



# Свято було засновано у 2006 році з ініціативи Міжнародного союзу пекарів і пекарів-кондитерів.



Вибір дати обумовлений тим, що **16 жовтня 1945 року** була створена Продовольча та сільськогосподарська організація ООН, яка займається розв'язанням проблем у розвитку сільського господарства та його виробництва.



З давніх-давен хліб прирівнювали до сонця, тому надавали йому круглої форми. Звідси й різноманітні назви: колобок, калач, калита. Розрізати хлібину дозволялося лише ниткою, аби жодна крихта не впала додолу.

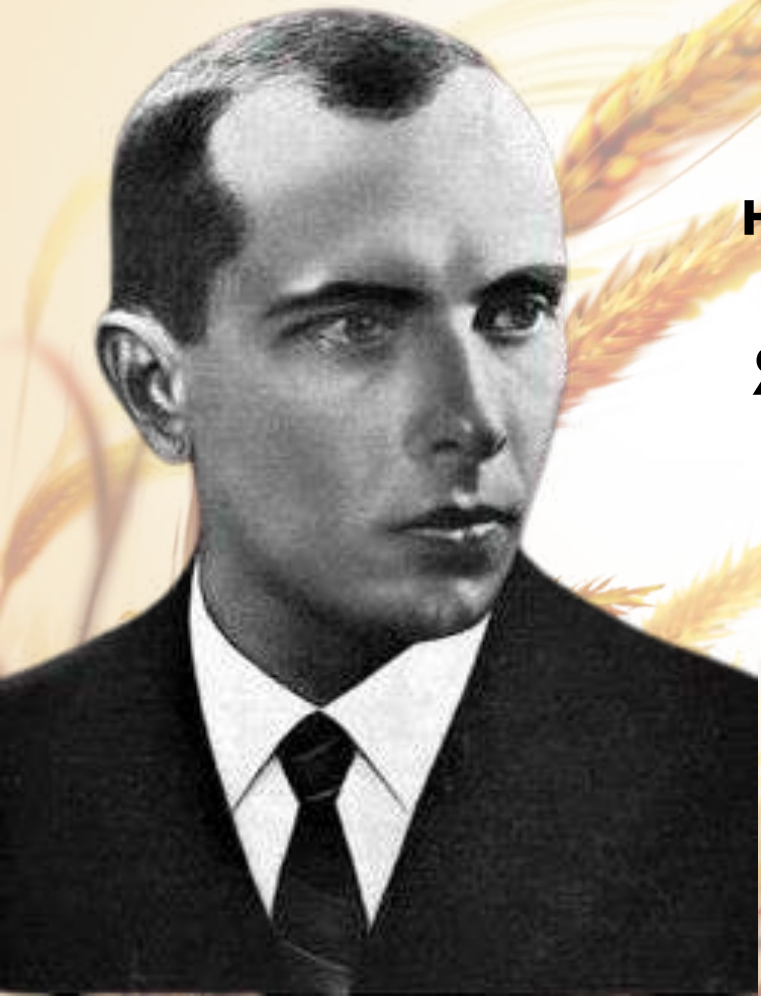
Хоч і рідко в якій оселі сьогодні випікають хліб, ставлення до нього майже не змінилося. Досі з ним зустрічають гостей, йдуть у гості, благословляють молодят, проводжають у дорогу...

Чим пахне хліб, що нам про це відомо?



Чим пахне хліб?





**Коли між хлібом і свободою  
народ вибирає хліб, він зрештою  
втрачає все, в тому числі і хліб.  
Якщо народ обирає свободу, він  
матиме хліб, вирощений ним  
самим і ніким не відібраний.**

**Степан Бандера,**

український політичний діяч, революціонер, один із радикальних та чільних ідеологів, практиків і теоретиків українського націоналістичного руху XX століття.

# Перший хліб —

## історія виготовлення першого хліба



Вперше хліб з'явився на Землі ще понад 15 тисяч років тому. Життя наших предків у ті далекі часи було геть нелегким. Головною турботою була турбота про їжу. У пошуках їжі вони й звернули увагу на злакові рослини. Довгий час люди вживали в їжу зерна в сирому вигляді, потім навчилися розтирати їх між каменями, отримуючи крупу, й варити її. Так і з'явилися перші жорна, перше борошно, перший хліб...

Між іншим, перший хліб мав вигляд рідкої каші. На той час людина вже навчилася видобувати вогонь і застосовувала його для приготування їжі. В процесі експериментів хтось виявив — якщо підсмажені зерна роздрібнити та змішати з водою, каша виходить набагато смачніше тої, яку він їв з сирих зерен. Це і стало другим відкриттям хліба. Й саме відтоді наші далекі пращури з густої зернової каші стали випікати на розпеченому камінні прісний хліб у вигляді коржа.

