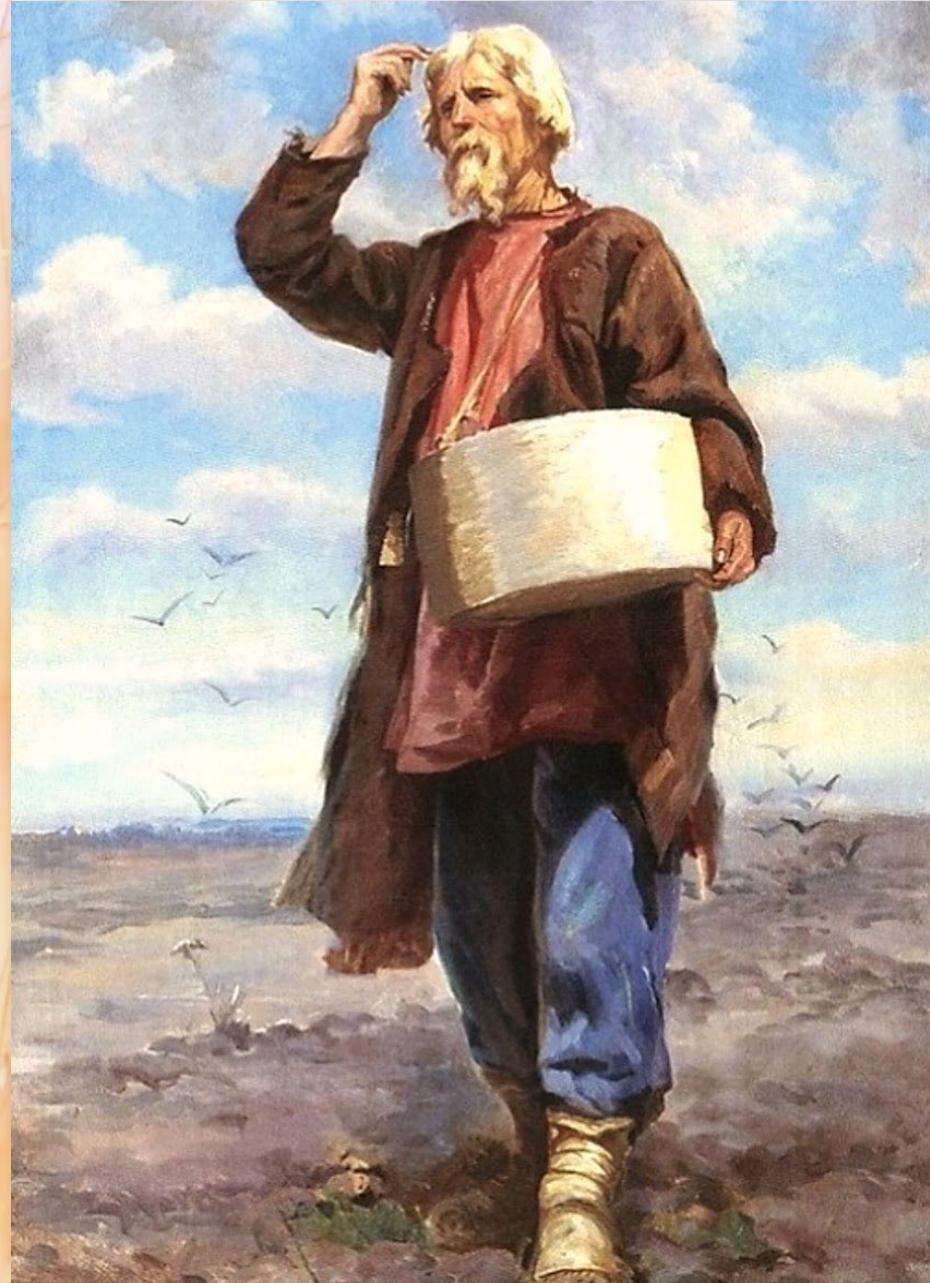




МБУК «УСОЛЬСКАЯ ГОРОДСКАЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННАЯ
БИБЛИОТЕЧНАЯ СИСТЕМА»
БИБЛИОТЕКА-ФИЛИАЛ № 6

i



КАК ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЕЛ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ ИНФОРМАЦИОННЫЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ. 1976-2023

УСОЛЬЕ-СИБИРСКОЕ

2025

7+

ББК 91:36.83

Составитель Т. Н. Кичигина
Редактор Е. В. Жестянкина
Ответственный за выпуск Т. Н. Кичигина

Как хлеб на стол пришел : библиографический информационный список литературы. 1976-2023 / составитель Т. Н. Кичигина ; редактор Е. В. Жестянкина. – Усолье-Сибирское : МБУК «УГ ЦБС», 2025. – 25 с.

