

*Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение
Детский сад №115 Невского района Санкт-Петербурга*

Как пекли хлеб в старину на Руси

Составитель: Кравченко Л.А.



1. ПОДГОТОВКА ЗЕМЛИ



Подготовка земли под посев – работа тяжелая. На большей части Руси в давние времена росли могучие, непролазные леса. Крестьянам приходилось выкорчевывать деревья, освобождать почву от корней. Даже равнинные территории вблизи рек обрабатывать для сева было непросто. Чтобы земля «ожила», надо было ее вспахать, и не раз: сначала осенью, потом весной перед севом. Пахали в те давние времена сохой или косулей. Эти простые инструменты, которые каждый крестьянин мог смастерить сам.

Позднее появился плуг, хотя он не полностью заменил соху. Чем пахать, решал крестьянин.

Это зависело от почвы. Плуг чаще использовали на тяжелых плодородных почвах. В отличие от сохи плуг не только подрезал пласт земли, но и переворачивал его.

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

«Модернизированная» 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.

ЗАГАДКИ, ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ

Баба-яга, вилами нога: весь мир кормит, сама голодна.
(Соха)

Ходит в поле из края в край, режет черный каравай. (Плуг)

* * *

- Посеешь в пору – соберешь зерна гору.
- Лучше голодай, а добрым семенем засевай.
- Клади навоз густо, в амбаре не будет пусто.
- Не тот хозяин земли, кто по ней бродит, а тот, кто с сохой ходит.
- Некогда лежать, когда пришла пора жать.
 - Ломота в спине, да зато хлеб на столе.



2. СЕВ

На Руси год начинался весной. От сева во многом зависела жизнь крестьянина.

Урожайный год – это безбедная, сытая жизнь. В неурожайные годы приходилось голодать.

Крестьяне бережно хранили семена для будущего сева в сухом прохладном месте, чтобы они не проросли раньше времени. Не раз проверяли, хороши ли семена.

Зернышки клали в воду – если они не всплывали, а опускались на дно, значит, хорошие. Зерна должны быть также не лежалыми, то есть храниться не больше одной зимы, чтобы им хватило сил справиться с сорняками.

В те времена не было никаких прогнозов погоды, поэтому крестьяне полагались на себя и народные приметы. Наблюдали за природными явлениями, чтобы вовремя начать сев.

Утверждали, что если повнимательнее прислушаться, то можно услышать, как лягушка будто выговаривает: пора сеять. Если первая вода во время речных разливов велика – яровой посев ранний, а нет – поздний.

ЗАГАДКИ, ПОСЛОВИЦЫ, ПОГОВОРКИ

Две недели зеленится,
Две недели колосится,
Две недели отцветает,
Две недели наливают,
Две недели подсыхает. (Рожь)
* * *

В поле едет на спине,
По полю – на ногах. (Борона)
* * *

- Хлеб – батюшка, водица – матушка.
- Хлеб на столе, так и стол – престол; а хлеба ни куска – и престол доска.
- Появились комары – пришла пора сеять рожь.
- Лягушка квачет – овес скачет.



ЗАГАДКА

Один льет,
Другой пьет,
Третий зеленеет
Да растет. (Дождь, земля, хлеб)

- **3. ХЛЕБ РАСТЕТ**

С того момента как зернышко попало в землю, оно стремится выбраться наружу.

«Земля озимь кормит, небо дождем поит, солнышко теплом греет, а лето – знай, хлеб растит». 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. Чтобы зерна росли быстрее, урожай был больше, землю удобряли. Удобрения в те времена были натуральные. Землю удобряли навозом, который скапливался за год от содержания скота.

*Мочи, мочи, дождь,
На нашу рожь;
На бабушкину пшеницу,
На дедушкин ячмень
Поливай весь день.*



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.

- **4. ЖАТВА**

Жатва – пора ответственная. Крестьянам надо было точно определить время, когда ее начинать, – чтоб и в срок, и в хорошую погоду. И тут уж земледельцы наблюдали за всем и вся: за небом, звездами, растениями, животными и насекомыми. Спелость хлеба проверяли на зуб: рвали колоски, вышелушивали – и в рот: если зернышки хрустят, значит, поспели. 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 урожай соберем, хоровод заведем».

