



В ЭТОМ  
ВЫПУСКЕ:

ПРОФЕССИЯ 2  
– ПЕКАРЬ

ЗНАЕТЕ ЛИ  
ВЫ, ЧТО... 3

ЧЁРНЫЙ  
КАРАВАЙ 4

ИСТОРИИ О  
ХЛЕБЕ 5

ТРУД МОЕЙ  
БАБУШКИ 6

БЛОКАДНЫЙ  
ХЛЕБ 7

ХОЗЯЮШКЕ  
НА  
ЗАМЕТКУ 8

# ШКОЛЬНЫЙ калейдоскоп

ВЫПУСК 3

ФЕВРАЛЬ, 2016



**Дороже золота и соболя  
Он всем и всему голова  
У хлеба значение особое  
И так повелось это исстари  
–Изда пирогами красна.**

**Хлеб – самая главная исповедь  
Перед жизнью во все времена.**

ХЛЕБ – ЭТО САМОЕ ДОРОГОЕ, ЧТО  
У НАС ЕСТЬ. ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА.  
КОГДА МЫ ЕДИМ ХЛЕБ, ТО ОЧЕНЬ  
БЫСТРО НАЕДАЕМСЯ.

Микрюков Егор 5 б класс

КАЖДЫЙ РАЗ, САДЯСЬ ЗАВТРА-  
КАТЬ, ОБЕДАТЬ И УЖИНАТЬ, СНАЧАЛА  
МЫ КЛАДЕМ НА СТОЛ ХЛЕБ. РАНЬШЕ БЫЛ  
ТОЛЬКО БЕЛЫЙ И ЧЁРНЫЙ ХЛЕБ, А СЕЙ-  
ЧАС ЧЕГО ТОЛЬКО НЕТ: И БАТОН, И ЧЁР-  
НЫЙ, И С ОТРУБЯМИ, И С ГОРЧИЦЕЙ!

Я НА ЗАВТРАК ЛЮБЛЮ ПОЕСТЬ БУТЕР-  
БРОДЫ. НУ КАКИЕ БУТЕРБРОДЫ БЕЗ ХЛЕ-  
БА?

Жуйкова Алла 5 б класс

СЕЙЧАС МЫ МОЖЕМ ЗАЙТИ В  
МАГАЗИН И КУПИТЬ ЛЮБОЙ ХЛЕБ,  
КАКОЙ ЗАХОЧЕШЬ. А ВО ВРЕМЯ  
ВОЙНЫ ХЛЕБ ВЫДАВАЛИ ГРАММА-  
МИ, ДАВАЛИ ЕГО ПО КАРТОЧКАМ.

Поп Анна 5 б класс

МЫ ДОЛЖНЫ ЛЮБИТЬ И УВАЖАТЬ ХЛЕБ,  
БЕЗ НЕГО НАМ НЕ ПРОЖИТЬ.

Сергеева Дарья 5 б класс

ХЛЕБ – ЭТО ТО, ЧТО ЛЮДЯМ  
НУЖНЕЕ ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ЕДЫ. БЕЗ  
ХЛЕБА СУП НЕ ВКУСНЫЙ, НЕТ ГРЕ-  
НОК И БУТЕРБРОДОВ.

Вязников Егор 5 б класс

В НАШЕ ВРЕМЯ НУЖНО ГОРДИТЬСЯ НЕ  
КАКИМИ ТО СУПЕРГЕРОЯМИ, А ХЛЕБОМ –  
СПАСИТЕЛЕМ.

Кутергина Полина 5 б класс

СКОЛЬКО ЖИЗНЕЙ БЫЛО СПАСЕНО ВО ВРЕМЯ ВОЙНЫ БЛАГО-  
ДАРИЯ ХЛЕБУ. ПОЭТОМУ ПРО ХЛЕБ МНОГО СТИХОВ, ПЕСЕН.

