

## **ВЫПЕЧКА ОХОТНИЧЕГО ХЛЕБА**

Слайд 1.

Здравствуйте!

Слайд 2.

В давние времена хозяйки на Казачинско-Ленской земле пекли особенный хлеб для своих мужей, специальный – для охоты.

Слайд 3.

Надевали чистую одежду, молились и приступали к работе.

Слайд 4.

Рецепт теста прост, основные компоненты яйца и мука. Перед замесом теста муку просеивали через сито, чтобы она «надышалась».

Слайд 5.

Замешивали тесто,

Слайд 6.

Выливали в форму и отправляли в печь с молитвой.

Слайд 7.

Пока хлеб в печи, нельзя было разговаривать, ругаться, топтать около печи. Хлеб тогда не получится. Поэтому хлеб пекли ночью, когда дети и муж спали, и никто не попадался под руку.

Слайд 8.

Это хлеб пористый и насыщен кислородом. Благодаря этому, тело охотника становилось энергичным, работоспособным, устойчивым к простудам и другим заболеваниям.

Слайд 9.

Вкусно пахнущий, аппетитный, с прекрасным вкусом готовый хлеб укладывали в короба из бересты или в холщёвые мешки и увязывали на понягу.

Слайд 10.

Особенности этого хлеба.

Экономичный рецепт,

быстрое приготовление теста,

быстрое выпекание.

По весу – лёгкий.

Большой срок хранения – не высыхает, не плесневеет, не замерзает.

По вкусу – можно есть с мясом, супом, со сладким чаем.

Питательный и сытный.

Выпечка охотничьего хлеба в сибирской деревне всегда была своеобразным ритуалом. Секрет его приготовления передавался из поколения в поколение. Практически каждая семья имела свой маленький секрет. Жаль, что в настоящее время этот рецепт забывается.





<p>соли, 3 ст.л. муки, 3 ст.л. растительного масла. Яйца, молоко, соль, муку всё хорошо перемешать. Масло вылить в фарфоровую тарелку затем тесто. Духовку разогреть до 250 градусов. Выпекать в горячей духовке до готовности 20 мин.</p>	<p>соли, 3 ст.л. муки, 3 ст.л. растительного масла. Яйца, молоко, соль, муку всё хорошо перемешать. Масло вылить в фарфоровую тарелку затем тесто. Духовку разогреть до 250 градусов. Выпекать в горячей духовке до готовности 20 мин.</p>	<p>соли, 3 ст.л. муки, 3 ст.л. растительного масла. Яйца, молоко, соль, муку всё хорошо перемешать. Масло вылить в фарфоровую тарелку затем тесто. Духовку разогреть до 250 градусов. Выпекать в горячей духовке до готовности 20 мин.</p>
--	--	--