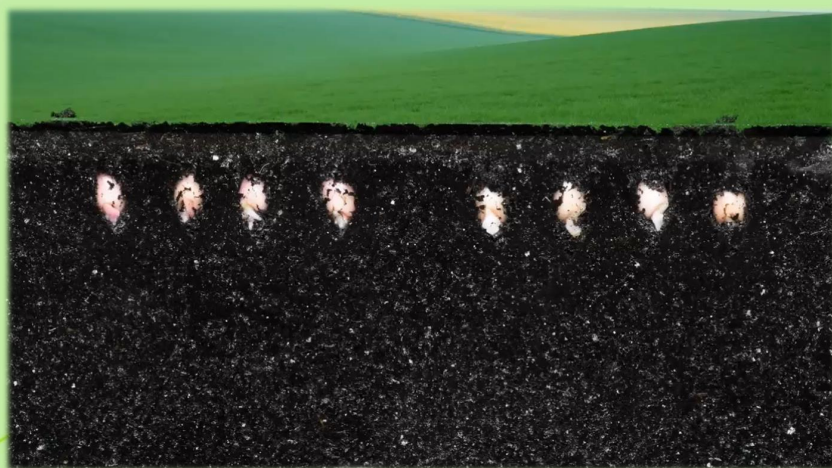


А как сейчас хлеб сеют?



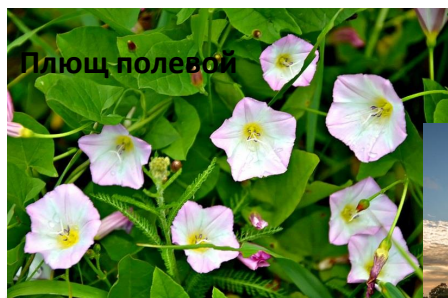
Сеют сеялки зерно.

Солнышко светит, согревает землю и дает зернышку тепло. В тепле зернышко начинает прорасти. Но не только тепло нужно зернышку, ему еще необходимо «попить и поесть»
Накормить зернышко может мать-сыра-земля. В ней находятся все необходимые питательные элементы для роста зерновых.



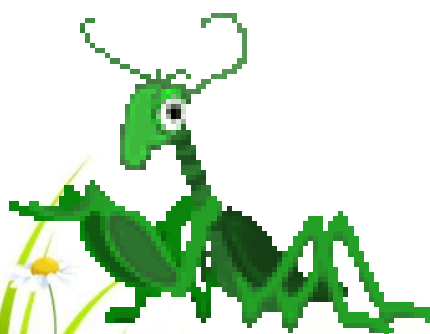
В старину июнь еще называли хлеборост. Крестьяне даже сосчитали, сколько нужно теплых, светлых дней, чтобы злаки поспели: «Затем в 137 теплых дней поспевает озимая рожь и на стольких же градусах тепла вызревает озимая пшеница, но дозревает медленнее, не раньше 149 дней». «Синец да звонец, и хлебу конец». Кто же это такие – злобные «синец да звонец» и чем вооружены, как они могут погубить хлеб? Это растения, которые появляются на хлебном поле самостоятельно, хотя их никто там и не сажал и начинают отбирать у зерновых питательные вещества – сорняки.

Как вы думаете где сорняки?



Отгадай загадки и узнаешь кто хлебу вредил.

Смешные бусинками глазки,
Как будто к нам пришла из сказки.
Панически боится кошек,
Большой любитель хлебных крошек



Крылатый вредитель —
Растений губитель.
Хозяйству он škodит!
На сверчка походит.



Жатва – пора ответственная. День начала жатвы назывался Зажинки. «Рожь поспела – берись за дело». За дело брались все вместе, всей семьей выходили в поле. А если понимали, что не управятся с урожаем сами, то звали на подмогу. Работа была очень трудная. Приходилось вставать до рассвета и отправляться в поле. «Некогда лежать, когда пора жать. А урожаем соберем, хоровод заведем».

Убирали зерновые косами и серпами. Если рожь выростала высокой и густой, предпочитали использовать серп, а низкую и редкую ниву косили косой. Скошенные растения увязывали в снопы.



Коса



Серп



Обычно жатву заканчивали ко дню Успения Пресвятой Богородицы – 28 августа (15 августа по старому стилю). Народное название этого праздника – Спожинки. Снопы сначала везли на овин или ригу.



ОВИН

Овин – хозяйственная постройка, в которой сушили снопы перед молотью. Овин обычно состоял из ямы, где располагалась печь без трубы, а также из верхнего яруса, куда складывали снопы.

Рига – постройка с печью для сушки снопового хлеба и льна. Рига была больше овина. Вверху складывали снопы а внизу была печь.



Рига

Спелое зерно везли сразу на гумно – огороженный участок земли, предназначенный для хранения, молотбы и другой обработки зерна, – и там обмолачивали. Это был один из самых тяжелых этапов труда.



А состояла работа вот в чем: брали колотило (молотило) или цеп и ударяли по снопам, чтобы зерно «высвободить».



А в наше время колоски собирают комбайны, обмолачивают и грузовые машины увозят зёрна на элеватор. Там зерно хранят какое-то время, а потом отвозят на мукомольный завод.



Хлеб, как известно, пекут из муки. Чтобы получить муку, зерно нужно измельчить – перемолоть. Первыми инструментами для измельчения зерна были каменная ступка и пестик. Затем зерно стали не толочь, а перетирать. Процесс перемола зерна постоянно совершенствовался..



каменная
ступка и
пестик



жернова



Водяная мельница



ветряная мельница



Мукомольный
завод

Хранили муку в амбаре в сусеках



Амбар

Сусеки

Rasfokus

**В какой из сказок мы встречаемся со словами
«По амбару помети по сусекам поскреби» ?**



Молодцы Браво



Ошибка



Попробуй еще раз!



В давние времена хозяйки пекли хлеб практически ежедневно. Обычно тесто начинали замешивать еще на рассвете. Рецепты теста были разные, но основными компонентами оставались мука и вода. Перед замесом теста муку просеивали через сито. Мука в процессе просеивания должна была «надышаться». На Руси пекли черный «кислый» хлеб. Черным он назывался потому, что для его приготовления использовалась ржаная мука, а она имеет более темный цвет, чем пшеничная. «Кислый» – потому что использовалась кислая закваска.



Трудно, просто невозможно представить себе нашу жизнь без хлеба. Хлеб ежедневно присутствует на нашем столе. Это основной продукт питания русских людей. Он очень полезен для здоровья, так как богат всевозможными витаминами. В наше время хлеб пекут на больших хлебозаводах.



Хлебозавод города Ревда.



Литература

- ❖ <https://stragasevera.livejournal.com/35287.html>
- ❖ <https://znaniya.com/task/18747354>
- ❖ <https://wav-library.net/>
- ❖ **Как наши предки выращивали хлеб** [Э. Л. Емельянова](#)
Из серии: [Как жили наши предки](#)