Шуванов Сергей 5 б

Газеты к выпуску подготовили:

Онучина Александра	Сергеева Дарья	Коноплева Валерия
Жуйкова Алла	Поп Анна	Жуйкова Алёна
	Чувашева С.В.	



## ПРОФЕССИЯ – ПЕКАРЬ.

И ЗОЛОТЫЕ РУКИ ПЕКАРЕЙ  
РУМЯНЫЙ ХЛЕБ ЗАМЕСЯТ ПОСКОРЕЙ.



Мои мама и бабушка вот уже 5 лет работают на пекарне- пекут хлеб.

И хотя с работы они приходят уставшие, им очень нравится их работа. Как же тяжёл труд человека этой профессии!



Сколько нужно сделать, чтобы буханка хлеба попала на прилавки магазинов.

В белоснежном халате и в такой же шапочке они напоминают врачей. Сначала они сеют муку через мукосейку, затем муку закладывают в опару. Опара- это квашеное тесто. Потом месят тесто тестосмесителем в деже (деревянной кадучке для приготовления теста). Затем дежу катят на подъёмник, чтобы вылить готовое тесто через воронку, смазанную раститель-

ным маслом, в формовочную машину. Сформированный хлеб сажают в печь, температура которой 215 градусов. Время выпечки- 40-50 минут. Через 50 минут ароматный хлеб готов.

Испечённый хлеб выколачивают из формы и перекладывают в лотки. Лотки ставят на вагонки и отправляют в магазин.

За это время мама и бабушка стали профессионалами своего

дела. Им приятно ощущать и дышать запахом свежего, душистого, хрустящего хлеба, доставлять удовольствие людям.

Может быть, я сама не выберу эту профессию, но я горжусь мамой и бабушкой, восхищаюсь их нелёгким трудом.



Жуйкова Алёна  
5 б класс



Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемых «клибанос». Отсюда произошло готское слово «хлайфс», которое затем переняли древние германцы, славяне и другие народы. В старонемецком языке сохранилось слово «хлайб», очень напоминающее наш «хлеб» или эстонское «лейб».





•...в России существует единственный государственный музей хлеба, который находится в Санкт-Петербурге.

•...в средневековой Англии чёрный хлеб представители состоятельных сословий использовали в качестве тарелок: большие буханки хлеба, выпеченные несколько дней назад, нарезались крупными ломтями, в середине куска делали небольшое углубление, в которое клали еду. После обеда эти «тарелки» собирали в корзину и раздавали беднякам.

•...в настоящее время различают около 20 основных сортов хлеба и более сотни менее известных. От лаваша и мацы, до каравая и брецеля.

•...в старину, славяне делали хлеб не только из злаковых культур (рожь, ячмень, пшеница), но и из самых настоящих желудей. Удивительно, но факт, жёлуди собирали, размалывали их в муку и пекли лепёшки.

•...самую большую булку хлеба испекли в Мексике. Произошло это в 1996 году, в городе Акапулько. Она была более 9 километров в длину.

•...в древней Греции хлебопеки могли занимать самые высокие государственные посты. В Риме до наших дней сохранился надгробный памятник некоему пекарю Эвризаку, жившему 2000 лет назад.

•...по древним германским законам преступник, убивший булочника, наказывался строже, чем за убийство человека другой профессии.

•...одно из самых любопытных растений на земле — хлебное дерево. Плоды чуда-дерева



весом в среднем 3,5 кг. — калорийны и питательны. По вкусу

они напоминают свежий хлеб. Мякоть хлебного дерева сушат, засахаривают, пекут, варят, жарят, едят сырой, делают из неё тесто для подобия блинчиков.

•...в старину для солдат пекли очень большие хлеба, на обозной телеге умещалось всего три-четыре штуки. А космонавты берут с собой на орбиту хлебцы величиной меньше спичечного коробка.