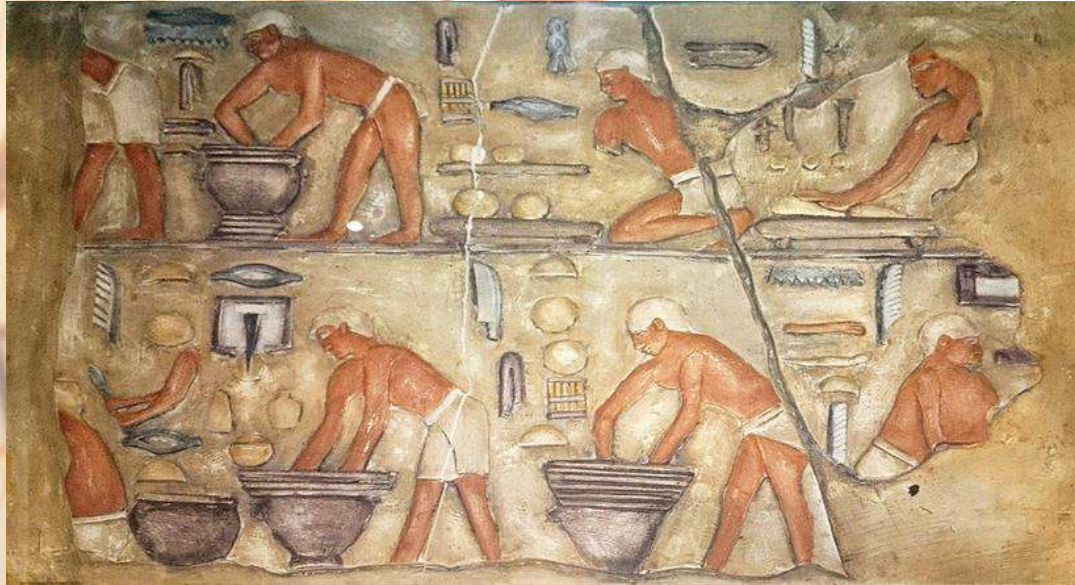


# Історія хліба в Стародавньому Єгипті



Стародавні єгиптяни навчилися готувати хліб зі збродженого тіста. За легендою це сталося, через недогляд раба, який готував тісто — воно підкиснуло й, аби уникнути покарання, він усе ж таки ризикнув спекти коржі.

З'ясувалося, що вони вийшли пишнішими, рум'янішими та й смачнішими, ніж з прісного тіста. Так, 5-6 тисяч років тому в Стародавньому Єгипті розпочався розвиток хлібопекарського виробництва.



Хліб зі збродженого тіста був не тільки смачнішим — він довше зберігався свіжим і краще засвоювався організмом. Єгипетські пекарі готували різноманітні види хліба: довгастий, пірамідальний, круглий, у формі плетінок, риб, сфінксів. На хлібі ставили знаки у вигляді троянди, хрестика, знака сім'ї або роду, а на виробках для дітей — знаки у вигляді півня, кошеня тощо. Випікали й солодкі хлібці, до складу яких входили мед, жир, молоко — при чому цінувалися вони дорожче!

# Виробництво хліба у Стародавній Греції та Римі



Хліб зі збродженого тіста вважався в цих державах делікатесом — він був доступний лише заможним громадянам. Для рабів же випікався чорний хліб — щільний і грубий.

Цікаво, що греки навіть спеціально випікали **хліб для спортсменів**, які мали брати участь в Олімпійських іграх. З нагоди спортивних змагань в Олімпії для учасників і гостей пекли особливий — білий, добре розпушений хліб — і подавали його з оливками та рибою.

Загалом, хліб вважали окремою стравою. Чим багатшим був будинок і чим поважніший господар — тим рясніше й щедріше пригощав він своїх гостей білим хлібом. Майстри-пекарі тримали рецепти хліба в суворій таємниці й передавали їх з покоління в покоління.

Ремесло пекарів цінували високо. На честь особливо видатних майстрів зводилися навіть монументи. У Римі навіть зберігся 13-метровий пам'ятник пекареві Марку Вергілію Еврісаку, який жив 2 тисячі років тому. Цей монумент свідчить про особливу повагу до пекарського ремесла.



