Приложение к презентации «Как наши предки выращивали хлеб»

ПАХОТА (1 слайд). Подготовка земли под посев – работа тяжелая. Чтобы земля «ожила», надо ее вспахать, и не раз: сначала осенью, потом весной перед севом. Пахали в те давние времена сохой или косулей. Это простые инструменты, которые каждый крестьянин мог смастерить сам. Позднее появился плуг. Плуг чаще использовали на тяжелых плодородных почвах. Плуг не только подрезал пласт земли, но и переворачивал его. После того как поле вспахано, надо его «причесать». Делали это при помощи орудия – борона. Борона – это решетка из четырех брусьев, к которым крепились деревянные или железные зубья. При бороновании все комья разбивались, а камушки удалялись. Земля становилась рыхлой, готовой для сева.

СЕВ (2 слайд). В те времена не было никаких прогнозов погоды, поэтому крестьяне полагались на себя и народные приметы. Наблюдали за природными явлениями, чтобы вовремя начать сев. День сева – один из самых ответственных, но и самых торжественных дней в земледельческом году. Потому и выходил первый сеятель в поле в белой или красной (праздничной) рубашке. Был он бос (это тоже было важно: ногам должно было быть тепло), на груди у него висело лукошко с семенами. Разбрасывал семена равномерно. После сева зерна нужно было заборонить бороной.

ХЛЕБ РАСТЕТ (3 слайд). С того момента как зернышко попало в землю, оно стремится выбраться наружу. Солнышко светит, согревает землю и дает зернышку тепло. В тепле зернышко начинает прорастать. 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. Чтобы зерна росли быстрее, урожай был больше, землю удобряли. Землю удобряли навозом, который скапливался за год от содержания скота.

ЖАТВА (4 слайд). Жатва – пора ответственная. Крестьянам надо было точно определить время, когда ее начинать – чтоб и в срок, и в хорошую погоду. За дело брались все вместе, всей семьей выходили в поле. Работа была очень трудная. Убирали зерновые косами и серпами. Скошенные растения увязывали в снопы.

ОБМОЛОТ ЗЕРНА (5 слайд). Снопы сначала везли на овин. Овин – хозяйственная постройка, в которой сушили снопы перед молотьбой. Спелое зерно везли на гумно – огороженный участок земли, предназначенный для хранения, молотьбы 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 цепь и ударяли по снопам, чтобы зерно «высвободить». Труженик должен был ударить по снопу не менее 37 раз в минуту. Так из колосьев выбивали зерна.

НА МЕЛЬНИЦЕ (6 слайд). Хлеб, как известно, пекут из муки. Чтобы получить муку, зерно нужно измельчить – перемолоть. Для этого зерно везли на мельницу.

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА (7 слайд). 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. Готовое тесто отправляли в печь. Печи на Руси были особенные. Они обогревали помещения, на них пекли хлеб, готовили пищу, спали, иногда даже мылись и лечились. Ставили хлеба в печь с молитвой. Ни в коем случае, пока хлеб в печи, нельзя было ругаться или ссориться с кем-нибудь. Хлеб тогда не получится.

ХЛЕБ НА СТОЛЕ (8 слайд). Пекли хлеб строго при определенной температуре. Как измерить температуру, если нет термометра? Хозяйки дожидались, пока в горниле оставались одни угли. Подметали «под» – так называлась поверхность, на которую клали тесто. Потом бросали на «под» щепотку муки, если мука становилась черной. То жар в печи слишком сильный и надо подождать. Спустя время «под» смачивали водой и пробовали еще раз. Если мука становилась коричневой, значит, пора сажать хлеба. Делали это с помощью хлебной лопаты. Хлеб был кормильцем русского народа, главным лакомством на столе. Встретить гостя с хлебом-солью означало проявить уважение и почет гостю. Разделить хлеб – признать человека другом.