***Методическая разработка***

***Классный час для слепых и слабовидящих обучающихся***

**«Слово о хлебе»**

**Воспитатель Григорян Т.Г.**

**ГКОУ «Специальная (коррекционная)**

**общеобразовательная школа-интернат 18»**

**Цель:** Формирование представления о хлебе как основе жизни человека.

**Задачи:**

* 1. *Образовательная:* расширить представление учащихся о хлебе, о том, как во все времена люди разных национальностей всегда бережно, и трепетно относились к нему. Учащиеся могут использовать при подготовке домашнего задания, написания реферата. Просто углубить свои знания.
  2. *Развивающая:*развивать индивидуальные творческие способности учащихся, образное и логическое мышление, воображение, умение мыслить нестандартно.
  3. *Воспитательная:* прививать интерес литературе.

**Оборудование:** Выставка книг о хлебе, выставка рисунков детей.

**Ход занятия:**

Мы расскажем вам, как появился первый хлеб и как во все времена люди разных национальностей всегда бережно, и трепетно относились к нему. Как передавали эту любовь от поколения к поколению. Расскажем о том, как выпекается хлеб, из чего он делается, почему одни хлеба белые, а другие черные. Не забудем поведать вам и о хлебном великолепии и разнообразии: о многочисленных видах и сортах, формах и названиях хлебобулочных изделий. Обязательно вспомним любопытные истории, связанные с тем или иным видом хлеба. И хотелось бы верить, что наше повествование поможет вам по – новому, добрыми и заинтересованными глазами взглянуть на хлеб наш насущный.

*Вам и расскажут, и в книгах прочтёте:  
Хлеб наш насущный всегда был в почёте.  
Низкий поклон мастерам урожаев,  
Тем, кто зерно в закромах умножает,  
И хлебопекам-умельцам искусным,  
Всем, кто нас радует хлебушком вкусным.  
А. Гришин*.

Чем больше мы узнаем о хлебе, тем сильнее убеждаемся, что ничто так не роднит человека с природой, как этот продукт. И как бы ни менялась наша жизнь, она по-прежнему немыслима без хлеба и хлебобулочных изделий: в праздники и в будни они всегда с нами, как наша главная поддержка и опора. Недаром испокон веков в честь хлеба слагались гимны, песни, совершались обряды, устанавливались праздники, приуроченные к посевной страде и сбору урожая. И хотя многие обряды, как и странички истории, связанные с хлебом, уходят в прошлое, знание о них остается не только в памяти народа, оно запечатлено в экспозиции Музея хлеба, который в 1988 году распахнул свои двери в Санкт – Петербурге на Лиговке. Это единственный в нашей стране и тринадцатый в мире музей, целиком посвященный не только развитию хлебного дела в России с древнейших времен и до дней нынешних. Хранит он и мудрые традиции, связанные с хлебом. Здесь все проникнуто бережливым, трепетным отношением человека к каждой корочке, к каждой горбушке. В музее собрано более 14000 экспонатов, отображающих быт, уклад жизни наших предков, а также многообразный ассортимент, все изменения и преобразования, связанные с выпечкой хлеба на протяжении веков. В одном из залов воссоздана небольшая петербургская пекарня, оснащенная всем необходимым оборудованием для производства хлеба и торговли им.

Памятник хлебу был открыт в городе Зеленогорске (Ленинградская область) на проспекте Ленина в 2003 году. На гранитном постаменте лежат бронзовые хлебобулочные изделия. Основа композиции – черный хлеб, от которого отрезано несколько небольших кусков, символизирующие 125 граммов блокадного хлеба. Кроме военной буханки присутствует и современная продукция местного хлебокомбината - сухари, батон, бублики. Автор памятника А. Аветисян.

***Тайна записной книжки:*** На Руси существовал обычай – после еды со стола сгрести в ладонь хлебные крошки и съесть. Часто, когда старые люди учат тому обычаю, молодые только улыбаются: «Не рационально. Крошечную прибавку к обеду желудок просто не заметит». Верно, человек не воробей. Да не в этом дело. Соблюдая старинный обычай, люди как бы обращаются к хлебу на «Вы», выказывают ему свое почтение. Во многих культурах хлеб запрещалось выбрасывать, это считалось грехом. «Кто куски бросает, а не птицам скармливает, тот бедным станет» - считали наши предки.

