

## Консультация для родителей

### «Хлеб всему голова»



*Не напрасно народ  
С давних пор и поныне  
Хлеб насущный зовет  
Самой первой святыней.*

*Золотые слова  
Забывать мы не вправе:  
"Хлеб всему голова!"*

*- В поле, в доме, в державе*

**Начиная с 2006-го года, 16 октября во всех уголках планеты отмечается Всемирный день хлеба. Его появлению мы обязаны Международному союзу пекарей-кондитеров. Цель торжества — отдать дань уважения хлебу, как самому ценному продукту на Земле.**

Наши предки считали хлеб святым. **В старину хлеб называли «жито», от слова «жить».** И действительно когда-то хлеб помог выжить целому городу, 125 грамм ежедневно спасали жизни миллионам людей долгих 872 дня.

Конечно же не только отдельная дата или день памяти блокады должен побуждать нас к разговорам о ценности хлеба.

- Воспитывать бережное отношение к хлебу.
- Воспитывать уважение к труду людей, благодаря которым хлеб появляется на нашем столе.
- Прививать интерес к традициям русского народа.



Эти и многие другие задачи стоят перед взрослыми на всех этапах взросления детей в вопросе воспитания детей.

### **Важно помнить дети — это отражение родителей!**

Им свойственно подражать взрослым, поэтому необходимо контролировать своё поведение по отношению к хлебу. Мы, взрослые, обязаны научить детей любить и беречь хлеб, ценить труд пекарей, ведь наши предки считали хлеб святым.



Научитесь брать в магазине столько хлеба, сколько можете съесть.



Если остался лишний хлеб сделайте с ребёнком гренки, сухарики.



Не разрешайте играть за столом с хлебом.



Если ребенок крошил или уронил хлеб, не выбрасывайте, отнесите вместе с ребенком его птицам.



О хлебе сложено немало пословиц, поговорок, стихов, рассказов, сказок в процессе чтения вы сможете не только привить бережное отношение к хлебу, но и обогатить словарь ребенка.



Расскажите детям о хлебе, существует много вариантов, с детьми раннего возраста можно пойти в

**Санкт-Петербургский музей Хлеба**



Пеките с ребёнком дома (хлеб, пирожки и т.д.), это не только разовьет мелкую моторику, но и поможет показать ценность труда пекарей.



*Хлеб в России пекли с куполами,  
чтоб хватило, как небо, на всех,  
за широкими в доме столами.  
Крошку бросить считали за грех.*

### *Пословицы о хлебе*

- Хлеб да вода – богатырская еда.
- Хлеб батюшка, водица матушка.
- Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет.
- Хлеб — всему голова.
- Не в пору и обед, коли хлеба нет.
- Хлеб черствый – обед честный.
- Хлеб — кушай, добрых людей слушай.
- Хорошо трудиться — хлеб уродится.
- Худ обед, коли хлеба нет.
- Работай до пота, поешь хлеба в охоту.
- Пот на спине – так и хлеб на столе.
- Что посеешь, то и пожнешь.
- Не трудиться — хлеба не добиться.
- Горька работа, да хлеб сладок.

### *Рассказы и сказки о хлебе для детей*

М. Пришвин «Лисичкин хлеб»

И. Сенченко «Хлеб святой»

К. Ушинский «Хлеб»

И. Ревю «Ароматный хлеб»



## Загадки о хлебе



Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и чёрный, он и белый,  
А бывает подгорелый. (Хлеб)



Круглобок и маслян он,  
В меру крут, посолен, —  
Пахнет солнечным теплом,  
Пахнет знойным полем. (Хлеб)



Мнут и катают,  
В печи закаляют,  
Потом за столом  
Режут ножом. (Хлеб)



Вот он —  
Тёплый, золотистый.  
В каждый дом,  
На каждый стол —  
Он пожаловал — пришёл. В нем  
—Здоровье, наша сила,  
В нем —  
Чудесное тепло.  
Сколько рук  
Его растило,  
Охраняло, берегло! (Хлеб)



Кольцо не простое,  
Кольцо золотое,  
Блестящее, хрустящее,  
Всем на загляденье...  
Ну и объеденье! (Баранка или  
бублик)



### Интересные факты о хлебе

- Самый первый хлеб был изготовлен не из злаков, а из желудей. А там, где не росли дубы, муку делали из орехов.
- Как гласит история, хлеб изобрели по ошибке более 7 500 лет назад в Египте. Так появился первый хлеб на «закваске» — мягкий, пышный и пористый.
- Ещё в 2500 году до н.э. древние греки умели выпекать свыше 80 видов хлеба.
- **На Руси 29 августа по церковном календою отмечали Хлебный Спас (Ореховый Спас). Этот священный праздник имеет свои уникальную историю со своими обычаями и приметами.**
- В средневековой Франции пекари были крупными кредитными брокерами, давая хлеб займы в виде своеобразного кредита или рассчитываясь им вместо валюты.
- В Индии неуважение к хлебу считается самым серьезным оскорблением, которое можно нанести хозяевам дома. Хлеб здесь почитают все — от мала до велика.
- **Первая пекарня в Санкт-Петербурге была основана в 1704 году.**
- В десятом веке в Византийской Империи пекари, которые снабжали население хлебом, освобождались от всех налогов и повинностей.
- В Средневековье из хлеба делали тарелки и столовые приборы.
- Древние Египтяне использовали заплесневевший хлеб для лечения ран и ожогов, эффективность такого метода можно объяснить способностью веществ в плесени убивать бактерии. Позже это свойство случайно обнаружит Александр Флеминг.
- В Исландии есть традиционное блюдо – хлеб "ругбрёйз", который готовят, зарыв в землю рядом с горячим источником.

