

## Земля на зернышке стоит

### Тематический вечер

Действующие лица:

**Казак** – хозяин

**Казачка** – хозяйка

**Ведущий**

**Девушки**

**Жених**

**Невеста**

Выходят Казак, Казачка и Ведущий. В руках у Казачки - хлеб-соль.

**Казак:** Доброго здоровья, гости дорогие! Сегодня по старинному русскому обычаю хлебом-солью и мы встречаем дорогих гостей и уважаемых людей.



**Казачка:**

У нас на Кубани  
Каждый знает цену хлеба,  
Хлеборобному труду.  
Рад кубанскому он небу  
И росинкам по утру.

**Библиотекарь:** С веками изменились условия хозяйствования на Земле, и вновь появился русский хуторянин. Ведь именно так, задолго до иноземного «фермер», называли нашего крепкого казака-хлебороба.

**Казачка:** Раньше, рассказывали наши родители, труд хлебороба был в почете! Тогда уборочную страду называли битвой за урожай. И труд хлебороба оценивался по достоинству.

**Казак:** Зато сейчас хлебороб испытывает унижение и оскорбление, и многие называют крестьянина дармоедом и лодырем. Притом забывают, что несколько раз в сутки едят хлеб и другую снедь, выращенную крестьянином.

(Фоном звучит мелодия песни «Русское поле»).

**Казачка:**

Удивителен запах хлеба!  
Этот запах нам с детства знаком –  
Пахнет хлеб и степью, и небом,  
И травой, и парным молоком.  
Пахнет хлеб раскаленным зноем,  
Талым снегом и весенней грозой,  
И крестьянским соленым потом,  
А парой мужицкой слезой.  
Ах! Как вкусен хлеб! До чего же  
И душист он, и пышен, как пух.  
Лишь пресытившийся не может  
До конца оценить хлебный дух.

**Ведущий:** Хлеб – отец человечества. Судите сами: пока человек занимался собирательством и охотой, он, как животное, зависел от капризов природы... В тот момент, когда человек испек первую лепешку, он обеспечил наше с вами существование, развитие.

Переход человечества от собирательства к земледелию изменил лик планеты благодаря открытию хлеба – нового источника питания

**Казак:** История цивилизации – это история хлеба. Среди древнейших созданий человеческого разума и рук есть творение, значимость которого с годами только увеличивается, – это хлеб. И не только потому, что «без хлеба нет обеда», – хлеб издавна символизировал народное благополучие, довольство. Народная мудрость гласит: «Хлеб в доме – господин, в работе – друг, в дороге - товарищ».



**Казачка:** Ни один другой продукт не пользуется таким глубоким уважением, как хлеб. Эта дань не только приятному вкусу, но прежде всего преклонение перед трудом, который в него вложен, – хлебороба, мукомола, пекаря. Отношение человека к хлебу – важный показатель его культуры.

**Казак:** «Хлеб-батюшка» – ласково называли его наши предки. Хлебом-солью встречают дорогих гостей, его преподносят молодоженам перед началом совместной жизни.

**Ведущий:** А вы знаете, когда родился хлеб? Ученые утверждают, что уже 10 – 15 тысяч лет назад человек начал возделывать злаки. Предполагают, что самым древним пищевым зерном было просо. Сначала люди ели сырые зерна, затем научились растирать их при помощи специальных камней, получать крупу, муку. Муку смешивали с водой и ели в виде сырой жидкой каши, ее хлебали из миски – отсюда, по-видимому, и название «хлеб», и сегодня эту кашу употребляют в некоторых странах Азии и Африки.

**Казак:** Злаки Древней Руси – это пшеница, рожь, просо, ячмень. На Руси хлебом называют не только печеный хлеб, но и зерно. Просо было главной зерновой культурой восточных славян.

**Казачка:**

За много лет до нашей эры,  
Как это все давным-давно.  
Бросает в землю первый пахарь  
Пшеницы первое зерно.  
И зазвенел, налился колос  
В ладонях солнечного дня.  
И пахаря счастливый голос  
Воспрянул, над землей звеня.



