

Анкета для родителей  
**«ТРАДИЦИИ РУССКОГО ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Что такое гостеприимство?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Есть ли в вашей семье традиции гостеприимства?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Передаёте ли вы своему ребёнку традиции гостеприимства вашей семьи?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Хотели бы вы, чтобы ваш ребёнок получал знания о традициях русского гостеприимства в детском саду?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
***Анкета для родителей «Хлеб всему голова»***

1. **Любит ли ваш ребёнок хлеб?**

А) Да

Б) Нет

В) Не очень

1. **Какой хлеб он больше любит: черный или белый?**

А) Черный

Б) Белый

1. **Как часто ваша семья покупает хлеб?**

А) Каждый день

Б) Через день

В) Один-два раза в неделю

1. **Сколько хлеба вы покупаете?**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. **Что вы делаете с оставшимся хлебом?**

А) Весь доедаем

Б) Делаем сухарики, блюда из чёрствого хлеба

В) Убираем до следующего раза

      Г) Собираем крошки, остатки  и кормим птиц, домашних животных

      Д) Выкидываем

1. **Объясняете ли Вы вашему ребёнку «Откуда хлеб пришёл»?**

**---------------------------------------------------**

1. **Ваше любимое семейное блюдо из муки или чёрствого хлеба**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Итоги анкетирования «Хлеб всему голова»:***

*Дата проведения: 08.10.2021г.*

*Опрошенных: 10 чел.*

1. **Любит ли ваш ребёнок хлеб?**

А) Да – 8 чел.

Б) Нет – 0 чел.

В) Не очень – 2 чел.

1. **Какой хлеб ты больше любишь: чёрный или белый?**

А) Черный – 5 чел.

Б) Белый – 5 чел.

1. **Как часто ваша семья покупает хлеб?**

А) Каждый день – 5 чел.

Б) Через день – 5 чел.

В) Один-два раза в неделю – 0 чел.

1. **Сколько хлеба вы покупаете?**

Наиболее частый ответ: батон и буханка.

1. **Что вы делаете с оставшимся хлебом?**

А) Весь доедаем – 3 чел.

Б) Делаю сухарики – 6 чел.

В) Убираю до следующего раза – 0 чел.

Г) Собираю крошки и кормлю птиц – 1 чел.

Д) Выкидываю – 0 чел.



**** КОНСУЛЬТАЦИЯ

**Всемирный день хлеба**

***«Хлеб – всему голова»***

Русская пословица

Один из самых популярных продуктов в мире – это, конечно же, хлеб. Поэтому не удивительно, что у него и есть свой праздник **– Всемирный день хлеба** (World Bread Day), который отмечается ежегодно [**16 октября**](https://www.calend.ru/day/10-16/)**.**

Праздник был учрежден в 2006 году по инициативе Международного союза пекарей и пекарей-кондитеров. А выбор даты обусловлен тем, что *16 октября 1945 года была создана Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН*, которая занималась решением проблем в развитии сельского хозяйства и его производства. Кстати, к этому же событию приурочен и ещё один праздник – [Всемирный день продовольствия](https://www.calend.ru/holidays/0/0/88/).

Сегодня, как и во все времена, в любой стране мира [хлеб и хлебобулочные изделия](http://daily-menu.ru/dailymenu/recipes/search?query=%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1) пользуются неизменной любовью. Даже сейчас, когда многие придерживаются различных диет, заменяя хлеб низкокалорийными хлебцами, галетным печеньем или сухариками. Люди разных национальностей всегда бережно и трепетно относились к хлебу, к своему кормильцу. Ему отводилось самое почетное место на столе, он был и остается символом жизни. А в прежние времена хлеб был и главным признаком достатка в семье и благополучия в доме. Ведь недаром про него существует столько поговорок*: «Хлеб всему голова», «Без соли, без хлеба – половина обеда», «Без хлеба и медом сыт не будешь»* и другие.

Кстати, история хлеба насчитывает несколько тысячелетий. Согласно научным исследованиям, первые хлебные изделия возникли *около 8 тысяч лет тому назад*. Внешне они выглядели как лепешки, готовились из крупы и воды и выпекались на раскаленных камнях.

Первый дрожжевой хлеб научились делать в Египте. Уже тогда хлеб считался кормильцем и ассоциировался с солнцем и даже обозначался с ним (в ранней письменности) одним символом – кругом с точкой в центре.

Причём в старину белый хлеб употребляли в основном люди из высшего сословия, а чёрный и серый (из-за цвета) хлеб считался едой бедноты. Лишь в 20 веке, узнав о пользе и питательности ржаного и зернового хлеба, он стал пользоваться большей популярностью.



