

ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Фундаментальна бібліотека

СЦЕНАРІЙ

«СВЯТО ХЛІБУ»



Одеса - 2019

Звучить пісня про хліб (ведучі в українських костюмах)

Ведучий перший:

«На рушник розшитий
Хліб кладемо с сіллю,
Щоб легкі дороги
Славили країну»

Ведучий другий:

- Ми починаєм наше свято! Людей зібралось багато... Щоб веселитись і співати,
Про свято слово слід сказати. Гостей дорогих Ми вітаємо щиро, Стрічаємо з хлібом,
Любов'ю і миром.

Хлопець та дві дівчини (в українських костюмах) на рушниках виносять хліб

Викладач:

- Любі мої друзі! Відгадайте загадку, а відгадкою буде те, про що ми будемо сьогодні говорити. В землю кидалось, На повітрі тулялось, В печі гартувалось, Запахом своїм усіх привертало. (Хліб) - А що таке хліб на вашу думку? Хліб - це наша щоденна їжа. Це найдавніша і найпотрібніша їжа. Нашу Вітчизну Україну - з давніх-давен називали хлібним краєм, бо люди, що жили тут, - українці-хлібороби, були великими працелюбами, вміли гарно обробляти землю і вирощували на ній хороші врожаї. Для нашого народу хліб був не просто стравою - це була основа основ життя і найдорожча святиня. Хліб у кожній родині - найперший годувальник, батько, всьому голова і розпорядник. Де є хліб і вода - там голоду нема; коли є хліба край, то і під вербою рай, і стіл - престіл. А як хліба ні куска, то і в палаці тоска, і бесіда суха. Без перебільшення можна сказати: без хліба немає життя. Недарма у слів «жито» і «життя» один корінь. - А чи знаєте ви, звідки до нас прийшов хліб?

Ведучий перший:

- Здається, що він був завжди. Але це не так. Учені вважають, що у далеку-далеку давнину люди споживали зерна дикорослих рослин, коли їм не щастило на полюванні. Згодом зерна почали розмочувати у воді, роздрібнювати на кшеї. Минуло ще багато-багато років, і люди навчилися випікати на розжарених каменях прісні коржі. Це був, власне, і перший хліб.

Ведучий другий:

- Просо - найбільш древня культура, виходець з Китаю. Просо здавна вирощувалось у нашій країні. На Черкащині його знайдено під час археологічних розкопок трипільської культури, яка існувала 6000 років тому. Просом і пшоном розраховувались нарівні з грішми. Воно найбільш оспіване в народних піснях. Ой ти, просо, волото, волото, Ти, дівчино, золото, золото... Жито і життя - слова одного кореня. Жито було символом життя і достатку ще в ті прадавні часи, коли в наших предків головним богом був не Войовничий владар

блискавок і покровитель князів та воїнів Перун, а покровитель родючості та насіння, господар урожаю Род.

(Звучить пісня «Ой зеленєє жито, зеленє»)

Ведучий перший:

- Коли я йду роздольним поле
У світ розбуджених світань,
Мені до ніг колоссям повнодзвонним
Навкруг вклоняються густі жита. (А.Демиденко)

Вірш про хліб (за бажанням)

Ведучий другий:

- Порівняно із пшеницею жито прийшло до людей набагато пізніше. Вчені доводять, що першими його почали сіяти племена, які жили на території сучасної України. І за досить короткий час воно стало тут головним хлібом. Причина цього: в холодні зими пшениця вимерзала, а жито не боялося морозів. Можливо, ще в ті часи народилися відомі нам усім приказки: «Жито годує всіх, а пшениця на вибір», «Не вважай на врожай, а жито сій». Батьківщиною цього злака, як вважають, є гірські райони Північної Африки й Західної Азії. Серед 13 видів лише один культурний, решта – дикі. А в горах Західної Німеччини росте жито заввишки понад 2м, ніби виправдовуючи побажання: «Роди, земле, жито з голоблю,, а картоплю – як колесо». Називається воно «очеретяне», бо солома жорстка, бура

(Звучить пісня «Сіяв батько жито», муз. І.Карабиця, сл.. В.Крищенко»)

Ведучий перший:

- На Полтавщині існував такий звичай. Весною господар на ситих конях з хлібом-сіллю під'їжджав до поля. Він піднімав хліб до сонця і казав: *(показує учасник свята в ролі господаря)*. Благослови, Боже, щоб родило всюди! *(тричі кланяється на схід сонця і на всі чотири сторони світу, кладе хлібину серед поля і береться до зерна)*. В добрий час, Як у людей, так і в нас! Хто перший почав, Щоб у мене позичав! *(Розсіває зерно)*. Землю я благословляю На багатий урожай, Хай достатком розквітає Степовий наш рідний край.