•...на Руси существовал обычай - после еды со стола сгрести в ладонь хлебные крошки и съесть. Соблюдая старинный обычай, люди как бы обращались к хлебу на «Вы», выказывали ему своё почтение. Во многих культурах хлеб запрещалось выбрасывать, это считалось грехом. «Кто недоёденные куски бросает, а не птицам скармливает, тот бедным станет» — считали наши предки.

•...изначально на Руси пекли только белый хлеб. Ржаной появился лишь к XII веку, но полюбился нашему народу чрезвычайно.

•...для знаменитого художника Сальвадора Дали была построена спальня из хлеба.

•...в XVI-XVII веках в русских городах значительную часть ремесленного населения составляли мастера хлебного дела, которые делились на

хлебников, калачников, пирожников, ситников, саечников (тот, кто пёк сайки), крендельщиков (бараночников), блинников и пряничников.

•...традиция подачи некоторых кушаний на ломтях хлеба или лепёшках, существовавшая ещё у древних греков и римлян, стала как бы прототипом пиццы.

•...славяне широко использовали хлеб в качестве оберега. Хлеб клали в колыбель новорождённому; брали с собой в дальнюю дорогу, чтобы охранял в пути; выносили на улицу при приближении грозы; бросали хлеб в огонь, чтобы остановить пожар.

•...началась история хлебопечения почти как в сказке — давным-давно. Кто-то очень жадный до экспериментов, родом из эпохи неолита, догадался запекать на огне смесь из крупы и воды. Исследователи подозревают, что первое изготовление хлеба есть не что иное, как случайность.

- Береги хлеб, он дорого достаётся.

- Не оставляй недоёденных кусков.

- Никогда не бросай хлеб.

- Продли жизнь хлебу.

- Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.



В память о тяжёлом времени, о самом жизненном продукте в городе Зеленогорске установлен памятник Хлебу. Основа композиции - чёрный хлеб. Кроме военной буханки, разрезанной напополам, присутствует и современная продукция - сухари, батон, бублики.



Автобиографическая повесть В.П.Астафьева «Последний поклон» рассказывает о голодном, обездоленном детстве мальчика Вити, пережившем смерть матери, болезни, голод, войну. Одна из глав этого произведения мне запом-



нилась больше всего.

Голодное наступило время, «замолкли песни, заглохли свадьбы и гулянки». Кто как мог добывал себе пропитание. «Бабушка мальчика затолкала в котомку вязаные праздничные скатерти, отнесла их в город и променяла на хлеб. Потом дедушкин новый полушубок отнесла, потом свою, бережно, по деревенской традиции хранимую - для смертного

## ЧЁРНЫЙ КАРАВАЙ

часа - одежду: платье, чулки, платок, чупяки и нижнюю бязевую юбку».

Начали есть картофельные очистки, неободранное просо пополам с мякиной, всякую дрянь стали есть. Ослабел Витя скорее всех. Начал опухать. И ноги, худые его ноги перестали слушаться, ходил Витя шатаясь, у него постоянно кружилась голова. Тогда бабушка решила продать самую дорогую вещь - золотые серёжки - последнюю память о дочери, матери Вити. Но и мука, продукты, выменянные на серёжки, тоже быстро закончились. А есть надо каждый день.

Дедушка заработал в сельсовете на расколке дров немного денег, и бабушка покупает в городе большой каравай чёрного хлеба. Как же радовалась она, что купила такой большой каравай за такую сходную цену, как боялась, чтобы не перехватили.

Но каравай оказался с

начинкой. Он только сверху каравай, в середине же запечена мякина.

Мальчик вы-



жил, несмотря на голод, выжил, благодаря корке от этого караваия, которую он держал во рту, рассыпая, выжил, благодаря бабушке.

Голод - это страшная вещь! В наше время многие не знают цену хлебу, не понимают, как трудно жить, когда совсем нечего есть, кроме мёрзлой картошки и травы, не знают, что такое голод. Может быть, поэтому в наше время хлеб не ценят, выбрасывают, топчут.