Хлеб считался кормильцем и ассоциировался с солнцем

Надо сказать, что на Руси к этому продукту испокон веков относились бережно и с любовью, воспевая плодородную землю, дарующую главную пищу, а русские хлебопекарные традиции имеют давние корни. Этот процесс считался таинством и был действительно сложным делом. Перед замесом теста хозяйка обязательно молилась и вообще подходила к процессу вымешивания теста в хорошем расположении духа, напевая душевные песни. Всё это время в доме было запрещено громко разговаривать, ругаться и хлопать дверями, а перед тем как отправить каравай в печку, над ним делали крест. Даже в настоящее время в христианских храмах прихожан причащают вином и хлебом, молодых встречают на пороге дома родители с караваем и солью, а отправляя родных в дальнюю дорогу, любящие люди всегда дают с собой уезжающему краюху хлеба.

Хотя сегодня многие традиции позабылись, но истинная любовь к хлебу, конечно же, сохранилась. Как и сохранилось бережное к нему отношение. Ведь он сопровождает нас от рождения и до глубокой старости. Но прежде, чем хлеб попадет на стол, он проделывает огромный путь (от выращивания зерна, сбора урожая до производства муки и самого продукта), задействуется множество рабочих рук и техники. Поэтому совсем не удивительно, что у хлеба появился и свой праздник.

Кстати, хлебу посвящено много праздников, и у каждого народа они свои. В России, помимо сегодняшнего Дня Хлеба, отмечают ещё и [Третий Спас](https://www.calend.ru/narod/6709/) (в народе этот праздник называется Хлебным или Ореховым Спасом), который символизирует завершение жатвы. Раньше в этот день выпекали хлеб из пшеницы нового урожая, освещали его и употребляли всей семьей. Существовала и поговорка к этому дню: ***«Третий спас – хлеба припас»***.

А в феврале на Руси отмечался [Агафьин день](https://www.calend.ru/narod/6462/)

(18 февраля) – День хлеба и соли, когда освящали каравай хлеба и солонку соли как символы домашнего очага и сберегали их в течение года как талисманы, охраняющие дом от несчастий: пожара, мора и т.д.

  
 Этот праздник – это ещё и повод привлечь внимание широкой общественности к проблемам голода, нищеты и недоедания в мире.

**Всемирный день хлеба** – это и профессиональный праздник работников данной отрасли, и, конечно же, дань уважения продукту, когда чествуют и всех профессионалов, связанных с производством хлеба, и сам хлебушек.

Поэтому традиционно, во Всемирный день хлеба во многих странах проходят разнообразные выставки хлебной продукции, встречи кулинаров, пекарей и кондитеров, ярмарки, мастер-классы, народные гулянья, а также бесплатные раздачи хлеба всем нуждающимся, благотворительные акции и многое другое. Все желающие могут не только попробовать различные сорта и виды хлеба и хлебобулочной продукции, но и узнать о том, как появился хлеб, его историю и традиции, из чего он сделан, где рос, как выпекается и т.д. В этот праздничный и светлый для всего человечества день хлебопеки со всех уголков Земли принимают поздравления и признательность в тяжелом и ответственном деле – выпечке вкусного, ароматного и полезного хлебушка.

С праздником всех – кто ест хлеб, и кто вкладывает силы и душу в его создание!

**ДИСКУРСЫ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ**

*«КАК РАССКАЗАТЬ ДЕТЯМ О ХЛЕБЕ»*



История возникновения хлеба на Руси очень интересная и увлекательная. В русской культуре хлеб всегда занимал особое место. Ведь практически все славянские племена имели особый обычай - считалось, что люди, разделившие между собой хлеб, становятся друзьями на всю оставшуюся жизнь. Именно хлеб считался связующим звеном между народами.

Времена меняются, появляются новые поколения, однако хлеб также остается кормильцем и главным элементом культуры русского народа. Проявление гостеприимства, радости и печали на Руси всегда было сопряжено с присутствием [хлеба](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.pudov.ru%2Fhlebnyie-smesi-_s_pudovnne_) на столе. Издавна было принято, прежде, чем начинать есть хлеб, разломать его и раздать всем присутствующим. Также существовала традиция - следовало поцеловать хлеб, когда хозяева подавали каравай с солью в знак гостеприимства.

*Карава́й* — круглый или прямоугольный сладкий дрожжевой хлеб.

На Руси каравай готовили на свадьбы, при этом соблюдалось много обрядовых правил.

Свадебные караваи украшаются сложными тестяными узорами и веточками калины, которой с языческих времен приписывают мистические свойства и являющейся символом любви.