Библиографический информационный список литературы «Как хлеб на стол пришел» содержит книги, информацию сети Интернет, мультимедийные издания в алфавите авторов и произведений.

Материалы списка литературы рассказывают о хлебе, его истории и значении в жизни человека; о том, что хлеб воплощал в себе благополучие и счастье всего дома, обряды, связанные с выращиванием, приготовлением, правилами дележа и употребления хлеба. Все представленные книжные издания хранятся в фонде библиотеки-филиала № 6. Список предназначен для детей, родителей, воспитателей, учителей.

ПРЕДИСЛОВИЕ

16 октября - ежегодно весь мир отмечает один из самых «вкусных» и значимых праздников — Всемирный день хлеба. Эта дата посвящена уважению к труду хлеборобов, пекарей и к самому главному продукту на нашем столе - хлебу. Инициатором учреждения праздника выступил Международный союз пекарей и кондитеров. Официально праздник был учрежден в 2006 году, и с тех пор его популярность только растет.

Подчеркивается важность хлеба для продовольственной безопасности мира, сохранение традиции хлебопечения и напоминание людям о ценности хлеба.

Пособие содержит печатные и электронные документы; хронологический охват 1976-2023 год. Рекомендательный список содержит: предисловие, раздел «Скульптурные композиции хлебу в России», «хлебный» словарь, литература для детей, информация сети Интернет, мультимедийные издания в алфавите авторов и произведений.

Список адресован широкому кругу читателей: школьникам, воспитателям, родителям, учителям. Материалы издания могут помочь в поиске тематической информации, популяризации книг о культуре и традициях России.

Библиографические записи составлены в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». В библиографических записях применяется сокращение слов и словосочетаний в соответствии с ГОСТ 7.12-93 «Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила».

Расположение записей: при наличии сведений – в книгах, далее – мультимедийные документы и ссылки на документы. Предпочтение отдается русской литературе и авторам. Отбор традиционных книжных документов произведен по «Систематическому каталогу» библиотеки-филиала № 6, [«Электронному каталогу»](#) МБУК «УГ ЦБС» Усольская городская библиотечная система.

Все представленные традиционные книжные издания хранятся в фонде библиотеки-филиала № 6.

Составитель будет признателен читателям за критические замечания, за сотрудничество и предложения по содержанию.

Татьяна Кичигина

КАК ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ...

Его крошки находят в пещерах каменного века, им скрепляли клятвы фараоны, из-за него бушевали бунты и начинались войны. Как скромное зернышко превратилось в главный продукт человечества?

Когда человек перешел от охоты и собирательства к земледелию, родилась простая истина: размолотые зерна, смешанные с водой и запеченные на камне, утоляют голод. Первый хлеб был плоским и твердым, как лепешки из ячменя или полбы, напоминающими современные лаваши или мексиканские тортильи.

Около 6000 лет назад древние египтяне случайно открыли силу брожения. «Дикие» дрожжевые грибки, витающие в воздухе (особенно благоприятным был климат долины Нила), попадали в тесто и начинали работать. Тесто поднималось, становилось пористым, а после выпечки — нежным и ароматным. Так родился хлеб на закваске.

Хлеб был настолько важен, что служил валютой, его клали в гробницы фараонов для загробной жизни.

Римляне создали первые профессиональные пекарни, куда централизованно поставлялось зерно. Появился профсоюз пекарей, а белый пшеничный хлеб стал символом статуса. Знаменитое выражение «Хлеба и зреши!»¹ как нельзя лучше отражало зависимость римского плебса² от государственных хлебных раздач.

С падением Рима качество хлеба в Европе резко упало. Основой стал ржаной, ячменный или овсяный хлеб из муки грубого помола, часто с добавлением гороха, бобов, желудей или даже соломы — чтобы растянуть скучные запасы муки. Он был плотным, кислым и темным. Белый пшеничный хлеб оставался привилегией знати и духовенства. Пекарни были в основном при монастырях или крупных поместьях.

¹ «Хлеба и зреши» (лат. *panem et circenses*) — выражение из 10-й сатиры древнеримского поэта-сатирика Ювенала, которое он использовал для описания современных ему устремлений римского народа.

²От латинского *plebs* (ген. *plēbis*) — «плебс, народная масса, простой народ»

В Средневековье появился прообраз бутерброда — толстый кусок черствого хлеба использовали как тарелку для мяса и соусов, а после трапезы его могли съесть слуги или бедняки.