**Ведущий:** Да. Трудный путь проходит зерно, чтобы превратиться в хлеб. Труден был путь человечества от пресной лепешки до пышного каравая, хлеба. В Древнем Египте впервые были выращены сорта мягкой пшеницы. Изобретя жернова, там научились получать такую муку, использовать дрожжи, в те времена был известен способ приготовления пива, а значит, и процесс брожения. В древней письменности Египта золото, хлеб, солнце означалось одинаково – кружочком с точкой посередине. Этот же знак символизировал понятие «надежда» и «жизнь». Оттуда искусство выращивания и приготовления хлеба пришло в Древний Рим и Грецию. Греки выпекали хлеб в специальных горшках, которые назывались «клебанос», очевидно, отсюда и произошло слово «хлеб». Это еще одно мнение ученых.

**Казак:** Самый древний хлеб, дошедший до наших дней, – лепешки из гробницы фараона Рамзеса III. Ими снабдили владыку жрецы на суд «Хлебного бога» Осириса.

Египтяне приносили ему в жертву первый сноп и первый хлеб за то, что он научил людей земледелию.

**Казачка:** Хлеб почитался очень высоко, ценился всеми народами. Пекари имели большой авторитет. В Германии преступника, убившего пекаря, наказывали втрое строже, чем за убийство другого человека. Хлебопекари не подвергались «никаким государственным повинностям». Тех, кто пек плохой хлеб, строго наказывали: стригли наголо, привязывали к позорному столбу, отправляли в изгнание. В Риме стоит 13-метровый величественный памятник древности хлебопеку-мастеру – Марку Вергилию Эвкисаку – в виде хлебной корзины.

**Ведущий:** С хлебом в истории было связано много любопытных поверий и обычаев. Весной, перед посевом, когда начинали пахать землю, в первую борозду обязательно клали ломоть свежесыпеченного хлеба, чтобы угодить и задобрить матушку-землю. В доме держали черствую буханку хлеба, выпеченную в Страстную пятницу, есть ее, конечно, не ели, а подвязывали на веревочке к потолку – целый год будет «отгонять от дома злых духов». Не меньшее значение имело, как держать буханку, когда режешь хлеб.



**Казак:** Моряки считали, что стоит перевернуть буханку верхней коркой вниз, то в море перевернется какой-нибудь корабль. Ну а если буханка раскрошится в руках, значит, не миновать неприятностей в семье.

**Казачка:** Хлеб играл важную роль во всех обрядах языческой Руси и не утратил этой роли после принятия христианства. Форма калача, каравая, колобка связана с культом солнца, он играл роль бескровной жертвы могущественным богам. Круглый хлеб приносили в жертву богу солнца и плодородия – Яриле.

**Ведущий:** Россия – хлебная страна. Многие годы был в ней голод, хотя миллионы тонн вывозили за границу. Русская пшеница славилась во всем мире, и это заслуга не только нашего трудолюбивого мужика, но и замечательных ученых-агрономов.

**Казак:** Особый вклад внес В. И. Вавилов. По злой иронии судьбы, этот человек, посвятивший свою жизнь тому, чтобы каждый житель Земли имел вдоволь хлеба, умер от голода на нарах саратовской тюрьмы.

**Казачка:** Благодаря труду ученых и рядовых тружеников села наша русская пшеница была самой лучшей, а наш хлеб – самым вкусным. Обо всем этом не худо бы вспомнить теперь, покупая пшеницу за границей.

## **Казак:**

Хлеб, каравай  
Сытный, насущный, единый.  
Бьет через край  
Дух молодой и былинный.  
Добрый наш хлеб –  
Тульский, кубанский и курский, –  
Ты словно герб  
славной земли нашей Русской.

**Ведущий:** Много видов самого разнообразного хлеба создали мастера-умельцы. Сейчас дома хлеб пекут очень редко, а вы, уважаемые гости, и вы, ребята, пекли его сами, своей семье?