Каравай считался символом счастья, достатка и изобилия. Каравай выносили на рушнике — расшитом полотенце. Чем пышнее выпечен каравай, тем счастливее и богаче станут отведавшие его молодожёны. Каравай был многослойным, и делил его крёстный отец жениха или невесты. Верхушку отдавали молодым, среднюю часть — гостям, а низ, в который часто запекали монеты, — музыкантам. Вместе с кусочком каравая молодые делились с гостями своим счастьем. Гости в ответ благодарили жениха и невесту подарками.

По **русскому обычаю**, дорогих гостей встречают **хлебом-солью** — ржаным караваем, который выносят на вышитом полотенце. Этот обычай пришёл из языческой древности, когда хлеб был божеством.

Первый хлеб представлял собой подобие запечёной кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой. Потомки такого раннего хлеба изготавливаются в настоящее время из различной крупы по всему миру, например, мексиканская тортилья, индийский чапати, китайский poa ping, шотландская овсяная лепёшка, североамериканская кукурузная лепёшка и эфиопская инжера. Такой хлеб в виде лепёшки стал основой пищи многих древних цивилизаций: шумеры ели ячменные лепёшки, а в XII веке до н. э. египтяне могли купить в палатках на улицах деревень лепёшки, которые назывались та.

Считается, что хлеб из дрожжевого теста *впервые появился в Египте* в связи с местным и благоприятными условиями для роста пшеницы, а для приготовления такого хлеба потребовалось вывести сорт пшеницы, обладающий двумя новыми свойствами. *Первое улучшение*, сделанное к началу египетских Династий, состояло в том, чтобы найти и выращивать пшеницу, которую можно было бы молотить без предварительной сушки на огне. Находка сорта пшеницы, содержащего достаточно много клейковиновых протеинов, стало *вторым открытием*, которое помогло появлению дрожжевого хлеба. Считается, что первоначально дрожжевое тесто стало использоваться в XVII веке до н. э., но пшеница, из которой можно было делать такое тесто, встречалась очень редко. Вывод о недостатке такой пшеницы был сделан на основе данных о том, что такая пшеница практически не привозилась в Древнюю Грецию до IV века до н. э. несмотря на отлаженные торговые связи между Египтом и Грецией, существовавшие к тому времени уже 300 лет.

На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб. Пекли также ситный (муку просеивали через сито) и белый из крупчатки. Но простой люд, вряд ли, мог себе позволить даже на праздник отведать «Боярского» хлеба. Хлеб очень ценился. Поэтому и к пекарям было уважительное отношение. В некоторых странах они даже освобождались от налогов. В неурожайные годы хлеб был на вес золото, в муку подмешивались всевозможные овощные добавки.

**Как волк вздумал хлеб печь**

***Литовская сказка.***

*Сначала прочитайте ребенку сказку, а потом предложите в нее поиграть.*

Однажды встретил волк в лесу человека и просит:  
— Дай мне хлеба!  
Человек дал. Волк съел и облизнулся — вкусный был хлеб. Говорит волк человеку:  
— Что мне делать, чтобы и у меня всегда был свой хлеб? Научи меня!  
— Ладно, — согласился человек и начал учить волка. — Сперва надо вспахать землю…  
— А когда вспашешь, можно уж есть?  
— Ещё нет. Надо рожь посеять.  
— А когда посеешь, можно уж есть?  
— Ещё нет. Надо подождать, пока она вырастет.  
— А когда вырастет, можно уж есть?  
— Ещё нет. Надо её убрать.  
— А когда уберёшь, можно уж есть?  
— Ещё нет. Надо её смолотить.  
— А когда смолотишь, можно уж есть?  
— Ещё нет. Надо испечь хлеб.  
— А когда испечёшь, можно есть?  
— Можно.  
Подумал волк, подумал и говорит:  
— Лучше уж не буду я печь хлеб, коли так долго ждать. Как до сих пор обходился без хлеба, так, видно, и обойдусь

**Пословицы и поговорки о хлебе**

***Развиваем речь – рассуждение***

- Хлеб – всему голова! (Что значит «голова»? – главный. Почему хлеб всему главный?).  
- Доплясались, что без хлеба остались. (Детям сложно понять переносный смысл слова «доплясались», поэтому здесь лучше использовать прямой смысл – если плясать и не работать, то хлеба не вырастишь).  
- Хлеб – батюшка, вода – матушка.  
- Хлеб – дар божий, отец, кормилец.  
- Хлеб да соль, и обед пошел.  
- Будет хлеб — будет и песня.  
- Рожь поспела — берись за дело.  
- Много снега — много хлеба.