Два вірша про хліб (за бажанням)

Ведучий перший:

- Які чудові обряди і звичаї приносить до нас наша українська земля, люди праці, їх любов до рідного краю. Я розповім про деякі з них. Так, коли збирали врожай, на корню залишали жменю хлібних колосків, їх завивали. Жито залишали Спасу «на бороду»,
ячмінь - Маковою, пшеницю - Пречистій на одягання, гречку - Покрові. Інші робили собі «дідуха» - сніп жита чи пшениці, як уособлення хліборобського духу, і зберігали на Святий вечір, заносили його до хати, ставили на покуті - 6 січня.

Вірш про хліб (за бажанням)

Ведучий другий:

- Існував ще один звичай. З останніх колосків заплітали вінок і одягали його на саму красиву дівчину. З піснями жінці йшли в село і співали:

А ми своєму пану

Та й зробили славу:

Житечко пожали,

В снопи пов'язали,

У копи поклали.

Господар зустрічає жінців біля воріт хати з хлібом-сіллю. Він запрошував всіх до столу, частував. Дівчину у віночку садили на покуті. Цікаво, що віночок із колосків зберігали на покуті під образами до наступного врожаю. А через рік зерна, які були в віночку, сіяли на новому лані. В день Спаса віночок із колосків освячували в церкві поруч з хлібом.

Ведучий перший:

- А ось час підійти і до хліба на столі. Але до нього ми так звикли, що давно перестала замислюватись: а чи він існував? Старовинна легенда сповідає, що у стародавньому Єгипті один раз забувся раб витопити піч, а другий, не помітивши цього, сунув у неї тісто. Звичайно, хліб зостався сирым. Однак тісто виглядало дивно: вкрите якимись пухирцями, воно мало ще й незвичайний запах. Запалили в печі й знов поставили туди тісто. І яка ж була радість, коли хліб вийшов пухнастий і смачний. Так уперше були «використанні» дріжджі. Хліб в українців, народу з давніми землеробськими традиціями, був і є одним з найцінніших харчів. Ще у далекому минулому з ним їли густі й рідкі страви на сніданок, обід і вечерю, фрукти й кавуни чи молоко на підвечірок. Кажали: - Без хліба - суха бесіда. Рибка без хліба - бридка - Хліб та вода - козацька їда.

Вірш про хліб (за бажанням)

Ведучий другий:

- З хлібом приходили сусіди і родичі вітати з новонародженим. Хлібом і сіллю зустрічали і проводжали гостей. Житнім зерном обсипали молодих, які їхали до шлюбу, казали: «Сип жито, щоб довго в парі жити, і не сип пшеницю, бо буде вдовиця» Хліб шанували і берегли. Впаде окраєць на землю - підбери, поцілуй, значившись, обтруси і з'їж. Так слід було чинити за народним етикетом. Крихти не викидали, а, зібравши рукою, з'їдали. Хліб у народних уявленнях здавна став символом добробуту, гостинності, щедрості, увійшов у духовний світ людини, як кайвкша цінність.

Як правило, хліб пекли раз на тиждень. Вважалося, що це не можна було робити проти великих свят, а також напередодні п'ятниці й неділі. Більше, як на тиждень «заводити» хліб не годилося, інакше до хати могли завітати старці-злидні. Турбота про випічку хліба лежала на господині.

Ведучий перший:

- Які ж хліби випікали в Україні? Французький письменник Оноре де Бальзак, який у середині 19 століття перебував в Україні, писав на батьківщину: «... як Ви прийдете на Україну, в цей рай зелений, де я запримітив уже 77 способів приготування хліба...» У багатьох місцях любили перепічки, тісто для яких катали тонко і через 10-15 хвилин виймали з печі. Їли гарячими. До борщу пекли пампушки. Балабушками називали невеликі хлібини, які готували із залишків тіста. Коли не вистачало хліба до наступної випічки, з прісного тіста готували коржі. Тісто розкатували і підсмажували, потім складали у макітри і запікали у печі. Ці «плесанки», «дужики», «пундики» вживали і старі, й малі. На Полтавщині пекли «гречаники», на Поділлі – «матротенники», на Закарпатті з кукурудзяного борошна пекли «пугачі», «перевертеники», «ріп'яники». Запорізькі козаки пекли в дорозі «загреби» - коржі, які загібали попелом і гарячим жаром.

Ніколи, нікому не забути блокаду Ленінграду.

