

II ЗАОЧНИЙ ЧЕМПІОНАТ ЮНИХ ШАНУВАЛЬНИКІВ ПРИРОДОЗНАВСТВА „МИ УКРАЇНЦІ”

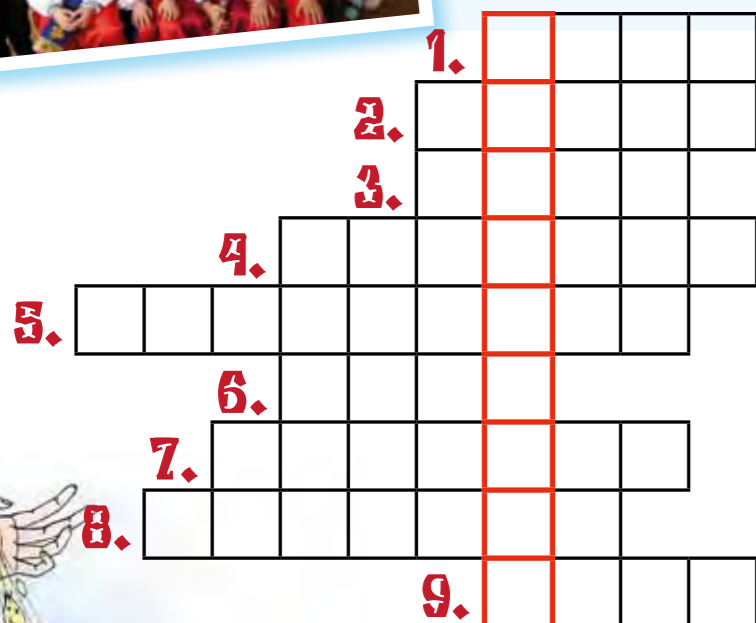
Український народ – хлібороб від найглибших своїх коренів. Історія хліба велична, довга і цікава. Це одночасно й історія нашої цивілізації.

Завдання I туру „ХЛІБНИЙ СЛОВНИЧОК”

1. Розгадай кросворд та впиши у купон ключове слово (100 балів).
2. Додаткові бали ти можеш отримати, якщо надішлеш ще й перелік слів кросворду (по 20 за кожне правильно відгадане слово).
3. Заповнений купон та відповіді для отримання додаткових балів відправляй на адресу Оргкомітету Чемпіонату: а/с 9873, м. Львів, 79038.



Учні СЗШ I–III ступенів № 51 м. Донецьк



- 1 З цієї страви традиційно починають Святвечір.
- 2 На Святвечір вони як символ щастя та довголіття також завжди на столі.
- 3 Діжа, у якій замішували тісто, вважалася святістю, бо народжувала найсокровенніше – ...
- 4 Колись його отримували, розбиваючи в порошок різноманітне зерно товкачем в ступі.
- 5 Народна назва джгута зі стебел пшениці, яким обв'язують сніп.
- 6 Як решето, але з меншими отворами.
- 7 Ритуальний хліб, спечений у формі великих, круглих сонцеподібних буханців на свято Коляди, з нагоди Нового року, лежав на столі до Водохрещення.
- 8 Козацький польовий суп.
- 9 Праматір хліба.

Детальні умови Чемпіонату, відповіді та підсумки кожного туру шукай на нашому сайті kolosok.org.ua.