Эпоха Просвещения принесла изменения. Мельницы стали мощнее, мука — более и тощее.

В викторианской Англии, чтобы добиться идеально белого вида и сделать хлеб более привлекательным и дорогим, недобросовестные пекари начали добавлять в муку мел, гипс, сульфат алюминия-калия и даже известь!

Такие добавки вызывали сильнейшие расстройства пищеварения, запоры и отравления. Борьба с этой практикой привела к ужесточению законов о чистоте продуктов и развитию пищевой химии для выявления фальсификаций.

Учитывая, что мука доставалась древним людям особенно тяжело, пекарям не прощалось неудачное выпекание хлеба. Если хлеб получался низким, черствым или подгорелым, пекарю позорно сбивали волосы, наказывали множеством ударов плетьми, выставляли на обозрение на площади или отправляли в суровые места на временное проживание.

Люди, которые занимались выпеканием хлеба, держали рецепт приготовления в секрете, передавая особенности изготовления от отца к сыну. Успешному пекарю, который знал толк в выпекании хлеба, традиционно ставился памятник. До сих пор во многих европейских городах сохранились надгробия с памятниками, которые ставили в честь выдающихся пекарей, основателей знаменитых пекарен, например, хлебопеки Марк Вергилий Эврисак, Пьер Пуалан.





Что касается Руси, то наши предки издавна выращивали четыре основных злака — рожь и пшеницу, просо и ячмень.

На русских землях, особенно в нечерноземных и северных районах, царицей полей стала - рожь. В 1282 году в письменных источниках встречается упоминание пшеничной крупячатой муки – муки тонкого помола из «самой доброй пшеницы».

Секрет неповторимого вкуса и аромата заключался в закваске и русской печи. Закваска (часто передаваемая из поколения в поколение как семейная реликвия) на основе ржаной муки и воды запускала долгий процесс брожения. Тесто не просто замешивали – его выдерживали несколько часов. Русская печь с долгим равномерным жаром и постепенным остыванием, а также паром создавала ту самую плотную, сладковато-кислую мякоть и невероятно ароматную, прочную корочку.

Уже в XVII веке соотношение веса хлебов с ценами регулировалось специальным царским указом, а на тех, кто продавал хлебные изделия весом меньше положенного или замешивал их не на муке, налагали штраф. Для верности ревизоров снабжали сведениям о рецептуре хлеба. За обман пекаря могли жестоко наказать, вплоть до порки кнутом.

Помимо черного ржаного, были и знаменитый калач с его характерной ручкой, за которую держались грязными руками, а саму булку съедали. Или сайки — продолговатые белые булочки, часто с изюмом.

После войны 1812 года открылось множество «хлебных изб» — пекарен. Начинает свою деятельность основатель династии - известный хлебопек Филиппов, источают ароматы свежего хлеба булочные Березина и Суслова, пекарня Ершова и многих других.

В 2015 году ЮНЕСКО признало ржаной хлеб мировым культурным наследием.

ХЛЕБНЫЕ ТРАДИЦИИ НА РУСИ - правила обращения с хлебом, продиктованные народными обычаями, переданными в семью от отца к сыну. Эти традиции касались изготовления хлеба, его употребления.

Следование своду «хлебных правил» обещало людям достаток и размеренное, гармоничное течение жизни, благополучие всего дома. Ведь в хлебе, согласно народным преданиям, воплощалась жизнь и сила русского человека, с хлебом связана и личная доля каждого.

Топить печь и готовиться к утреннему выпеканию хлеба хозяйки начинали с молитвы, благословясь. И хлебную муку, и поднявшуюся хлебную квашню стряпухи крестили, прежде чем посадить в печь. Не забывали на Руси и специальные заговоры, доставшиеся от прабабушек: «Печка-матушка, прикрой мой хлебец, испеки по-хорошему». А прежде, чем приступить к нарезанию испечённого хлеба, его трижды «закрещивали» (крестили) ножом.

Хлеб никогда не клали на голый стол, только на скатерь, ритуальное хлебное полотенце – рушник, вышитый по краям магическими знаками-оберегами. В противном случае люди рисковали обречь себя на «голую», как стол без скатерти, голодную жизнь.

Хлеб почитался на Руси как святыня, поэтому за столом нельзя было смеяться и даже малышам не позволялось баловаться. Застолье было строгим ритуалом, по народным преданиям, даже самый невинный смех за столом мог обернуться слезами и самыми суровыми неприятностями.

Некоторые поверья не разрешали ломать хлеб. Отломанный кусок хлеба подавали только нищим, но не себе, иначе вся жизнь будет ломаная, как у нищего попрошайки. Считалось, что, ломая хлеб, мы разрушаем правильное и ровное течение жизни.

