

МУЗЕЙ ХЛЕБА

Сегодня 21 июня ребята из групп: «Солнышко», «Незабудка» и «Тюльпан» посетили Успенский краеведческий музей имени Г.Я. Сотникова. В Музее хлеба детям подробно представили весь круг работ по его изготовлению — начиная с



вспахивания земли и сева, заканчивая моментом, когда свежий батон вынимают из печи. Ребятам наглядно представили орудия труда, которыми на протяжении четырех столетий пользовались крестьяне. Вспахав и выборонив землю, крестьяне приступали к посевной. На протяжении многих столетий зерно сеяли вручную. Сеятель должен был исходить свое поле вдоль и поперек. Дети узнали, что в старину сеяли босиком, позднее стали ходить в чирках. Чирки делали из сыромятной кожи, они были очень удобны для длительной работы на полях. Вместо стелек в них подкладывали солому. После окончания посевной крестьяне ждали наступления дождей, от которых во многом зависела урожайность будущего года. И вот пшеница всходит, наливаются колосья золотистой тяжестью, и наступает самая тяжелая пора сбора урожая. Женщины жали серпами, мужчины - косой-горбушей. После жатвы зерно рыхлили, сушили, затем тщательно очищали и везли на мельницу или мололи на жерновах вручную. Для каш перетирали зерно в ступах. В специальных кадках заводилось тесто. И вот круг замкнут - наступает момент, когда вылепленную буханку хлеба кладут в печь на специальную

лопатку, а затем отправляют в печь. Так же ребята узнали, что белый хлеб крестьяне ели только по праздникам.

Экскурсия была очень познавательная и интересная!