# Хліб по-східному: Османська імперія



Хліб був незамінною частиною східної кухні в часи османів — його у великих кількостях вживали люди з усіх соціальних верств суспільства. У багатьох хліб був приємним доповненням до основних страв, у бідних же — хліб і сам був головним блюдом.

Відомо, що султан Мехмед ель-Фатіх відразу після завоювання Константинополя призначив керівником Хизир Бея, який насамперед організував виробництво чистого, високоякісного хліба. А у 1502 році султан Баязид ввів державну гарантію на якість хліба, пізніше ця практика поширилася на всій території Османської імперії. Подібне рішення сприяло появі багатьох великих хлібних майстрів, особливо в області Караденіз.

При цьому головним постачальником пшениці для всієї Османської імперії був Крим. Столичний Стамбул отримував зерно саме з Кафи. Існував навіть спеціальний указ султана, який забороняв вивозити хліб з Кафи до інших місць — навіть попри те, що протягом року в ній вантажились 100-150 “хлібних” кораблів!

**Баязид II — султан  
Османської імперії в 1481-1512 роках**



# Історія хліба в Індії



Тропічний клімат, палюче сонце, перенаселеність — харчування в Індії було б просто немислиме без хліба. Індійські перепічки легко переносять спеку, дуже поживні і їх можна завжди тримати під рукою. При цьому борошно для виробництва хліба використовується специфічне. Цілісні зерна пшениці перемелюють до стану темно-жовтого порошку.

Таке борошно має назву “Атта”. Хліб з неї виходить незвичайний — оксамитовий, з жовтуватим м'якушем і хрусткою скоринкою.

Цікавими є й способи приготування індійського хліба. Національна піч тандур з'явилася в Індії більше 4-х тисяч років тому — отвір в землі, обмазаний глиною, на дні якого тліє деревне вугілля. У ній найчастіше печуть “наан”, приклеюючи тонкі пласти тіста прямо на глиняні стінки. Перепічки “чапати” смажать на чавунних сковорідках, а смачну випічку “пурі” — обсмажують у фритюрі. Хліб не заготовляють про запас, у вологому тропічному кліматі це нерозумно.



# Хліб у Тибеті



Найпростіший плаский тибетський хліб печеться з борошна, води й дрібки солі на великих, важких сковорідках з олією або без неї. Національна страва, яке вважається тибетським хлібом, називається “Цампа”.



*Ченці роблять скульптури із Цампи*

При її виготовленні використовується: борошно з ледь підсмажених зерен ячменю, сир і молоко яка. Цампа — основна частина раціону тибетців. Вона також використовується в ритуальних цілях — її шматочки кидають у повітря під час багатьох буддійських ритуалів.

Ритуал кидання цампи з'явився ще в стародавні добуддійські часи й служив для того, щоб утихомирити духів місцевості, попросивши їхнього заступництва та захисту. Потім він був запозичений буддизмом як “символ святкування та радості” і став використовуватися при народженні дитини. Сьогодні ця страва особливо відома у зв'язку з новорічними святкуваннями, коли хліб-цампу кидають, співаючи молитви, що закликають удачу в новому році для себе та інших.

# Виробництво хліба у Візантії



Величезна кількість сортів хліба та способів його приготування у часи Візантійської імперії красномовно свідчить про виняткову важливість цього продукту для її мешканців.

Так, існував хліб вищого сорту — сілігнітіс, який пекли тільки для багатих людей з найкращих сортів пшениці. Його також використовували для причастя в храмах і давали хворим, оскільки сілігнітіс сприяв травленню.

Далі йшов хліб сеїдалітіс, який випікали з борошна нижчої якості. Також були середні сорти хліба, і, нарешті, грубий хліб для злидарів. У солдатів і ченців був свій хліб — пексамас. Він був досить жорстким, адже його двічі пекли в печі, щоб випаровувалася вся волога. Натомість такий хліб не пліснявів довгий час.

У статутах візантійських цехів X століття було обумовлено: “Хлібники не надаються до жодних державних повинностей, щоб вони без зайвих перешкод могли випікати хліб”.



*Імператор Юстиніан I і Велізарій. Мозаїка.  
Равенна, церква Св. Віталія*

# Середньовічний Король Хліба



У Середні віки у Франції хліб пекли в монастирях. Хліби були важкими, випікалися переважно з ячменю та житнього борошна грубого помелу, часто з висівками. Це був дешевий хліб. Натомість **пшеничний хліб** — вважався символом добробуту й був популярним серед шляхти й заможних верств населення.