(Ребята отвечают).

А раньше в каждой семье пекли хлеб и с гордостью говорили: «Я сегодня с хлебом». Сейчас хлеб пекут дома редко, но нам, женщинам, как хранительницам домашнего очага, и вам, молодому поколению, нужно знать семейные традиции и обряды, как испечь хлеб, пирог и каравай.

**Казачка:** Испокон веков было принято на Руси потчевать гостей пирогами. Пирог – это символ гостеприимства, радушия, доброжелательности. Пирог – праздничный хлеб, само название его происходит от древнерусского «пир» – праздник, торжество. Ко всякому празднику выпекали свой особый пирог: к приезду дорогих гостей – обрядовый «каравай», к появлению в доме новорожденного – «бабкины пироги» – сдобная мелочь, которой одаривали детей.

**Казачка:** Каравай – истинно русский хлеб. Все знают, какой он должен быть на именины и «ширины», и «вышины». Но прежде всего – это особый, богато украшенный хлеб – каравай.



**Ведущий:** Выросли дети, появились внуки, и кому, как не нам, угощать их пирогами, печь свадебный каравай. У нас, на Кубани, существовал раньше каравайный свадебный обряд и особый свадебный чин «каравайник». Пекли его специально выбранные женщины, сопровождая работу песнями и шутками. Каравайщицы выбирались из «парных» женщин (ни вдовы, ни одинокие ими быть не могли).

(Выходят Девушки в белых фартуках, подходят к столу, на котором приготовлена мука и все необходимое для работы с тестом. Девушки месят и разделяют тесто, поют каравайную песню. Ведущий показывает, как готовят каравай, украшают его, объясняет, что означают «каравайные украшения»).

**Девушки (поют):**

В нашем каравае  
Семи полей пшеница,  
С семи криниц водица,  
От семи кур яйца,  
Чтоб каравай удался!

На «подошву» свадебного караваея клали два коржа из теста (символ соединения молодых). Верх украшали фигурками голубей, уточек и шишек (символ многодетной семьи). Каравай перевязывали лентой из теста, один край которой разрезали и придавали форму банта (символ нерушимости брака), сверху клали четыре поперечные полосы из теста в виде креста (символ церкви, благословляющий святой древний свадебный обряд).

(Далее разыгрывается свадебный обряд. Казачка и Казак встречают Жениха и Невесту «хлебом-солью», посыпают их пшеницей).

Шишка, украшающая каравай, – особое свадебное печенье. Для него полоску теста надрезали, сворачивали в виде снопа и перевязывали ленточкой тоже из теста (чтобы семья всегда была с хлебом).

(Девушки показывают, как делать свадебную шишку).

Каравай стал прототипом свадебных пирогов в России – курников. Курица и яйца всегда были символами многодетной семьи. Много всего знали наши бабушки и прабабушки о хлебе и других изделиях из муки. А что знаем мы?

(Проводит викторину).

**«От буханки до ватрушки»**

1. Сколько зерен нужно для выпечки одного батона? (Из одного зернышка получается около 20 мг муки, для выпечки одного батона надо вырастить 10000 зерен).
2. Почему слова «пшено» и «пшеница» созвучны и в некоторых славянских языках однозначны? (Названия связаны со способом очистки зерна: злаки толкли, отделяли от мякины. Оба названия – производные от старославянского «пышено», то есть зерно, очищенное путем толчения; «пыхать» – толочь).
3. Что такое «жито»? (Рожь от слова «жить», ибо ржаной – жатный хлеб – основная пища русских земледельцев).
4. Какой хлеб называют «ситник»? (Мука тонкого помола, отсеянная от отрубей, называлась сеянной, а хлеб из нее – ситник).
5. Кто знает, почему сорт хлеба «Бородинский» так называется? (В честь бородинского сражения. Вдова генерала Тучкова, погибшего в этом сражении, на месте его гибели воздвигла часовню, а затем основала женский монастырь. Монахини его изобрели особый вид ароматного, долго не черствеющего хлеба, названного бородинским. Муку

для него заваривают, а верх буханок перед выпечкой смазывают раствором крахмала. Паломники увозили домой хлеб, делили между домочадцами и молитвой поминали героев, отдавших жизнь за Родину).



