

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ХЛЕБА



16 ОКТЯБРЯ

Всемирный день хлеба отмечается ежегодно, начиная с 2006 года, когда благодаря инициативе Международного союза пекарей был учрежден праздник.



Сегодня, как и в прежние времена, хлеб пользуется неизменной любовью и уважением у людей разных национальностей и культур.

В современном мире ассортимент хлебобулочных изделий огромен, многие заменяют хлеб низкокалорийными хлебцами, галетным печеньем или сухариками, следуя модным диетам. Но хлеб все-таки остается самым популярным продуктом на нашем столе.

В этот день отмечают свой профессиональный праздник хлеборобы и хлебопеки – люди, которые трудятся, чтобы хлеб проделал свой долгий путь с поля на наш стол.



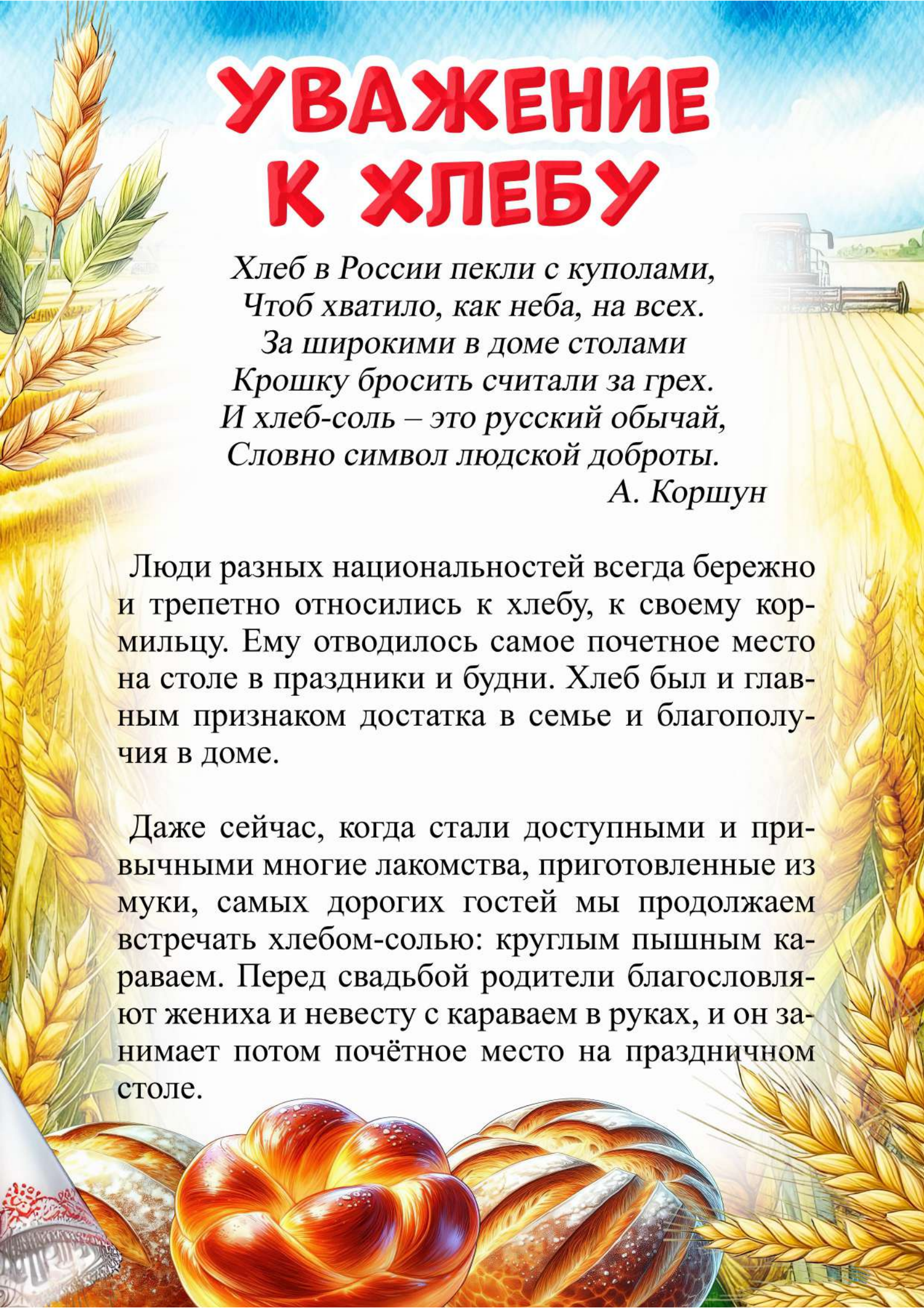
УВАЖЕНИЕ К ХЛЕБУ

*Хлеб в России пекли с куполами,
Чтоб хватило, как неба, на всех.
За широкими в доме столами
Крошку бросить считали за грех.
И хлеб-соль – это русский обычай,
Словно символ людской доброты.*

А. Коршун

Люди разных национальностей всегда бережно и трепетно относились к хлебу, к своему кормильцу. Ему отводилось самое почетное место на столе в праздники и будни. Хлеб был и главным признаком достатка в семье и благополучия в доме.

Даже сейчас, когда стали доступными и привычными многие лакомства, приготовленные из муки, самых дорогих гостей мы продолжаем встречать хлебом-солью: круглым пышным караваем. Перед свадьбой родители благословляют жениха и невесту с караваем в руках, и он занимает потом почетное место на праздничном столе.



ХЛЕБ РОССИИ

Недаром до нас дошла пословица «Хлеб – батюшка, вода – матушка».

Есть в русском языке у хлеба еще одно название – «жито». Происходит оно от слова «жити» – жить. Этим коротким словом выражалось уважение к хлебу – главному кормильцу.

Испокон веков на Руси хлеб был не простой едой. Хлебом-солью встречали друзей. За хлеб бились с врагом насмерть. Хлебом, как именем матери, клялись. За хлеб в голодные и военные годы отдавали жизни сотни людей.

Наши бабушки очень трепетно относились к выпечке хлеба, говорили «хлеб творить». К замешиванию теста искусная хозяйка обязательно подходила в хорошем расположении духа, напевая душевные песни. Во всё время приготовления в доме было запрещено громко разговаривать, ругаться и хлопать дверями. Сейчас многие традиции забыты, но уважение к хлебу остается неизменным.



ОТ ЗЁРНЫШКА ДО КАРАВАЯ

И, конечно, нужно всегда помнить, что хлеб не растёт в готовом виде. Он – результат труда многих людей.

Агрономы и механизаторы выращивают зерно. Работники элеваторов заботятся о том, чтобы оно сохранилось в хорошем состоянии.

Мельники из зерна делают муку.

Пекари – выпекают из этой муки свежий хлеб, лепешки, булочки и другие вкусные хлебобулочные изделия.

Всем этим людям мы говорим сегодня спасибо!



ХЛЕБ, ОТКУДА ТЫ ПРИШЁЛ?

Положили мне на стол
Каравай душистый.
Хлеб, откуда ты пришел,
Теплый, золотистый?

– Я возвращён трудом упорным
Замечательных людей,
Силой я рождён народной
Светлой Родины моей.

М. Чупина