Цікаво, що існувала пряма залежність між ступенем свіжості хліба та соціальним статусом його споживачів. Так, королівська родина їла хліб свіжоспечений, білий. Вчорашній хліб призначався для знаті. Хліб дводенної випічки — для дрібної шляхти. Хліб триденний отримували ченці та студенти, а хлібом, випеченим чотири дні тому, харчувалися ремісники.

Тверда **ціна на хліб** була встановлена ще з Середніх століть. Високі податки на зерно в поєднанні з регламентованими цінами на хліб часто змушували пекарів продавати його нижче собівартості. У 1505 році Генріх IV скасував усі податки на зерно. За це отримав гордий титул — Король Хліба. Забезпечувати хлібом націю ще більш відповідальна справа, ніж правити своїми підданими, справедливо вважав монарх.

# Дивовижні факти про хліб



## **Звільнення від податків!**

У десятому столітті у Візантійській Імперії пекарі, які постачали населення хлібом, звільнялися від усіх податків та повинностей.

Це потрібно було для того, щоб кожен мешканець міг будь-якої миті отримати смачний якісний хліб. При цьому тих майстрів, які погано працювали чи робили продукцію низької якості, суворо карали.

Наприклад, могли прив'язати до ганебного стовпа, побити батогами чи зовсім вигнати з міста.





**... Хліб виконує стільки призначень!  
Хліб став для нас засобом єднання людей,  
тому що люди заломлюють його за  
загальною трапезою. Хліб став для нас  
символом величі праці, бо здобувається він  
у поті чола. Хліб став для нас неодмінним  
супутником співчуття, бо його роздають  
у годину лиха. Смак розділеного хліба  
не можна порівняти ні з чим.**

*Антуан де Сент-Екзюпері*

**Антуан де Сент-Екзюпері,**  
французький письменник і авіатор, граф.  
Автор твору “Маленький принц”.



# Екскурсія на виробництво хліба



## Хліб неодноразово потрапляв до Книги рекордів Гіннеса.



Наприклад, справжнісінький гігант серед булок з'явився в 1996 році в мексиканському Акапулько. Місцеві пекарі спекли диво-виріб завдовжки понад дев'ять кілометрів.

Лаври приготування найшвидшої булочки належать пекарям з Wheat Montana Farms and Bakery, рекорд яких був занесений в книгу рекордів Гіннеса в 1995 році. Вони потиснули пшеницю в поле, змололи її в борошно, а потім змісили, сформували коржик і випекли його всього за 8 хвилин і 13 секунд. Саме вони поставили рекорд найшвидшого приготування хлібного виробу.



А у 2015 році на всесвітній виставці Milan Expo презентували багет довжиною **400 футів (120 метрів)**, який був офіційно оголошений найдовшим у світі.

Майже сім годин працювали близько 60 французьких та італійських пекарів, щоб спекти французький хліб, який має м'яку середину і хрустку скоринку, переміщаючи спеціально розроблену переносну піч по довжині тіста.



# У Києві випекли найвищий коровай в Україні



7 червня 2017 року в рамках ХХІХ Агропромислової виставки “Агро-2017”, встановлено новий рекорд України — “Найвищий в Україні коровай”. Рекордсмена випікали майстри Виробничого цеху №1 “Київхліб”, його діаметр 2,4 метра; висота – 1,8 метра, а вага 750 кг. На створення цього дива пішло 6 днів, над ним працювало десять майстринь.



Вся оздоба короваю: соняшники, колоски та ін. — надзвичайно тонка робота, а сам рекордсмен складається з 78-ми сегментів. Коровай “Київхліба” значно перевершив попередній рекорд пекарів, які виготовили коровай висотою 78 см, встановлений під час Сорочинського ярмарку у 2013 році.

# Музей хліба в Німеччині



**Музей хліба та мистецтва (до 2018 року Музей культури хліба)** — музей у німецькому місті Ульме (земля Баден-Вюртемберг), присвячений історії вирощування та перероблення зерна, виробництву хліба. Музей ілюструє всеосяжну значущість хліба для розвитку людства. Особлива увага приділяється проблемі нестачі продовольства у минулому та теперішньому.

Першу постійну виставку в Німецькому музеї хліба в Ульмі було відкрито у 1955 році в одному з колишніх хлібних комор підприємця Віллі Ейзелена. Він, разом зі своїм сином Германом, заснував "Асоціацію хлібопекарень" і вже у 1960 році було проведено першу виставку хлібних культур. З того часу музейна колекція постійно розширювалася та поповнювалася.

У 1991 році музей перейшов під управління благодійного фонду та отримав свою нинішню назву.