Хлеб всегда клали коркой вверх и не надрезанной стороной в сторону двери, никогда не вонзали вертикально в каравай нож и не оставляли его в хлебе – всё это делалось для того, чтобы хлеб «не

обидеть», чтобы он всегда водился в доме, а домочадцы были здоровы.

Хлеб нужно отрезать ровно, тогда жизнь у человека будет спокойная и гладкая.

В сознании народа кусок хлеба становился носителем благополучной судьбы человека и определял его будущий социальный статус. Нельзя было отрезать новый кусок хлеба, не доев первого куска.

Считали, что нельзя оставлять надкусанный кусок хлеба. Говорили: «Так ты свою силу оставляешь!» Оставленный недоеденным кусок хлеба грозил сиротством, вдовством, потерей сил и счастливой доли.

Нельзя было доедать кусок хлеба даже за родными людьми, считалось, что так можно их обездолить, чего-то важного лишить в жизни: «Съешь чужой кусок – заберёшь чужую силу или долю».

Выбрасывать хлеб считалось на Руси тяжёлым, непростительным грехом. Даже заплесневевший хлеб просто так не выбрасывали, скормливали его птицам.

Каравай всегда был символом семьи (именно отсюда пошло выражение «отрезанный ломоть» – человек, который навсегда покинул отчий дом и оторвался от близких родственников). Поэтому, когда при выпечке хлеба он отслаивался или разламывался - это считалось предвестником раздора в семье или дальней поездки, выбытия одного из её членов.

Неудивительно, что засевали хлеб с особым настроем, говорили: «Помогай Бог, чтоб хлеб о межу рос».

В зависимости от местности яровые зерновые культуры сеяли в разные сроки. Где-то 21 мая, на Арсения, ещё вовсю шла посевная, а где-то к весеннему Николе (22 мая) уже старались закончить сев.

На засев совершили крестный ход с иконами от храма до поля, где потом служили молебен с водосвятием, после чего священник кропил зерно и землю. Следом за ним двигался крестьянин, выбранный для почина сева.

В семьях засев начинался с общей семейной молитвы у пасхальной свечи. На столе под иконами стояли хлеб, соль и похрестники (кресты из теста, испеченные в среду Крестопоклонной недели Великого поста) или просфоры, испечённые на Благовещение. Все съедали по кусочку оставленного для этого случая пасхального кулича. Нередко засевальщик перед началом своей работы зарывал в землю пасхальное яйцо и всегда непременно — молился.

В день начала сева из дома ничего никому не давали — ни за деньги, ни в подарок, ни взаймы, чтобы вместе с отданной вещью не лишиться удачи, необходимой при начатой работе.

Когда заканчивался сев общего и семейных полей, всем миром помогали отстающим соседям, особенно вдовам с сиротами.

Говорили: «Хоть по-старому, хоть по-новому, а без хлеба не прожить».



ПОСЛОВИЦЫ О ХЛЕБЕ

Хлеб всему голова. Хлеб — основной и главный продукт на столе.

Хлеб-соль кушай, а умные речи слушай. Нужно не только удовлетворять свои физические потребности, но и набираться ума. Умение слушать, также важно для общения, как хлеб — для питания. Хлеб-соль (хлеб да соль) — сочетание хлеба и соли, характерное для их хранения и использования в быту и в обрядах; обобщённое наименование пищи; приветствие, обращённое к участникам трапезы.

Без соли, без хлеба — худая беседа. Благодаря угощению разговор будет более успешным.

Без хлеба куска везде тоска. Нужно ценить пищу, она даёт возможность жить.

Слову — вера, хлебу — мера, деньгам — счет. Важно доверять людям, грамотно распределять ресурсы и планировать бюджет.

Хлебом земля славится. Земля ценится за её плодородие, то есть за способность давать обильный урожай хлеба.

Хлеб бросать — труд неуважать. Неуважительное отношение к хлебу означает неуважение ко всем, кто трудился, чтобы хлеб попал на стол.

Много снега — много хлеба. Снег помогает зимовать посевам зерновых.

Не хлебом единым жив человек. Этот оборот восходит к Библии. Для полного счастья человеку мало материального благополучия, ему необходима духовная пища.

Горька работа, да хлеб сладок. Работа может быть тяжёлой, но ее результат приносит человеку удовольствие.

Поленился — и хлеба лишился. Если человек не поработает, то не заслужит себе пропитание.

Хлеб режут — крошки остаются. Каждое действие оставляет за собой какой-то след.