ЗАГАДКИ, НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ

- Щука ныряет, весь лес валяет, горы подымает. (Коса)
- Не море, а волнуется. (Поле)
- Сутул, горбат, все поле перешел, все суслоны перечел. (Серп)
- Маленький, горбатенький, все поле обскакал. (Серп)
- Осенью черно, зимой бело, весной зелено, летом желто. (Нива)
- Тысяча братьев одним поясом подпоясаны, на мать поставлены. (Сноп на земле)
- Рыбина белужина хвостом вильнула: леса спали, горы стали. (Коса)
- Белая белянка по полю ходила, домой пришла, под сарай легла. (Коса)

* * *

- Зимой на деревьях много инея – хлеб уродится.
- Зимой снег задувается в сугробы, хорошо уродится рожь.
- Зимой снег рыхлый – урожай обильный.
- Кто рано сеет, семян не теряет. Весной часом опоздаешь – в год не наверстаешь.
- Пахать да боронить – часочка не обронить.
- Пар спешат поднять, пока не созрели семена сорняков. Говорят: «Ранний пар родит пшеничку, а поздний – метличку».



А состояла работа вот в чем: брали колотило (молотило) или цеп и ударяли по снопам, чтобы зерно «высвободить». Для получения лучших семян и небитой соломы применяли околот снопа о бочку. Позднее эти способы стали заменяться обмолотом с помощью молотилок, которые работали на конной или паровой тяге. Создавался особый промысел молотильщиков, которые работали на своих машинах по найму

5. ОБМОЛОТ ЗЕРНА

Крестьяне скрупулезно рассчитывали сроки жатвы, и если погода не позволяла дожидаться, пока зерно поспеет, то его убирали недозрелым. Зеленые колосья срезали и в северных регионах, где они просто не успевали созреть.

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 – хозяйственная постройка, в которой сушили снопы перед молотьюбой. 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.

Спелое зерно везли сразу на гумно – огороженный участок земли, предназначенный для хранения, молотьюбы и другой обработки зерна, – и там обмолачивали. Это был один из самых тяжелых этапов труда. Люди побогаче старались пригласить кого-нибудь помочь выполнить эту работу



- **6. НА МЕЛЬНИЦЕ**

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.

Значительным шагом вперед стало изобретение мельницы.

ЗАГАДКИ

Весь мир кормит, сама не ест.
Всю жизнь крыльями машет,
А улететь не может. (Мельница)

* * *

У лепешки, каравая,
Сушки, плюшки, пирожка
От рождения седая
Мать по имени... (мука).

- **7. ВЫПЕЧКА ХЛЕБА**

В давние времена хозяйки пекли хлеб практически ежедневно. Обычно тесто начинали замешивать еще на рассвете. Надевали чистую одежду, молились и приступали к работе.

Рецепты теста были разные, но основными компонентами оставались мука и вода. Если муки не хватало, то покупали на базаре. Для проверки качества муку пробовали «на зубок». Брли щепотку муки и разжевывали, если получившееся «тесто» хорошо тянулось и не очень липло к рукам, значит, мука хорошая.

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. Замесив в квашне – деревянной кадлушке – тесто и сформовав округлые хлеба, хозяйка собирала остатки теста со стенок в комочек, присыпала мукой и оставляла для закваски до следующего раза.

Готовое тесто отправляли в печь. Печи на Руси были особенные. Они обогревали помещение, 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.



Необходимо было соблюдать правила выпечки хлеба. 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.

8. ХЛЕБ НА СТОЛЕ

Хлеб был кормильцем русского народа, главным лакомством на столе.

В деревнях крестьяне сами пекли хлеб. В городах строили пекарни, которые назывались хлебными избами. С XVI века пекари на Руси подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников, ситников.



• СТИХИ И ЗАГАДКИ

Угодило зернышко промеж двух жерновов. Один говорит – побежим, другой говорит – полежим, третий говорит – покачаемся. (Вода, жернов, колесо)
Меня бьют, колотят, режут, а я все терплю, людям добром плачу. (Хлеб)

* * *

Радо солнцу небушко, полюшко – подсолнушку.
Рада скатерть хлебушку: он на ней как солнышко.

Г. Виеру

* * *

Вот он хлебушек душистый, вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол, он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наше, сила, в нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

В нем – земли родимой соки,

Солнца свет веселый в нем...

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

С. Погореловский

* * *

В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят. (Пирог)

* * *

Он на блюде расписном,
С белоснежным рушником.
С караваем соль подносим,
Поклонясь, отведать просим:
Дорогой наш гость и друг,
Принимай хлеб-соль из рук!

До новых встреч!