У фондах музею знаходяться понад 18 тисяч предметів, що розповідають про історію вирощування зерна, про вдосконалення знарядь праці землеробів, мірошників та пекарів, про значення хліба в історії людства. Це перші знаряддя землеробства, моделі млинів, механізми, пристрої та інструменти, що використовуються в процесі хлібопечення, форми для випікання.



# Хліб

Тільки-но з печі,  
Скоринка в золі —  
Свіжа хлібина  
Лежить на столі.



**Лідія Компанієць,**  
українська письменниця,  
поетеса, сценаристка.

День розпочався  
З цієї хлібини...  
В ній наш достаток,  
Могутність країни,  
Наших морів  
Нестривожена синь,  
Шлях до зірок  
У космічну глибінь.  
Кажуть в народі  
Правдиві слова:  
Хліб-годувальник —  
Всьому голова!





# Народний музей хліба



**Народний музей хліба в Києві** — це виставка з понад двох тисяч експонатів, які розповідають про історію хліба та його значення для людини, походження основних зернових культур: жита, пшениці, ячменю, кукурудзи та інших. Заклад перебуває у підпорядкуванні Національного еколого-натуралістичного центру учнівської молоді. Школярі Києва активно поповнюють фонди музею. Діти, зокрема, зібрали понад шістдесят короваїв із різних куточків України, просфори, обрядові випічки, єврейську мацу, грузинський лаваш.

## **Народний музей хліба містить такі виставки:**

- “Хліб — усьому голова” — тут зібрано понад 150 красивих короваїв з різних куточків України, національний хліб Білорусі, Казахстану, Туркменістану, Узбекистану, Росії, Грузії, Вірменії, Киргизстану, Литви та Латвії, Франції та інших держав світу. Окраса виставки — національний хліб України у формі пишної паляниці з рум'яним гребінцем.
- Експозиція, присвячена Тарасові Шевченку, який високо цінував та описував у своїх творах хліб і важку працю хлібороба.
- Фотоекспозиція, яка висвітлює розвиток хліборобства в період колективізації та голодомору в Україні.
- Виставка, присвячена історії хліборобства в роки Другої світової війни та післявоєнний період.
- Експозиція, яка відображає досягнення українських селекціонерів-академіків: Василя Ремесла, Василя Юр'єва, Федора Кириченка.

# Музей хліба у Переяславі



*Головна будівля музейного комплексу хліба*



**Музей хліба у Переяславі —**

музей, присвячений розвитку вітчизняного хліборобства від найдавніших часів до сьогодення.

Музей створено у 1984 році за ініціативою директора Михайла Івановича Сікорського. Музейна експозиція показує основні періоди соціально-економічного і культурного розвитку українського хлібовиробництва впродовж його історичного розвитку.

Основою музею стала значна колекція знарядь праці, зібрана ще з 1950-х років науковцями історичного музею на чолі з Михайлом Івановичем Жамом (1931-2002).

Музей має п'ятнадцять тематичних розділів, де представлено основні етапи розвитку хліборобства і хлібопекарства, показано річний цикл хліборобської роботи українських селян, традиції використання зерна та хліба в українському побуті, народних звичаях і обрядах календарного та родинного циклів.

В експозиції, побудованій відповідно до профілю та призначення споруд, розміщено близько 3 тисяч експонатів: колекція реліктової пшениці, керамічний посуд давньоземлеробських культур, який використовувався для зберігання зернових і приготування страв, знаряддя праці хліборобів і пекарів, хлібопекарські вироби, фотодокументальні матеріали, мистецькі твори на хліборобську тематику тощо.



Все, що є в спальні: ліжко з балдахіном, килимки, буфет, тумбочки, а також люстра на стелі — виконані з тіста. Інтер'єр повторює обстановку, яку колись Далі замовив відомому паризькому булочнику Ліонелю Пуалану.

## В будинку-музеї Сальвадора Далі на Монмартрі в Парижі існує хлібна кімната.

Вся обстановка в ній, починаючи з меблів і закінчуючи предметами інтер'єру (наприклад, люстрою) випечена з тіста. Такий подарунок зробили шанувальники таланту Сальвадора Далі всім, хто цікавиться життям і творчістю великого представника сюрреалізму.