Коноплёва Валерия

6 а класс

## СУХАРИК

Эту историю рассказала мне моя мама, а её она услышала от своей бабушки Чирковой Анны Ивановны, моей прабабушки.

Анна Ивановна родилась в 1918 году, во время войны вместе с семьёй жила в деревне Ждановцы Зуевского района. Как и все, работала в поле, следила за скотом на ферме.

Как-то отправила её мать на станцию Зуевка к сестре Павле нянчиться с племянниками. Ехать было не на чем, пришлось идти пешком. Было жарко.

Чтобы дойти побыстрее, прабабушка решила идти по железнодорожным путям. На железнодорожном перегоне Анна на грязной, пыльной земле увидела небольшой сухарь. Подняла его, даже не раздумывая, положила в рот и всю дорогу до Зуевки мусолила его языком.

Спустя многие годы, рассказывая эту историю моей маме Ане, она вспоминала вкус этого небольшого сухаря. Прабабушка говорила, что вкуснее этого хлеба в жизни больше не едала.

Микрюков Егор 5 б класс

Бабушка рассказывала, что во время войны и после в колхозе почти не было зерна. А всё, что было, берегли, как самую большую драгоценность, на семена.

Чтобы испечь хлеб, собирали раз-

ную траву: мох, лебеду, головки клевера. Собранную траву сушили, а потом мололи в жерновах или несли на мельницу. Именно из такой муки пекли хлеб, блины, лепёшки.

Вершинин Михаил 5 б класс

### **ГЛАЗАМИ ЧЕЛОВЕКА, ПОВИДАВШЕГО ВОЙНУ...**

*Я помню, в детстве, война гремела и днём, и ночью...*

*Помню, как укрывались от немецких пуль...*

*Помню, как водили на расстрел...*

*Помню, как умирали в плену ....*

*Помню, как собирали крошки хлеба...*

*И память мешает мне понять,*

*Почему же сейчас выбрасывают хлеб?.....*

*Онучина Александра 5 б класс*



## ЧУДО ЗЕМЛИ, ЧУДО ТРУДА ЧЕЛОВЕКА—ХЛЕБ.

Вся жизнь моей бабушки—труд. Результат её труда — чудо земли— хлеб. Всю свою жизнь она проработала на хлебозаводе. Мне захотелось узнать, какой была её работа, и вот что она мне рассказывала.

« Я пришла на хлебозавод совсем молодой. Сначала работала уборщицей, потом мукосеем- муку сеяла. Приходилось таскать мешки по 70 кг. Потом меня назначили тестомесом, в этой должности я проработала 12 лет. Надо было просеять муку, замесить тесто. Сначала машины месили тесто, потом мы ставили опару, лили закваску и воду. Эта смесь должна было постоять часа 3, затем месили уже настоящее тесто. Потом тесто шло на формовку,

и машина формовала его в формы. Затем ставили в парилку— и в печь. За один раз в печь ставили по 400 булок. Когда всё испеклось, отправляли по магазинам. Иногда в печи падали люльки (в них ставили формы), слесаря выкручивали и доставали их, а когда не было света, приходилось доставать их руками.

Работа пекарем была тяжёлая, как и вся работа на хлебозаводе.

На работу мы ходили к 8 часам, работали по 12 часов на 3 смены. В смену работало всего 8 человек. Выпекали по 5 тонн хлеба за смену. Мы изготавливали хлеб, сушки, пряники, калачи, баранки, булочки, батоны, вермишель, рожки. На работе я уставала очень сильно, так как работа была очень тяжёлой, болели руки, ноги и спина из-за тяжёлых мешков, из-за этого и до сих пор болею.

Потом я работала кочегаром, топила углём 2 печи и 2 котла. Кочегаром я отработала 13 лет, ещё 6 лет— прачкой, всего 31 год.