**Лепёшка**.

Вы, ребята, конечно, знаете, что первый хлеб представляет собой подобие запеченной кашицы. Приготовленной из крупы и воды. Так в мир пришла лепёшка. Круглая по форме и довольно твердая по содержанию. Поскольку ее еще и подсушивали на нагретых камнях. Готовили такие лепешки из дробленого зерна пшеницы, ячменя. Проса, овса или из их смеси, добавляли к ним воду, а иногда и молоко, немного жира. Такие лепёшки ели только в горячем виде, потому что при остывании они быстро черствели и становились совершенно несъедобными, приходилось измельчать их и снова смешивать с водой. Потомки такой лепёшки изготавливаются и в настоящее время из различных круп по всему миру. Поэтому не удивляйтесь, когда услышите или прочтете, что, к примеру, матнакаш – это армянская лепёшка, нокаке – кукурузные лепешки из индийской кухни, а инжера – эфиопская лепёшка. Хлеб в виде лепёшки стал основой пищи многих древних цивилизаций: шумеры ели ячменные лепешки, а в 12 веке до н.э. египтяне торговали лепёшками, которые назывались «та». Круглые, овальные, прямоугольные, лепёшки выпекаются из различного теста и различными способами и конечно же называются по - разному, потому что прочно прописались чуть ли не во всех кухнях мира – от средиземноморской до латиноамериканской. Суть одна – это плоский печеный хлеб. Так что лепёшка – она и в Африке лепёшка.

***Тайна записной книжки:*** Традиция подачи некоторых кушаний на ломтях хлеба или лепёшках, существовавшая еще у древних греков и римлян, стала как бы прототипом пиццы. Но понадобились многие века, для того чтобы в Европу наконец – то завезли помидоры. Произошло это важное событие в начале 16 века, тогда же в Неаполе появился прообраз современной итальянской пиццы.

**Лаваш.**

Как сказывают, жил да был в давние времена в Армении царь по имени Арам. Случилось так, что в одном из боев он попал в плен к ассирийскому царю Носору. Победитель поставил условие: «Десять дней ты останешься голодным, без хлеба. На одиннадцатый день будешь состязаться со мной в стрельбе из лука – если победишь, отпущу тебя невредимым, вернешься к своему народу с достойными царю подарками». На следующий день Арам приказал, чтобы из армянской армии, стоящей у границ Ассирии, принесли самый красивый его панцирь. Ассирийские гонцы поспешили в путь. Армяне тут же поняли, что их царь на что – то намекает, и, чтобы выиграть время и подумать, задержали на всю ночь гонцов. На рассвете ассирийцы заспешили в обратную дорогу и подали царю Араму панцирь. Они не могли даже предположить, что в броне спрятан очень тонкий хлеб. Да и кто в те времена мог слышать о лаваше, даже предположить не могли, что хлеб можно спрятать в панцирь. Арам взял панцирь, а потом заявил, не этот самый красивый. Вновь послали гонцов, и те принесли другой панцирь. Но и этот армянскому царю не понравился. И гонцы каждый день до истечения срока каждый раз, сами того не подозревая, приносили Араму лаваш. На одиннадцатый день Арам и Носор вышли на стрельбище. Носор был уверен, что Арам, оставшись без хлеба, пал силами и духом, утерял меткость глаза. Но Арам стал победителем в состязании и с честью возвратился в свою страну. Армянский хлеб спас его. Возвратился царь и велел чтоб по всей стране: в Армении вместо других хлебов пекут лаваш.   
Так до сих пор и пекут лаваш – пресный белый хлеб в виде тонкой лепешки из пшеничной муки, именуемый также армянским хлебом. Широко распространен этот хлеб в Иране, и на Ближнем Востоке, где при выпечке нередко добавляют к нему семена кунжута или мак.  
Да и в современной России лаваш пришёлся ко столу. Его можно купить и как отдельный вид хлеба, так же его используют, для приготовления шаурмы (ближневосточное блюдо).  
В отличие от тонкого лаваша, о котором сложена легенда, «толстый» лаваш в виде круглой лепёшки ничем не прославился. Зато его тоже с удовольствием едят, чем он и горд.

