

ХЛЕБНЫЕ ИСТОРИИ

«В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится
И земли родной.
И расти под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина бессмертный,
Хлебный колосок»

В. Орлов

По волнам истории...

Одним из главных продуктов питания человека является хлеб! Хлеб неотъемлемая часть рациона, его история пишется давно, но точно установить, когда именно он появился достаточно сложно.

Вероятно, что в процессе эволюционирования, человек осознавал, что употребление в пищу сырого продукта не так приятно, нежели приготовленного. Поэтому, историю хлебопечения стоит начать именно с того дня, когда человек осел на земле, стал выращивать и собирать зерно. Этот период можно считать зачатком цивилизации и культуры будущего.

Найти колыбель хлебных злаков сложно, мнения различны, но большинство сходится к тому, что родоначальницей хлебов является Средняя Азия.

В исторических справках было подмечено, что именно финикийцы занимались хлебопашеством.

Одними из плодотворных государств можно считать древний Египет, Грецию и Рим. Рим, в свою очередь, постарался распространить эту приятную традицию в страны Западной Европы.

Основными зерновыми, которые пользовались популярностью, в то время, и в том месте, пшеница и ячмень. А вот рожь, в Европу, была привезена восточными народами из Азии.

Кашу зерном не испортишь...

Немного о процессе приготовления знаменитого кушанья из зерен. Можно предположить, что первым блюдом, которое смогли приготовить наши предки из зерен, была каша. Технология толчения и дробления была не в новинку прошлым поколениям, поэтому не представляла особого труда.

Со временем, зерна стали обжаривать для облегчения размельчения и придания им сладковатого вкуса.

Обжарка также помогла и процессу отслаивания оболочки от самого зерна.

Дело в том, что:

В процессе обжарки образуется вещество декстрин -полисахарид, получаемый термической обработкой, это химический клей, камедь крахмальная; образуется из крахмала в ротовой полости человека под действием α -амилаз.

Такой способ приготовления, помогал долго сохранять свои свойства, поэтому часто обработанное зерно использовали в военных походах и дальних путешествиях.

Не оставим без внимания и напу с вами родину, ведь на Руси это яство было наиболее популярным и по-прежнему не утратило своих позиций.

Описать значение каши очень трудно, ведь в древности кашей называли все, что варилось из измельченных продуктов. Люди научились варить кашу раньше, чем печь хлеб. Каша - это блюдо, которое сопровождает человека от рождения и до самой смерти.

Постепенно кашу стали делать гуще, а зерно дробить мельче, и наконец, перешли к муке. Так и появилось тесто, а затем и хлеб.

Что внутри?

К сожалению, наши предки о брожении теста долгий период не знали, и хлеб получался достаточно плотным, этот древний

метод до сих пор жив, к примеру, на Кавказе, где данная практика уже стала традицией. Там лепешки прикрепляются к стенкам глиняного чана и по мере приготовления они падают на его дно.

Рассматривая исторический аспект процесса брожения теста, можно сказать, что значительных изменений он не претерпел.

А вот техническая сторона хлебопечения рвалась вперед.

Большой рывок можно наблюдать в мукомольном деле.

Первым мукомольным аппаратом была ступа, которую сменяли жернова. Устройство жернов было простым. Жернова были круглой формы, изготавливались из твердых пород. В античности материалом для них часто служили вулканические породы, трас или дробленый базальт. Верхним жерновам придавали коническую, вогнутую, нижним - выпуклую форму. Камни перемалывали зерна, и получалась мука, которую просеивали в

Способы «квашения» теста:

Например, греки использовали высушенную смесь муки с виноградным соком; Римляне пользовались старым, уже бродившим, тестом; знаменитые крестьянские закваски готовили из ржаной муки, соломы, овса, ячменя, пшеницы, картошки, кефира, солода и хмеля. Существует множество способ закваски, но оставим этот вопрос для других страниц издания.

несколько сит, что помогало отсортировать её. Конечно, это не последнее изобретение человечества, были и другие (мельницы).

Следующим этапом стало само выпекание. По своему устройству печи похожи между собой, хотя и были изобретены в разных уголках мира.

Когда пекарей, как таковых, еще не существовало, хлебопечением занимался каждый двор и дом. Бралась за это исключительно женщины и прислуга.

В процессе развития, открывались пекарни при монастырях и приходах. Так вырабатывались навыки хлебопечения, появлялись специалисты.

Цеха по хлебопечению...

Часто городские ремесленники организовывали цеха под руководством привилегированного класса. Они имели свои монополии хлебопечения в городах, и никто не имел право продавать хлеб, выпеченный в другом городе.

Все решения по открытию новых булочных были только по согласованию с цехом.

В виду важности хлебопекарного производства для народного продовольствия, уже в древние времена, промышленное хлебопечение было под контролем правительства.

Так, например, булочные цехи подвергались большому ограничению.

Каждый булочник обязан был печь определенное количество хлеба, чтобы не было перепроизводства, но и всем хватало.

В выходные и праздники, хлеб пекли только определенные пекарни, список которых был установлен государством, так как большинство жителей сами могли испечь хлеб, и потребности в нем не было.

Почём хлеб...

Цена на хлеб устанавливалась правительством, которое тщательно следило за весом каждой булки. За отклонение от норм, установленных цехом, или отсутствие запаса печного хлеба накладывались штрафы.

В те далекие времена, правительство категорично относилось к недоедам хлеба и поднятием на него цены, за такими проступками, как правило, следовали санкции и наказания.

Сохранились данные, что в средние века, за такое нарушение суд мог приговорить виновного даже к отрезанию уха, а также

выставить провинившегося булочника напоказ у позорного столба, поставленного посреди большой глубокой лужи для издевательства толпы.

Конечно, варварские наказания со временем окончательно сменились денежными штрафами, которые практикуются и досель.

Хлебная история нескончаемая летопись от крахов и падений к высотам пьедестала. Сколько всего пришлось пережить за века.

Цены на него и падали, и поднимали ввиду удорожания ведения земледельческого хозяйства, больших налогов на землю, всевозможных пошлин при перевозке. Нередко, в городах с обильными урожаями даже случался голод.

Невозможность получить необходимый продукт питания вызывал недовольства и возмущал общественность того времени.

Население стало использовать овес, вместо пшеницы, а хлеб, приготовленный из этого злакового стали называть «хлеб для голодающих», качество которого оставляло желать лучшего.

К счастью, теперь каждый из нас может преспокойно зайти и купить мягонькую булочку свежего хлеба, без особых очередей и карточек.

Хлебное настоящее и будущее...

Чтобы не происходило вокруг, хлеб был, и будет существовать в жизни человека! Он всегда будет занимать достойное место на нашем столе и в сердце. Один из самых древних и самых значительных, самых надежных видов пищи на земле.

Сложно представить жизнь человека без хлеба и зерна. Природа заложила в зерно комплекс жизненно необходимых человеку пищевых веществ: белков, углеводов, витаминов, минеральных соединений, длительное время сохраняющих свою биологическую активность.

Человек, имеющий при себе любые хлебные злаки, может обеспечить себя в течение продолжительного времени полноценным питанием.

Хлеб - удивительный продукт природы и труда. О нем можно говорить долго и много, и чтобы описать его значение в жизни человека воспользуюсь строками поэта С. Погореловского:

«Вот он Хлебушек душистый,

Вот он теплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол,

он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охранило, берегло.

В нем - земли родимой соки,

Солнца свет веселый в нем...

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!»

Валерия Евсеенкова