# Народні прикмети та заборони про хліб



- Хліб категорично не можна викидати, також не варто розрізати новий буханець у сутінках і смітити крихтами. Під заборною також змітання хлібних крихт зі столу рукою. Всі ці дії, згідно з народними прикметами, приваблюють бідність і потребу.
- Не варто зберігати хліб кіркою вниз — це може призвести до безгрошів'я.
- Якщо залишити недоїдені шматочки хліба на столі — вас мучитимуть кошмари ночами.
- Не можна доїдати за кимось хліб — це обіцяти зубний біль.
- Заборонено залишати ножа вставленим у хліб або різати випічку на вазі, інакше успіх залишить.
- Не можна різати хліб у висячому положенні — грошей не буде.
- Не можна їсти хліб за спиною людини — можна вкрасти його силу.
- Якщо впав шматок хліба на підлогу — чекайте гостей.
- Древні скандинави вірили, що якщо хлопець і дівчина випадково відкусять від одного шматка, то неодмінно зв'яжуть себе шлюбними узами.
- Не можна без запрошення брати останній шматок хліба з тарілки, особливо дівчатам на виданні. А от якщо запропонували, — ні в якому разі не відмовляйтеся. Залишки — солодкі. І цей шматочок обов'язково принесе вам удачу в любові або грошах.



# Історія про дівчинку, яка наступила на хліб



ІСТОРІЯ ПРО ДІВЧИНКУ,  
ЯКА НАСТУПИЛА НА ХЛІБ





# Цікаві факти про хліб



- Стародавні римляни дуже цінували хліб і людей, які його готують. Хліб був настільки важливий для єгиптян, що його використовували як готівку, а Стародавні греки вміли випікати понад 80 видів хліба, ще 2500 року до н.е.
  - З одного зернятка отримуємо приблизно 20 мг борошна, для випікання одного буханця потрібно борошна з приблизно 10 тисяч зернят.
  - Загальний об'єм води, яку використовують для вирощування пшениці та виготовлення однієї хлібини, — понад 1600 л.
- Приблизно половина хліба, який кожен день з'їдається в усьому світі, йде на приготування бутербродів. До речі, щодня людство “знищує” понад 9 млн буханок.
- Усі знають про корисні властивості житнього хліба, проте мало кому відомо, що довго жито, яке росло на полях ячменю і пшениці, вважали бур'яном.
- Білий хліб з очищеного борошна містить значно менше білків, клітковини, вітамінів та мінералів, ніж хліб з цільних зерен. Хліб з цільних злаків багатий на антиоксиданти й знижує ризик виникнення серцево-судинних захворювань, ожиріння та діабету.
- Найперший хліб був виготовлений не зі злаків, а з жолудів. А там, де не росли дуби, борошно робили з горіхів.
- Під час колоніальних воєн серед англійських солдатів було поширене переконання, що нежить можна вилікувати, нюхаючи буханку свіжоспеченого хліба. Цікаво, що в Стародавньому світі цілющі властивості приписувалися тільки черствому хлібу.
- На островах Океанії важливе джерело їжі — хлібне дерево. З сушеної м'якоті плодів хлібного дерева роблять тісто та випікають своєрідні млинці.



*Плід хлібного дерева в розрізі*

# Цікаві факти про хліб



- З перших століть нашої ери в Індії існував закон, за яким злочинців карали тим, що на певний час забороняли їсти хліб. При цьому індійці були впевнені, що той, хто не їсть хліб, матиме погане здоров'я і нещасну долю. І говорили при цьому: “Все є їжа, але хліб є її велика мати”.
- У 1266 році в Англії був прийнятий закон, який регулював масу хлібобулочних виробів, а також їх вартість і оплату роботи пекарів. Дивно те, що він проіснував цілих 600 років! Так, тільки у 2008 році уряд дозволив випікати хліб, який важить менш як 600 гр!
- В давнину, перед тим як тісто-коровай на лопаті переносили в піч, на ньому ставили різні знаки: хрестик, троянду, знак сім'ї або роду; на булочних виробах для дітей — півня з пухнастим хвостом, білку, кошеня, індика і т.д.

- Виявляється, що запах хліба — один із найбагатших і складніших за своїм складом. Виникає він при взаємодії понад шістдесяті ароматичних елементів.
- Існує популярна думка, що поїдання хліба у великих кількостях — надійний спосіб зіпсувати фігуру. Між тим, прихильники так званих “хлібних дієт” вважають, що можна харчуватися виключно хлібом і втрачати зайві кіло.
- “Король” сучасного фастфуду — сандвіч — теж був винайдений цілком конкретною особою: графом Сандвічі. Аристократ любив перекусити без відриву від гри в карти, а щоб м'ясо не бруднило пальці, придумав класти його як “начинку” між двома шматочками хліба.