**Хачапури.**

Грузинские хачапури – лепёшки с сыром – уже давно и прочно вошли в нашу российскую жизнь. Мало того, многие знают – грузинскую кухню только по хачапури. Поэтому не удивительно, что, пожалуй, нет ни одной булочной, где бы ни продавались эти вкусные хлебные изделия, название которых происходит от грузинских слов «хлеб» - «пури» и «творог» - «хачо». Название то одно, но в каждой грузинской области – свой «хачапури», к которому, как ярлык или знак качества, прикрепляется название места происхождения. Так, аджарские хачапури пекут в форме лодочки и заливают яйцом. Императорские хачапури – круглые. Мегрельские – тоже круглые, но сверху покрыты сыром (преимущественно сулугуни). Рачинские хачапури – круглые, с фасолевой начинкой, сваренной с рачинским беконом. В хевсурский хачапури помимо сыра кладут еще и травы. Также есть хачапури слоеные, в виде конвертиков или треугольников (их выпекают в Армении), есть открытые, напоминающие ватрушки, а есть хачапури – пироги. Тесто для этого вида хлеба должно быть очень мягким и нежным – это состояние определяется на ощупь, поэтому в рецептах настоящего хачапури обычно не дается точное количество муки, необходимой для замеса теста. При этом одни хачапури запекают в духовке, другие жарятся прямо на сковороде на очень сильном огне (специальная каменная сковорода для жарки хачапури называется «кецо»). В Грузии к хачапури обычно подаются различные национальные соусы.

**Булочка сдобная**.

Когда заходишь в булочную или заглядываешь в кондитерскую, глаза разбегаются от обилия всяческой выпечки. Особенно много вкусно пахнущих и свежих, еще «дышащих» сдобных булочек. И с маком, и с корицей, с повидлом и орехами, с изюмом и цукатами, с курагой и черносливом, посыпанные сахаром, и с какими-нибудь еще начинками… И каких только ароматных и аппетитных булочек не сыщешь в хлебной витрине. И все они делаются из дрожжевого или сдобного теста, в них обязательно кладется много масла и сахара. Видимо, именно поэтому они такие вкусные и сытные, а главное – сами просятся в рот. Можно позавидовать тем счастливчикам, кому мама или бабушка готовят такие вкусности на завтрак. Отламываешь кусочек еще пышущей домашним теплом булочки, щедро смазываешь его сливочным маслом и обильно сдабриваешь джемом, густым вареньем или тягучим янтарным мёдом. Кладешь это счастье в рот, запиваешь глотком чая или кофе и отчетливо понимаешь: жизнь прекрасна. И уже с настроением идёшь в школу. А все благодаря вкусным сдобным булочкам, которые с утра придали твоей жизни новый, ароматный оттенок.

**Пита**.

Не каждый хлеб может похвастаться тем, что у него есть… карман. Настоящий, большой, вместительный, почти как у кенгуру. А вот этот хлеб – может.  
Вы наверно догадались, что речь идет о пите (произносится с ударением на «и») – круглом, плоском пресном хлебе, выпекаемом как из обойной муки, так и из пшеничной муки высшего сорта. Пита пользуется особым уважением и почитанием на Средиземном побережье и в странах Ближнего Востока. Именно в её карман, широко открывающийся, если надрезать край готовой питы острым ножом. Можно положить и много салата, и немало мяса. Затем следует окунуть все это сооружение в какой-нибудь терпкий соус. В традиционной арабской пите кармашек формируется как бы сам по себе: водяной пар, образующийся в тесте при выпечке питы, скапливается в пузыре в центре лепёшки, отделяя слои теста и образуя там пустоты. При надрезе они становятся карманами. Первые упоминания о таком хлебе можно найти в Ветхом Завете. В оригинале, написанном на иврите (древнееврейском языке), упоминается «пат хлеба», что можно перевести как «большая хлебная пита», «каравай». На русский язык это словосочетание переведено как «хлеб». Средний диаметр традиционной арабской питы обычно 15 – 20 сантиметров. А грузинский лаваш, как выяснилось, является её ближайшим родственником. Но не тонкий лаваш, а толстый, в виде больших пышных караваев, только без карманов.

Вот и подошли к концу наши хлебные истории. Это лишь небольшая часть. И я надеюсь, что вы ребята, нашли в них и что-то важное, полезное и для себя, для своего понимания и отношения к хлебу. Не забывайте, что хлеб – он был, есть и будет и от вас во многом зависит его дальнейшая история.