6. Интересно, а какой хлеб едят космонавты? (В космосе крошки хлеба разлетятся и попадут в аппаратуру, поэтому хлеб выпекают для космонавтов в виде крохотных булочек, весом 4,5 г, на «один кус» в формах с ячейками, как соты, по 80 штук. Герметически упакован, он хранится долго свежим. Также для космонавтов выпекают хлебцы разных сортов, коврижки. Космонавт Гречко, отправляясь в полет, захватил с собой на орбиту, как самый дорогой подарок земли, буханку ржаного хлеба. Сам он сын пекаря и толк в хлебе знает).

7. Не счесть разнообразие пирогов по вкусу и по форме, а какие знаете вы? (Открытые и закрытые; курники, колобки, калитки, пирожки, сачки, лодонки, розанчики, крендельки, ватрушки, шаньги).

8. А что такое кныш? (На Ставрополье, на Кубани, Нижнем Дону любят кныши – открытые пироги с зеленым луком и яйцами).

9. Все любят бублики. Что это такое? (Бублик – самый молодой из бараночных изделий, родина – юг России, Одесса. Бублик по-украински – «пузырь»).

10. Сушка – какая она? (Сухой бублик. Разные виды сушек в XIX – XX вв. носили название в честь писателей и поэтов: сушка ванильная – «пушкинская», с маком – «чеховская», сушка соленая – «есенинская»).



11. Что такое «вареный хлеб»? (Галушки, лапша, клецки).

12. Все помнят «трудовой договор» попа с Балldой из сказки А. С. Пушкина «Есть же мне давай вареную полбу». Что же это такое – полба? (Полба – полбяная пшеница, древний сорт культурной пшеницы. Зерно ее при молотье не вымолачивается из пленок, каша, сваренная из таких зерен, – грубая и дешевая еда).

13. Какие главные сорта хлеба вы знаете? (Серый, белый, черный).

14. В какой день на Руси пекли из хлебного теста «жаворонков»? (22 марта – день весеннего равноденствия).



**Ведущий:** Много пословиц, поговорок сложил русский народ о хлебе. Какие помните вы?

**Пословицы:**

Где хозяин – там и хлеб родит.

Хлеб на стол – и хлеб престол.

А хлеба ни куска – и стол доска.

Хлеб в закромах – счастье в домах.

Хлеб – всей жизни голова.

Матушка-рожь кормит всех сплошь, а пшеница – по выбору.

Без хлеба нет обеда.

Хлебушка ржаной – батюшка родной.

(Ребята отвечают).

**Казачка:**

Слава ж тем, кто на рассвете

Раньше солнца поднимался,

Подставлял лицо под ветер.

Чтобы колос поднимался

И не вылег вдруг от града.

И посеять, и взлелеять

Колосочек каждый надо,

И пока дымятся росы,

В срок скосить хлеба густые,

Чтоб не сыпались с колосьев

Наземь зерна золотые.

О дожде не спросит осень,



Был он в мае или не был?  
Спросит, убраны ль колосья  
Под июньским знойным небом  
Слава тем рукам – что пахнут хлебом!

**Ведущий:** Богата и щедра наша Кубань, сторицей она дарит людям все свои богатства, но только взамен на трудолюбие, заботу и внимание к себе. Где хлеб, там и песня, за хлебом-солью всякая шутка хороша, где поется, там и веселье.

(Активные участники награждаются призами. Затем все приглашаются за накрытый белой скатертью стол с самоваром, угощением, хлебной сдобной выпечкой (баранками, плюшками, ватрушками и т. д.).

**Источник:** Толмачева А.Т. Земля на зернышке стоит / А.Т. Толмачева // Читаем, учимся, играем. – 2004. - № 8. – С. 26-29.