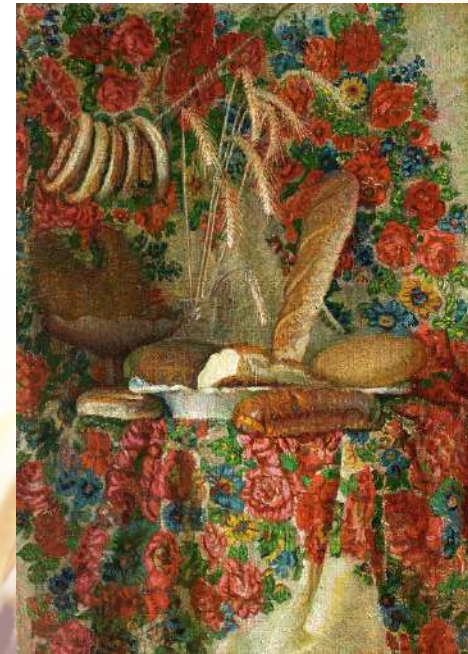
**Картина  
“Хліб”,  
художник  
К. Дацук**



# Натюрморти українських художників



Картини українського художника **Станіслава Антонюка** про те, що українці вміють цінувати.



**Картина  
“Сніданок”,  
художниця  
К. Білокур**



# Новий фуд-тренд: хліб як мистецтво



Шведка Лінда Рінг зі Стокгольму любить квіти та фотографію, вирощує жоржини у власному саду та випікає хліб. Але не простий. Випічка Лінди бере участь у модних зйомках, про неї пишуть The Cut і в журналі про дизайн Süddeutsche Zeitung. А під хештегом #lindasbread в інстаграмі ви знайдете справжні витвори мистецтва — картини, намальовані на хлібі.

“Почалося усе з закваски. Я додавала туди листя і квіти для краси. Але моєму сину це здалося нудним. Так з'явилася ідея малювати на хлібі. Звичка пекти у мене від бабусі, і я ніколи не забуду запах свіжого хліба, гарячу скоринку та масло, що тане зверху. Я зрозуміла, що хліб може бути художнім засобом, способом спілкування, висловлення любові та об'єднання людей. Хліб настільки важливий для всіх, що з його допомогою легко зробити людей щасливими”, — каже Лінда.



Лінда Рінг та її випічка

# В українців кожне свято мало свої хліби



## Калачі

Калач міг бути круглий із діркою і разом з тим, як в Золочівському чи Жидачівському районі, подовгастий, обов'язково ромбоподібної форми. Калачі пеклися на свята, з ними йшли на весілля, їх у Верховинському районі підвішували над церквою; в Чернівецькій області дружки навколо молодої пританцьовували й три рази припрошували, поки вона нарешті погоджувалася виходити до молодого, і тоді цей калач перед молодим розривали.



## Баранчик

З отаким “баранчиком” приходять похресники на весілля. А на Галичині цей баранчик випікають виключно перед страсною п'ятницею, тобто в Чистий четвер на Великодні свята, але є ще села, де цей баранець, як агнець божий, випікають на Різдво.

## Шишки

“Шишками” називають невеликі булочки або прикраси для короваю, парових калачів та іншої весільної випічки, які зазвичай виробляють зі здобного дріжджового тіста. У деяких селах на весілля печуть велику кількість “шишок”, щоб вистачило обдарувати всіх присутніх гостей, а також дітей і людей, які прийшли на весілля без запрошення.



Хліб в тому чи іншому вигляді присутній в раціоні всіх народів світу. Тільки виглядає і називається по-різному. У кавказців — лаваш, у євреїв — маца, у німців — брецель. Продовжувати цей список можна дуже довго.



## Ребуси

(розгадай і дізнайся різновиди хліба в Україні)





# Відповіді на ребуси



**Бублик** — кулінарний виріб, пшеничне тісто кільцем, зварене у воді чи оброблене гарячою парою, а тоді запечене. Залежно від розміру, вологості та м'якості може мати різні назви, також різні назви можуть вживатися в різних регіонах.

**Паляниця** — різновид українського хліба; плеската хлібина переважно з пшеничного борошна, на якій робиться горизонтальний надріз тіста перед випіканням, який утворює скоринку-козир зверху хлібини.



**Коровай** — великий круглий пухкий хліб із прикрасами з тіста. Зазвичай випікають на весілля або на якісь інші урочистості та свята, виконує святкові та обрядові функції.

**Калач** — білий обрядовий хліб особливої форми, випечений із крученого й переплетеного тіста. Випікають з вчиненого тіста, як правило, плетеним з трьох-чотирьох качалочок. Часто в калачів посередині дірка. У Сербії та Угорщині використовується як Великодній хліб.