Блюди хлеб на обед, а слово на ответ. Перед тем, как что-то сказать, необходимо хорошо подумать и взвесить свои слова, потому что за ними следует ответственность и последствия.

Хлеб — батюшко, вода — матушка. В этой пословице подчеркивается важность хлеба и воды как основных элементов жизни. Они приравниваются к родителям, которые обеспечивают и поддерживают нас. Хлеб и вода являются основными и неотъемлемыми составляющими нашего существования.

Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной. В этой пословице отражается важность двух различных продуктов питания на Руси. Гречневая каша и ржаной хлеб имеют свою символическую ценность: каша выражает заботу и здоровье, а ржаной хлеб связан с родительскими корнями и традицией.



СКУЛЬПТУРНЫЕ КОМПОЗИЦИИ ХЛЕБУ В РОССИИ



Композиция «Булочка «Венёвка».

Булочки пекли по оригинальному рецепту. «Булочка с изюмом» сделана в форме буквы «В». Стала местным гастрономическим брендом. Город Венёв (Тульская область).

Один из самых известных памятников хлебу в России — **«Хлеб нашей памяти»** (на гранитном кубе лежат бронзовая буханка «Бородинского», знамя и георгиевская лента). Композиция установлена в 11 городах страны к 200-летию Отечественной войны 1812 года (Рассказово (Тамбовская область), Десногорск (Смоленская область), Салехард, Новый Уренгой, Тарко-Сале, Лабытнанги, Губкинский, Ноябрьск, Надым, Муравленко (Ямало-Ненецкий автономный округ), Ишим (Тюменская область)).



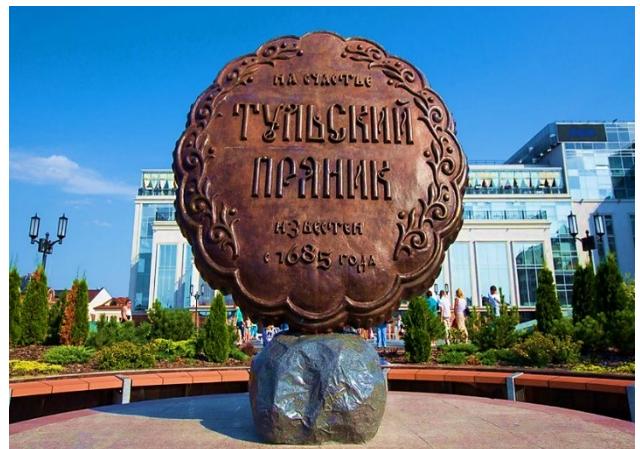
Монумент «Хлебный».

Каравай, батон, бублики и 125 блокадных грамм. Город Зеленогорск.



Скульптурная композиция «Муромский калач». Считается, что Муром – родина калача. На гербе города изображены три калача. Город Муром.

Композиция «Тульский пряник». Диаметр изделия около 2 метров, вес более 1 тонны. Город Тула.



Скульптурная композиция «Гурьевский пряник». Знаменитый гурьевский пряник — по форме он не круглый, а прямоугольный. Город Гурьевск (Кемеровская область).



Монумент «Мальчик-продавец хлебобулочных изделий». В его коробе — вся традиционная выпечка на Руси. Город Нижний Новгород.

Скульптурная композиция «Пекарь». В руках держит каравай. У горожан есть примета: если его потереть, то в семье будет достаток. Город Нижний Новгород.



Композиция «Орский пирожок с ливером». Бронзовая скульптура бабушки-продавца, которая держит большой двузубой вилкой «старогородский» пирожок, а рядом с ней — торговый ящик с лакомством. Город Орск (Оренбургская область).

ДИНАСТИИ ПЕКАРЕЙ РОССИИ

ФИЛИППОВЫ

В начале 19 века в Москву из села Кабаново Малоярославского уезда Калужской губернии приехал бывший крепостной крестьянин Максим Филиппов. Подрабатывал вначале пекарем, а собрав кое-какие деньжата, стал владельцем собственного куреня (пекарни) на углу Бульварного кольца и Мясницкой.

Незаурядные способности Максима Филиппова помогли ему выделиться среди других булочников.

Сын Максима - Иван Максимович (1825–1878), купец 2-й гильдии, продолжил дело отца. К тому времени в семье Филипповых было три хлебопекарных заведения: калачное, булочное и бараночное – на Тверской в доме Манухина, на Сретенке в доме Спаса и на Пятницкой в собственном доме.