Несмотря на тяжёлый труд, работали сообща. Всегда отмечали праздники, пекли большой пирог. Ездили вместе на отдых. От начальства были поощрения, я заработала медаль за труд и медаль имени Ленина, разные значки, давали премии по 10 рублей. Конечно, хотела уволиться, было очень тяжело, да и многие тогда увольнялись или сбегали, не выдерживая»

Вот такой тяжёлой была трудовая жизнь моей бабушки Рыловой Раисы Ивановны. Я очень люблю её, горжусь ею, от всей души желаю здоровья, долголетия, побольше радостных дней.

Коноплёва Валерия  
6 а класс



900 дней и 900 ночей находился Ленинград в блокаде. Фашисты так окружили Ленинград, что из города нельзя было выехать, в город нельзя было въехать— все дороги на суше были захвачены фашистами. Начался голод, от которого гибли тысячи и тысячи людей. В блокадном Ленинграде не было электричества. Мороз достигал 40 градусов. Дров не было, печку— буржуйку топить было нечем. Поэтому ломали последнюю мебель. Ели в блокаду дуранду( остатки от переработанного подсолнечника), оладьи из лебеды, корни различных растений. Иногда варили мороженую картошку, но каждому в семье доставалось лишь по одной картофелине. Очень часто пили горячую воду, чтобы согреться и не чувствовать голода.

И тогда, чтобы спасти жителей Ленинграда от голодной смерти, был найден единственный путь для спасения. Так появилась Дорога жизни.

Она шла по воде, через реку Волхов, Ладожское озеро и реку Неву. Дорога жизни спасла Ленинград от голодной смерти. В дни войны по Дороге жизни на кораблях перевозили продовольствие в Ленинград. А когда наступила зима, хлеб, муку стали перевозить на лошадях и машинах. Днём и ночью шли Дорогой жизни корабли и ма-

шины, чтобы спасти Ленинград от голодной смерти.

Водители забывали об сне и отдыхе, многие из них погибали. Но каждый из них знал, что даже один мешок муки спасёт жизнь сотен людей. И блокадный кусочек хлеба, 125 граммов, люди будут помнить вечно.



Жуйкова Алла 5 б класс

РЕЦЕПТ БЛОКАДНОГО ХЛЕБА.

- МУКА РЖАНАЯ ДЕФЕКТНАЯ— 45 %
- ЖМЫХ— 10 %
- СОЕВАЯ МУКА— 5 %
- ОТРУБИ— 10 %
- ЦЕЛЛЮЛОЗА— 15 %
- ОБОЙНАЯ МУКА— 5 %
- СОЛОД— 10 %

НОРМА		ВЫДАЧИ	
ХЛЕБ			
на Декабрь			
Взрос.	УТР	Школьн.	Дети
250г	125г	125г	125г

КОМУ— ТО КАЖЕТСЯ, ЧТО ХЛЕБ— ЭТО ОБЫЧНЫЙ ПРОДУКТ ПИТАНИЯ. НО ЭТО НЕ ТАК.

ХЛЕБ ИЗДАВНА ЦЕНИЛСЯ В НАРОДЕ. ЕМУ ПОСВЯЩАЛИ ПЕСНИ, СТИХИ. РАНЬШЕ, ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ, НУЖНЫ БЫЛИ ОГРОМНЫЕ УСИЛИЯ. НУЖНО БЫЛО ВСПАХАТЬ ЗЕМЛЮ, ПОСЕЯТЬ СЕМЕНА, ОСЕНЬЮ СОБРАТЬ ЗЕРНО, ВЫКОЛОТИТЬ ЕГО ИЗ КОЛОСЬЕВ. ИЗ ЗЁРЕН МОЛОЛИ МУКУ И ПЕКЛИ СВЕЖИЙ, АРОМАТНЫЙ ХЛЕБ.

Я ДУМАЮ, ЧТО ЛЮДИ ПО ДОСТОИНСТВУ НЕ ОЦЕНИВАЮТ ВСЕГО ТОГО, ЧТО ДЛЯ НАС ХЛЕБ. ХЛЕБ— ВСЕМУ ГОЛОВА.