# ВАНАР — Паляниця







# Хліб і золото (легенда)



Колись ще давно на галицькій землі жив-панував король Данило. Був король багатий та мав власного майстра, який виготовляв йому срібні та золоті гроші. Майстер працював у залі, де була каса під суворим наглядом короля, який відкривав залу, аби майстер зайшов і мав змогу працювати, та зразу ж закривав за ним двері. Лише після роботи король власноруч випускав майстра із зали з касою. Тож лише він знав про справжнє багатство Данила, і так розжився, що геть забув як це голодним бути, і каже королю:

- Золото — то цар.
- Ні, майстре, то хліб — усьому голова, — виправляє його Данило.
- Та ні, золото та срібло, — сперечався з королем майстер.

Сперечалися чоловіки, аж поки королю це не обридло і не пішов він геть з майстерні. А наступного дня бачить Данило — а на стіні майстерні напис: “Хліб — болото, а всьому голова — срібло й злото”.

На це король лише промовчав. А наступного ранку, як зазвичай, він привів майстра, замкнув його, а тут новини від гінця — ворог наближається, треба рушати у похід. Так Данило зібрав військо та відправився захищати рідний край, а от про майстра забув зовсім. А відчинити його ніхто не мав права, бо був такий наказ короля, інакше — смерть.

Минуло кілька місяців. Данило з військом повертаються додому, перемога дісталась їм. Але ні майстра, ні подарунка на честь перемоги, на який король так чекав, не було. І ось Данило згадав. Швидко зістрибнув з коня та підбіг до каси, відчиняє, а там кістяки на купі золота — все, що залишилось від майстра. А на стіні золотом написано: “Срібло, золото — то болото, а хліб — цар”.

Отак життя навчило...



## 20 серпня 2013 року введено в обіг поштовий блок “Хліб” з п'яти марок та чотирьох купонів.

На марках зображено: паляницю, калач, весільний коровай, чорний житній хліб, бублик.

На полях блоку зображено процес виготовлення хліба: від зажинг до готових виробів.

Захист блоку: мікрошрифт “Ю. Правдохіна”; в УФ-променях світяться написи на полях: “Хліб — всьому голова”, “Пахучий хліб — то щедрий дар землі!”, “Хліб — Дар Божий!”, “Буде хліб — буде і пісня”.

Захист марок: в УФ-променях світиться орнамент на рушниках.



# Українські прислів'я про хліб



- Де хліб і вода, там нема голода.
- Давайте, що попало, як не хліб, то сало.
- Держи хліб на обід, а слово на одвіт.
- Добрий хліб, коли нема калача.
- Живемо: хліб жуємо, а іноді ще й присолюємо.
- Є хліб — солі нема, є сіль — хліба нема.
- Житній хліб пшеничному калачеві дід.
- Жуй, тату, воду, коли хліба нічим.
- Завжди є їдець на готовий хлібець.
- З полови хліба не спечеш.
- Зварили нічо та й з'їли без хліба.
- З неба хліб не падає.
- З чого хліб, з того й пироги.
- З печі сирого хліба не виймають.
- Коли хліб, тоді й розум.
- Краще сухий хліб з водою, ніж паляниця з бідною.
- Краще їсти хліб з водою, ніж жити чужиною.
- Ліпше свій хліб недопечений, ніж чужий перепечений.
- Люди — не татари, дадуть хліба і сметани.
- Люди мруть не від хліба, але від голоду.



# ХЛІБ | Вірш українською



# Перелік використаних джерел



- <https://hlib.ua/info/statti/14-hlib-istoriya>
- <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/novyy-fud-trend-hlib-yak-mystectvo>
- [https://polpak.com.ua/5\\_facts\\_about\\_bread/](https://polpak.com.ua/5_facts_about_bread/)
- <https://rubryka.com/article/bread/>
- <https://gordonua.com/ukr/interesting/vsesvitnij-den-hliba-istorija-viniknennja-golovnogo-produktu-1523223.html>
- <https://ridna.ua/2021/10/16-zhovtnia-vsesvitniy-den-khliba/>
- <https://historyurok.com.ua/tsikavi-fakty/pro-liudynu/produkty/pro-hlib.html>
- <https://pustunchik.ua/ua/online-school/literature/prykazky-pryslivja-pro-hlib>
- <https://megaznaika.com.ua/virshi-pro-hlib-ta-inshi-vyroby-z-tista-zbirnyk/>
- [http://vagabondostr.blogspot.com/2015/12/blog-post\\_83.html](http://vagabondostr.blogspot.com/2015/12/blog-post_83.html)