

« Там и рай, где хлебный край»- к Всемирному дню 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](#).

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](#). Сегодня, как и во все времена, в любой стране мира [хлеб и хлебобулочные изделия](#) 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. 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, отмечают ещё и [Третий Спас](#) (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](#) – 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.

Сегодняшний праздник – 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. К тому же, это ещё один повод привлечь внимание широкой общественности к проблемам голода, нищеты и недоедания в мире.

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. Эта информация поможет вам по-новому взглянуть на ХЛЕБ наш насущный. С праздником всех – кто ест хлеб, и кто вкладывает силы и душу в его создание!