Передплатний індекс 89454

Головний редактор:
Дарія Біда, тел.:(032) 236-71-24,
e-mail: dabida@mis.lviv.ua

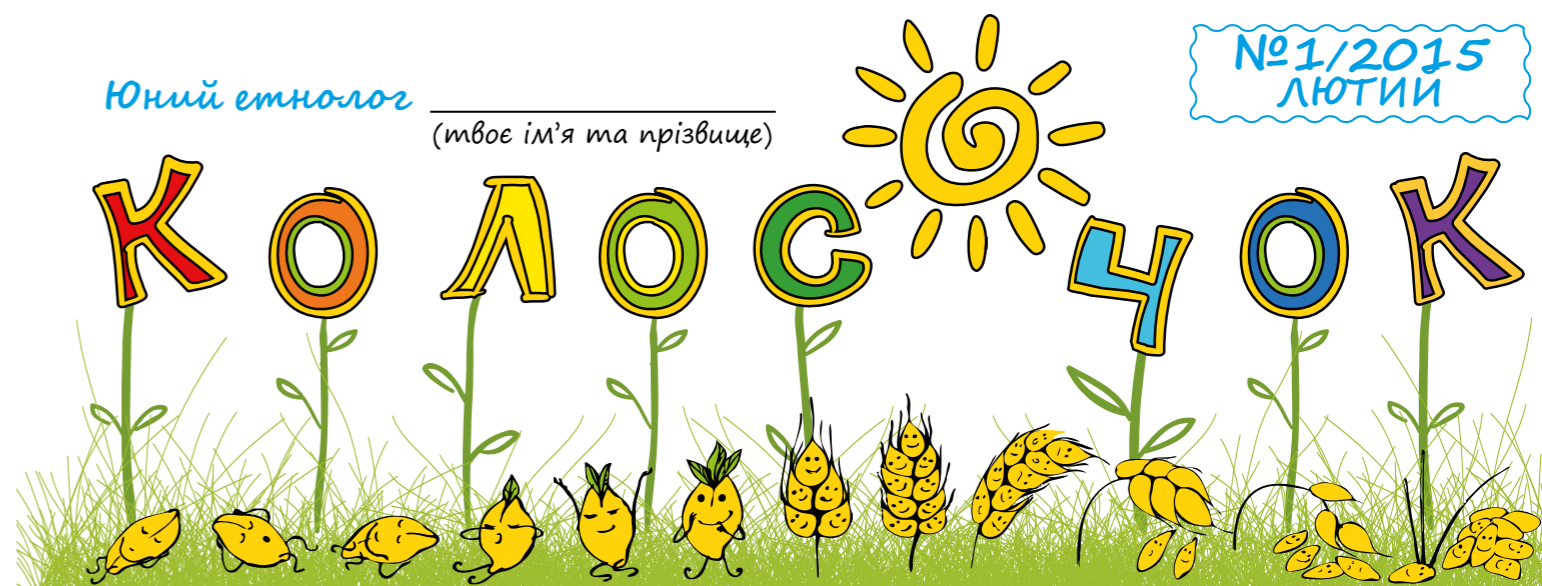
Заступник головного редактора:
Світлана Вольська,
e-mail: svitlana300@gmail.com

Підписано до друку 26.01.15,
формат 60x84/8.
Друк офсетний. Наклад 12 000 прим.
Адреса редакції: 79038, м. Львів,
а/с 9838. Надруковано в друкарні
ТОВ „Видавничий дім „УКРПОЛ”.

Юний етнолог

(твоє ім'я та прізвище)

№1/2015
ЛЮТИЙ



НАУКОВО-ПОПУЛЯРНА ТЕМАТИЧНА ПРИРОДНИЧА ГАЗЕТА ДЛЯ РОЗУМНИКІВ І РОЗУМНИЦЬ



НАЙБІЛЬШЕ ДОСЯГНЕННЯ ЛЮДСТВА

Як ти гадаєш, яке найбільше досягнення людства? Житло? Одяг? Предмети побуту? Варена їжа? Ні, це – хліб!

Первісні люди збирали зерна і просто жували їх. Спробуй сам, і ти зрозумієш, як це важко, а ще й користі мало. Врешті хтось здогадався товкти зерно за допомогою твердих предметів, а згодом і перетирати його між двома каменями. Так з'явилися перші ступи, жорна і борошно. Пізніше борошно з водою випікали на розпеченому камені біля вогню. Це вже були коржі, але ще не звичний для нас хліб: щоб випекти пухкий хліб, до тіста додають хлібні дріжджі.