Иван Максимович был человеком с потрясающим чутьем на все истинное. Одним из первых возродил в Москве почти уже утраченную старинную технологическую цепочку «поле–прилавок». Когда у него спрашивали, почему только у него такой хлеб хороший, то слышали ответ: «Да потому, что хлебушко заботу любит. Выпечка-то выпечкой, а вся сила в муке. У меня вся мука своя: рожь отборную покупаю все больше тамбовскую, из-под Козлова, с Раминской мельницы, – самая лучшая».

В начале 50-х годов 19 века в Москве развернулась самая настоящая борьба за рынок хлебобулочных изделий между немецкими и русскими булочниками. Немецкие булочники и хлебопеки, которые господствовали в 20-40-е годы 19 века в Петербурге, а затем в Москве, вводили новые для России культурные стандарты у потребителей. Например, хлеб выпекали два раза в сутки, хлебопекарни содержали в чистоте и аккуратности. Конечно, это не могло не нравиться потребителям.

Главный, кто осмелился бросить вызов немецким хлебопекам, был Иван Максимович Филиппов. Он стал предлагать простым

покупателям самый широкий ассортимент хлебных изделий из муки высшего качества по цене меньшей, чем у немецких пекарей.

Здесь впервые появились получившие вскоре известность во всем городе филипповские пирожки с требухой, кашей, капустой, вязигой и другими начинками. Из ржаной муки выпекали пеклеванный (из мелко смолотой и просеянной ржаной муки), бородинский, стародубский, рижский хлеб. Из пшеничной муки сорта были неисчислимые: французские булочки простые, с поджаристым загибом, обсыпанные мукой; маленькие копеечные французские хлебцы, именовавшиеся «жуликами»; витушки из перевитых жгутов крутого теста; саечки, обсыпанные маком или крупной солью; сайки простые, выпекавшиеся на соломе с золотыми соломинками, приставшими к исподу; калачи крупные и калачи мелкие и т.д. Самым популярным в народе сортом пшеничного хлеба был - ситник (или ситный)³ по пять копеек за фунт. Семикопеечный выпекался с изюмом.



⁴Первым, кто придумал в Москве калачи на отрубях, сайки на соломе и сайки с изюмом, был Иван Филиппов. Известен старый анекдот, героями которого были Филиппов и генерал-губернатор Москвы. Вот как излагался этот анекдот в народе.

Каждое утро горячие сайки от Филиппова подавались генерал-губернатору к чаю.

— Это что за мерзость?! Подать сюда булочника Филиппова! — заорал как-то властитель.

Слуги, не понимая, в чем дело, послали за Филипповым.

³ Ситный хлеб (ситник) — хлеб высшего сорта из отборной пшеничной муки, просеянной через сито. Отсюда и название — слово «ситный» означало «просеянный сквозь сито». Про ситный хлеб говорили: «Хоть решётен (решетом), да ежедень; а ситный несытный» (В. И. Даляр, «Пословицы русского народа»).

⁴ Картина «Булочник» из серии «Русские типы». Художник Борис Михайлович Кустодиев, 1920-е годы. URL: <https://dzen.ru/a/aljqDcLD5jd25Vfa>

– Э-т-т-о что? Таракан?! – и сует сайку с запеченым тараканом.

– И очень даже просто, ваше превосходительство, – поворачивает перед собой сайку пекарь. – Это... изюминка-с!

И съел кусок с тараканом.

– Врешь, мерзавец! Разве сайки с изюмом бывают? Пошел вон!

Бегом вбежал в пекарню Филиппов, схватил решето изюма да в саечное тесто, к великому ужасу пекарей, ввалил.

Через час Филиппов угождал Закревского сайками с изюмом, а через день от покупателей отбою не было.

ХЛЕБНЫЙ СЛОВАРЬ

Содержит обзор ключевых слов и понятий, связанных с хлебом в русском языке: от наименований изделий до терминов хлебопечения и образных выражений.

Основные наименования хлебных изделий

Булка – любой пшеничный хлеб (от франц. boule — «круглый, как шар»).

Буханка – формовой, обычно чёрный хлеб.

Калач – пшеничный хлеб в форме замка с дужкой.

Каравай – большой круглый хлеб, традиционный для обрядов.

Папушник - мягкий, всхожий домашний пшеничный хлеб, булка или калач⁵.

Плетёнка – продолговатый витой белый хлеб.

Сайка – продолговатый или круглый пшеничный хлебец.

Формовой хлеб – испечённый в специальной форме (например, буханка).

Подовый хлеб – испечённый на поду (нижней части печи).

⁵ В исторических источниках (например, в перечне блюд для патриарха Адриана в 1698 году) папушник упоминается, как белый хлеб из отрубей на дрожжевой опаре. Его особенность — заваривание муки, благодаря чему хлеб хорошо впитывал соус, но не размокал.