Плетнёв Евгений 5 б класс

Я НЕ МОГУ СЪЕСТЬ НИ ОДНО БЛЮДО БЕЗ ХЛЕБА. МНЕ КАЖЕТСЯ, ЧТО КАЖДЫЙ ЧЕЛОВЕК ДОЛЖЕН БЕРЕЧЬ ХЛЕБ, НЕ МЯТЬ ЕГО, НЕ БРОСАТЬ НА ПОЛ.

Пустынников Илья 5 б класс

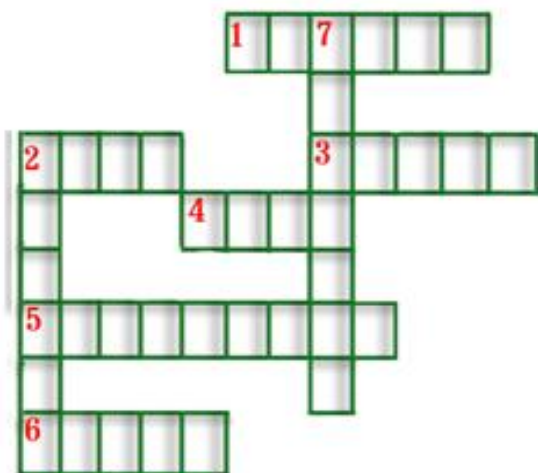
ВСЯ ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ХЛЕБА НА НАШЕМ СТОЛЕ НАЧИНАЕТСЯ ОТ МАЛЕНЬКОГО СЕМЕЧКА, А ЗАКАНЧИВАЕТСЯ РУМЯНЫМ И ДУШИСТЫМ КАВАЕМ.

Вотинцев Андрей 5 б класс





## ОТГАДАЙ КРОССВОРД



### По вертикали:

2. Кольцо не простое,  
Кольцо золотое,  
Блестящее, хрустящее,  
Всем на загляденье...  
Ну и объеденье!
7. В день весёлых именин  
Выпекают хлеб один,  
И поют все: «Выбирай,  
Кого любишь, ...!»

### По горизонтали:

1. Повесть Астафьева, в которой рассказывает о маленьком мальчике, выжившем благодаря караваю чёрного хлеба, называется «Последний.....»
2. Что на сковороду наливают  
Да вчетверо сгибают?
3. То, о чем загадка здесь,  
Хорошо с чайком поесть,  
С виду – маленький батон  
И с начинкой сладкой он.
4. Без чего невозможно испечь хлеб?
5. Город– герой, в котором во время войны суточный паёк хлеба для детей составлял 125 граммов.
6. На пасху нам Егор Ильич  
Принёс и яйца, и ...



Кроссворд составила

Поп Анна 5б класс

## ХОЗЯЮШКЕ НА ЗАМЕТКУ.

### ТОРТ ИЗ ПРЯНИКОВ С БАНАНАМИ.

#### Ингредиенты:

Пряники – 500 гр.

Сметана- 250 гр.

Бананы- 2 шт.

#### Приготовление:

Нарежьте пряники кружочками и уложите в блюдо одним слоем.

Смажьте сметаной.

Бананы нарежьте кружочками, положите

на сметану.

Так сделайте несколько слоёв. Украсьте сверху бананами. Поставьте в холодильник, чтобы торт хорошо пропитался. Если пряники не очень мягкие, подержите в холодильнике подольше.

### ГРЕНКИ ИЗ ХЛЕБА.

#### Ингредиенты:

Батон

2 яйца

Молоко- 0,5 стакана

Соль, сахар.

#### Приготовление:

Батон нарежьте ломтиками толщиной 1 см. Яйцо, молоко, соль и сахар смешайте, сбейте венчиком. Кусочки батона обмакните в смесь и обжарьте на сковороде с использованием растительного или сливочного масла.

Приятного  
аппетита!

Сергеева Дарья 5 б кл.