Ще за 5 000 років до нашої ери єгиптяни виготовляли цеглу з нільського мулу, лагодили з неї печі і випікали дуже смачний хліб. Тому єгиптян називають „найдавнішими їдцями хліба”. І нині, завдяки важкій праці хліборобів, більшість населення нашої планети споживає цей найважливіший, найстаріший харчовий продукт діяльності людей, назва якому – ХЛІБ.

Валерій Соболев



2
КУКУРУДЗА

1
ПШЕНИЦЯ

3
РИС



ТАКІ РІЗНІ-РІЗНІ ЗПАКИ

До хлібних злакових культур належать пшениця, ячмінь, жито, овес, які вирощують здебільшого у помірному кліматичному поясі, а також рис, кукурудза, просо, які займають більші території в умовах тропіків та субтропіків. Перші три місця серед найважливіших харчових рослин для людини посідають пшениця, кукурудза та рис, які називають трьома богатирями, що тримають на своїх плечах продовольче благополуччя нашої планети.

БАБА-ЯГА

Наші пращури товкли зерно в ступі – великій дерев'яній колоді – тяжким товкачем. Тепер така ступа хіба що в дитячих казках залишилася. Саме в ній Баба-Яга літає. Деякі дослідники вважають, що Баба-Яга – найдавніше угро-фінське божество – покровителька хліба, домашнього вогнища та сім'ї. Її зображення вирізали на товкачі, яким товкли зерно. Наконечник його часто робили кістяним. Чи не тому – „кістяна нога”? Ступа була священним предметом. Вважалося, що там живе дух хліба. Чоловіки до ступи не доторкалися, щоб Бабу-Ягу не налякати, щоб дух хліба не покинув сім'ю.

У наших предків найближчим аналогом Баби-Яги була міфічна Берегиня. Наші предки дуже шанували Берегиню і всі предмети, в яких народжувався хліб.



ЧИ СИТНИЙ ХЛІБ?

Колись давно хліб поділявся на різні типи за якістю. Найкращим вважався так званий ситний хліб. Ситним його називали не тому, що, наївшись, ставав ситим (хоча цього не можна заперечувати), а тому, що борошно перед змішуванням тіста просіювали крізь сито.

Трохи гіршим був решітний хліб. Слова „сито” і „решето” сьогодні вживають як синоніми, а насправді ці два інструменти відрізняються тим, що отвори для просіювання в ситі дрібніші, ніж у решеті.

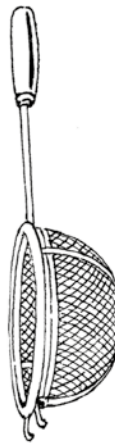
„Пушні” види хліба вважалися низькоякісними. Вони випікалися з непросіяного борошна.

ХЛІБ ТА ВОДА – КОЗАЦЬКА ІДА

Українські воїни – козаки всіх козачих військ – завжди брали з собою в походи недоторканий запас зерна – 2 гранці (міра об'єму). А ще вони робили запас сортового зерна – на насіння. Маючи такі запаси, можна і посіяти, і на кандьор (суп із пшениці з салом і цибулею) залишити, а як треба, – і коней нагодувати.

ХЛІБНІ ЗАПОВІДІ

- Не топчи хліба, не кидай недоїденого хліба, не гордуй ним.
- Про людину суди з того, як вона шанує хліб.
- Старі люди вміють шанувати хліб – шануй і ти їх за це, вчися в них.
- Якщо людина попросила в тебе хліба, переламай шматок навпіл, навіть якщо він у тебе останній.
- Шануй у хлібі свою і чужу працю. Поважай у ньому людську мудрість.



II Заочний Чемпіонат України юних шанувальників природознавства

I тур (лютий)

Купон заповнюють діти (кульковою ручкою!). Всі поля купона заповнювати обов'язково!

Прізвище		Місто (село)	
Ім'я		Школа	
По батькові		Клас	
Ключове слово (без виправлень)	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>		
Контактний телефон (твій або батьків)			
Останній термін відправлення купону (за штампом на конверті) 25 лютого			