Части и свойства хлеба

Мякиш – мягкая внутренняя часть хлеба.

Корочка – затвердевшая наружная часть при выпечке.

Горбушка / краюшка – крайняя часть буханки.

Крошки – мелкие частицы хлеба.

Производственные и торговые термины

Квашня – ёмкость для заквашивания теста.

Хлебная печь – печь для выпечки хлеба.

Хлебные дрожжи – дрожжи для приготовления теста.

Хлебный амбар – помещение для хранения зерна или хлеба.

Хлебный магазин / ларек – торговая точка по продаже хлеба.

Хлебная карточка – документ для получения установленного пайка хлеба.

Сельскохозяйственные и зерновые термины

Хлебные злаки – зерновые культуры (пшеница, рожь и другие).

Хлебные колосья – соцветия зерновых растений.

Хлебные поля – посевы зерновых.

Хлебный недород – неурожай зерновых.

Хлебный урожай – собранное зерно.

Продукты и напитки из хлеба

Хлебный квас – напиток на основе хлеба.

Хлебная водка – спиртной напиток, изготовленный из хлеба.

Хлебные сухарики – высушенные кусочки хлеба.

Хлебные палочки – хлебобулочное изделие в виде тонких палочек.

Образные и переносные значения

Хлебный край – местность с обильным урожаем зерновых.

Хлебный год – урожайный год.

Хлебное место / должность – выгодная, прибыльная работа (разг.).

Хлебное дело – доходное занятие (разг.).

Устаревшие и диалектные наименования

Хлебные деньги – средства на покупку хлеба/провианта.

Хлебная пошлина – сбор за торговлю хлебом.

Хлебный обоз – транспорт с зерном или хлебом.

Хлебная монополия – исключительное право на торговлю хлебом.

Хлебно (нареч., разг.) – выгодно, прибыльно («У этого дела хлебно жить»).

ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ДЕТЕЙ

Книги

Алмазов, Борис Александрович. Наш хлеб : научно-художественная книга / Борис Алмазов. – Ленинград : Детская литература, 1985. – 207 с. : ил.

Беляев, Александр Романович. Вечный хлеб : фантастический роман / Александр Беляев ; художник Н. Ярош. – Москва : Радуга, 1984. – 120 с. : ил.

Дюричкова, Мария. Хлеб великанов : сказки / Мария Дюричкова ; перевод со словацкого Ю. Пресняков ; рисунки В. Васильева. – Москва : Детская литература, 1987. – 54,[3] с. : цв. ил.

Зерно упало в землю / Семен Шуртаков ; художник В. Маркин. – Москва : Малыш, 1976. – 18 с. : ил.

Ивин, Михаил Ефимович. Хлеб сегодня, хлеб завтра : научно-художественная книга / Михаил Ивин ; [перевела с русского Р. Зиляева ; художник П. Кузнецов]. – Казань : Татарское книжное изд-во, 1985. – 128 с. : ил.

Кольцов, Алексей Васильевич. Песня пахаря / Алексей Кольцов. – Москва : Советская Россия, 1982.

Крупин, Владимир Николаевич. Нынешний хлеб / Владимир Крупин ; художник И. Глазов. – Москва : Малыш, 1988. – [8] с. : цв. ил.

Логунов, Алексей Андреевич. Домашнее тепло : рассказы, сказки / Алексей Логунов ; художник Л. Непомнящий. – Москва : Детская литература, 1989. – 141,[2] с. : цв. ил.

Митяев, Анатолий Васильевич. Ржаной хлебушко - калачу дедушка : рассказы / Анатолий Митяев ; художник Б. Кыштымов. – Москва : Детская литература, 1990. – 95 с. : ил.

Мусатов, Алексей Иванович. Как хлеб на стол пришел : рассказ / Алексей Мусатов ; рисунки В. Кулькова. – Москва : Малыш, 1979. – 26 с. : цв. ил.

Паустовский, Константин Георгиевич. Теплый хлеб / Константин Паустовский ; художник А. Сазонов. – Москва : АСТ : Малыш, 2020. – 61, [2] с. : цв. ил.

Платонов, Андрей Платонович. Сухой хлеб : рассказы / Андрей Платонов ; художник Н. Кондратова. – Москва : Стрекоза, 2023. – 62, [1] с. : цв. ил.

Пришвин, Михаил Михайлович. Лисичкин хлеб : рассказы / Михаил Пришвин ; художник И. Цыганков. – Москва : АСТ, 2023. – 63, [1] с.