Завідувач читальної зали факультету:

- Когда речь заходит о хлебе, нельзя обойти вниманием хлеб блокадного Ленинграда. В планах Гитлера было огнем и голодом уничтожить ленинградцев. Охватив город блокадным кольцом, немцы отрезали все сухопутные дороги к нему. Единственной осталась дорога через Ладожское озеро – Дорога Жизни. Эта была единственная ниточка, связывающая блокадный Ленинград с остальным миром. Но ею смогли воспользоваться только зимой. По этой Дороге Жизни в город шли обозы с мукой и продовольствием под постоянным огнем врага:

«Дорогой жизни шел к нам хлеб,

Дорогой дружбы многих к многим...»

Девятьсот дней и ночей смерть летала над Ленинградом. Но город, ценой огромных, страшных потерь, выстоял. 18 января 1943 года блокадное кольцо было разорвано. В Ленинграде (Санкт-Петербурге) есть святое место – памятник мужеству и стойкости – Пискаревское мемориальное кладбище. Там покоятся 420 тысяч мирных жителей и 50 тысяч воинов, которые не пережили блокаду, умерли от голода и истощения. Это кладбище не похоже на обычное. Представьте себе огромное пространство, которое усеяно совершенно одинаковыми, небольшими, скромными гранитными плитами. И на большинстве из них вместо привычных букетиков цветов – кусочки черного хлеба. Это – вечная память и вечная скорбь. Выживших, живущих. Там же, на территории Пискаревского кладбища есть маленький музей. Один из экспонатов – тетрадоочка, в которой маленькая девочка Таня из блокадного Ленинграда делала записи. Простые детские слова, но каждое из них заставляет вздрогнуть и сжаться сердце, содрогнуться душу. И, прочитав их однажды, позабыть уже никогда не возможно.

(слайды страниц этого дневника)

О блокаде Ленинграда, ужасах того времени можно говорить много и долго. Но вот лишь некоторые, лаконичные, как сводки с фронта, данные. И к ним нечего добавить.

Рецепт блокадного хлеба:

- мука ржаная – 50%;

- целлюлоза – 15%;
- солод – 10%;
- соевая мука, отруби и обойная пыль – 25%;

Дневная норма продажи хлеба населению на сентябрь 1941 года:

- рабочим – 600 граммов;
- служащим – 400 граммов;
- иждивенцам и детям – 300 граммов;

Дневная норма продажи хлеба населению 11 сентября 1941 года:

- рабочим – 500 граммов;
- служащим и детям – 300 граммов;
- иждивенцам – 250 граммов;

Дневная норма продажи хлеба населению 20 ноября 1941 года:

- рабочим – 250 граммов;
- служащим, детям, иждивенцам – 125 граммов в сутки;

Под руководством профессора Лесотехнической академии В.И. Шаркова группа специалистов разработала технологию превращения целлюлозы в пищевой продукт. И ее производство было налажено на 6 предприятиях города. С конца ноября целлюлоза стала поступать на хлебзаводы. Она вводилась в хлеб в количестве 25%, а иногда и больше. За годы блокады было выработано и потреблено около 16 тысяч тонн пищевой целлюлозы.

«Получишь 250 граммов хлеба, и притронуться боишься. Начнешь его – и съешь весь..., а впереди смена и дома ждут мама и три сестренки. Галю, самую младшую, три годика ей было, схоронили. Немного нас осталось, блокадниц...» Нина Рылеева, 16 лет, работница хлебзавода им. А. Бабаева, декабрь 1941 года.

Дневная норма продажи хлеба населению 25 декабря 1941 года:

- рабочим – 350 граммов;
- служащим, иждивенцам и детям – 200 граммов в сутки;

«Утром 25 декабря из хлебного магазина, недалеко от Пассажа, выбежала взволнованная женщина. Она держала в протянутой руке кусок только что полученного блокадного хлеба. Видимо, мы были первыми, кого она встретила. Женщина показывала нам хлеб, и повторяло одно только слово: «Весит, весит, весит». Это была первая добавка к блокадному пайку».

На 1 января 1942 года продовольственных запасов Ленинграда для снабжения населения оставалось только на 6 дней.

Завідувач читальної зали факультету зачитує твори: В.Карасева «Хлебные крошки» и О. Бергольц «Ленинградская поэма» (фрагмент).

Викладач:

- На закінчення свята ми хочемо пригостити всіх вас хлібом у вигляді сушки, щоб ви ніколи не втратили смаку українського хліба, щоб ви всі завжди були ситі й здорові, веселі й щасливі, щоб в усі часи, в усі віки на українському столі на білій вишитій скатертині лежала, немов сонце, кругла паляниця.