Серова, Екатерина Васильевна. Отчего ты, рожь, золотая? : стихи / Екатерина Серова ; рисунки Г. Ковенчука ; [предисловие автора]. – Ленинград : Детская литература, 1984. – 45. [3] с. : цв. ил.

Ульева, Елена Александровна. Моя семья : энциклопедия для малышей в сказках / Елена Ульева. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. – 61, [2] с. : цв. ил.

Шуртаков, Семен Иванович. Зерно упало в землю / Семен Шуртаков ; художник В. Маркин. – Москва : Малыш, 1976. – 18 с. : ил.

Сказки

Гуси-лебеди : русская народная сказка;

Колобок : русская народная сказка;

Колосок : украинская народная сказка;

Легкий хлеб : белорусская народная сказка;

Маша и Медведь : русская народная сказка;

Перро, Шарль. Красная шапочка и серый волк : французская сказка.

МУЛЬТИМЕДИЙНЫЕ ИЗДАНИЯ

Диафильмы

Хлеб - всему голова. Диафильм для детского сада и 1 класса.

URL: https://vkvideo.ru/video-59266949_456252336?ref_domain=yastatic.net (обращение 18.10.2025).

Яковлев, Юрий Яковлевич. Цветок хлеба / Юрий Яковлев ; художник В. Сердюков ; редактор Г. Витухновская ; художественный редактор А. Морозов. – Москва : Студия «Диафильм», 1971. – 1 дф. (30 кд.) : рис.; цв.⁶(обращение 19.10.2025).

Киножурналы

Ералаш. Однажды в булочной. Выпуск 38. URL:
https://vkvideo.ru/video-223664031_456239332?ref_domain=yastatic.net (обращение 18.10.2025).

Ералаш. Батон. Выпуск № 290. URL:
https://vkvideo.ru/video269372531_456239085?ref_domain=yastatic.net (обращение 18.10.2025).

Чудо зернышко : фильм о том, откуда берется хлеб. 1967. URL:
<https://yandex.ru/video/preview/11774093680228721866> (обращение 19.10.2025).

Мультфильмы

Берегите хлеб. 1982. URL:
https://vkvideo.ru/video428869107_456239918?ref_domain=yastatic.net (обращение 18.10.2025).

История о девочке, наступившей на хлеб. 1986. URL:
<https://ok.ru/video/2093490768605> (обращение 18.10.2025).

⁶ <https://nukadeti.ru/audiorasskazy/cvetok-khleba>

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	2
КАК ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ.....	3
ХЛЕБНЫЕ ТРАДИЦИИ НА РУСИ	6
ПОСЛОВИЦЫ О ХЛЕБЕ	9
СКУЛЬПТУРНЫЕ КОМПОЗИЦИИ ХЛЕБУ В РОССИИ	11
Композиция «Булочка «Венёвка».....	11
Монумент «Хлебный».....	11
Скульптурная композиция «Муромский калач».....	12
Композиция «Тульский пряник».....	12
Скульптурная композиция «Гурьевский пряник».....	12
Монумент «Мальчик-продавец хлебобулочных изделий».....	13
Скульптурная композиция «Пекарь».....	13
Композиция «Орский пирожок с ливером».....	13
ДИНАСТИИ ПЕКАРЕЙ РОССИИ	14
ФИЛИППОВЫ	14
ХЛЕБНЫЙ СЛОВАРЬ	16
ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ДЕТЕЙ	18
Книги.....	18
Сказки	20
МУЛЬТИМЕДИЙНЫЕ ИЗДАНИЯ	20
Диафильмы.....	20
Киножурналы	21
Мультфильмы.....	21

Как хлеб на стол пришел : библиографический информационный список литературы. 1976-2023 / составитель Т. Н. Кичигина ; редактор Е. В. Жестянкина. – Усолье-Сибирское : МБУК «УГ ЦБС», 2025. – 25 с.

МБУК «УГ ЦБС»
Библиотека-филиал № 6
665466 г. Усолье-Сибирское,
Проспект Красных партизан, 3
Телефон: 8(39543)6-55-90
e-mail: usoliecbsf6@mail.ru

Часы работы:
Понедельник-суббота: 10.00 – 18.00
Выходной день – воскресенье.
Санитарный день – последний рабочий день каждого месяца

© МБУК «УГ ЦБС». Библиотека-филиал № 6, 2025

ⁱ Картина Петра Целебровского «Сеятель»

URL: <https://kluch.media/materials/khudozhnik-fotograf-i-ogorodnik-165-letie-vydayushchegosya-muromtsa-petra-tselebrovskogo/>