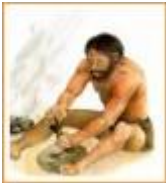


Краткая история хлеба

Хлеб – это просто вода и мука? Если бы это было так, наши булочки выглядели бы довольно скромно. В мире существуют сотни и тысячи рецептов хлеба с различными плотностью, вкусом, формой и размерами. Хлеб едят почти во всех странах мира. Даже в местах, где пшеница не растет - муку делают из других ингредиентов, например кукурузы, ржи или риса, и используют ее для изготовления простых питательных блюд эквивалентных хлебу.

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне.



Первый хлеб

Впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелегкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они и обратили внимание на злаковые растения. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши. К тому времени человек уже научился добывать огонь и применял его для приготовления пищи. Случайно человек обнаружил, что если поджаренные зерна, раздробить и смешать с водой, каша получается гораздо вкуснее той, которую он ел из сырых зерен. Это и было вторым открытием хлеба. Тогда-то наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки.



Древний Египет

Древние египтяне научились готовить хлеб из сброженного теста. Считают, что по недосмотру раба, готовившего тесто, оно подкисло и, чтобы избежать наказания, он все же рискнул испечь лепешки. Получились они пышнее, румянее, вкуснее, чем из пресного теста. Так, 5-6 тысяч лет назад в Древнем Египте было положено начало развитию хлебопекарного производства. Хлеб из сброженного теста был не только вкуснее, он дольше сохранялся свежим и лучше усваивался организмом. Древнеегипетские хлебопеки готовили разнообразные виды хлеба: продолговатый, пирамидальный, круглый, в форме плетенок, рыб, сфинксов. На хлебе ставили знаки в виде розы, крестика, знака семьи или рода, на изделиях для детей - в виде петуха, котенка и др. Выпекали сладкие хлебцы, в состав которых входили мед, жир, молоко - ценились они дороже.



Греция и Рим

Хлеб из сброженного теста считался в этих государствах деликатесом, доступен был только богатым, для рабов выпекался черный хлеб - плотный и грубый. Специально выпекали хлеб для спортсменов, которым предстояло участвовать в Олимпийских играх. По случаю спортивных состязаний в Олимпии для участников и гостей пекли особый белый, хорошо разрыхленный хлеб и подавали его с маслинами и рыбой. Хлеб считали как отдельное блюдо. Чем богаче дом и чем знатнее хозяин, тем обильнее и щедрее угощал он своих гостей белым хлебом. Мастера-пекари рецепты хлеба держали в строжайшей тайне и передавали их из поколения в поколение. В честь мастеров возводились монументы. В Риме до сегодняшних дней сохранился монумент высотой 13 метров пекарю Марку Вергилию Эврисаку, жившему 2 тысячи лет назад, основателю нескольких больших пекарен. Эти пекарни обеспечивали хлебом

почти все население Рима.



Османская Империя

Хлеб был незаменимой частью в османской кухне, его в больших количествах употребляли люди из всех социальных слоев общества. У богатых хлеб был приятным дополнением к основным блюдам, у бедных же он сам и являлся главным блюдом. Мехмед эль-Фатих сразу после завоевания Стамбула назначил руководителем Хызыр Бея, который первым делом организовал производство чистого, высококачественного хлеба. В 1502 году Султан Баязид ввел государственную гарантию на качество хлеба, позже данная практика распространилась на всей территории. После подобного решения было воспитано много великих хлебных мастеров, особенно в области Карадениз. Крым был главным поставщиком пшеницы для Османской империи. Стамбул получал зерно из Кафы. Был фирман султана, запрещающий вывозить хлеб из Кафы в другие места. В год в Кафе зерном грузилось 100 - 150 кораблей.



Древняя Индия

Тропический климат, палящее солнце, перенаселенность - это факторы основной причины, по которой без хлеба в Индии питание хорошо насыщают и их можно всегда держать под рукой. Мука для производства хлеба используется специфическая. Цельные зерна пшеницы перемалывают до состояния темно-желтого порошка. Такая мука называется «атта». Хлеб из нее получается необыкновенный - бархатистый, с желтоватым мякишем и хрустящей корочкой.

Интересны и способы приготовления индийского хлеба. Национальная печь тандур появилась в Индии более 4-х тысяч лет назад - отверстие в земле, обмазанное глиной, на дне которого тлеют древесные угли. В ней чаще всего пекут наан, приклеивая тонкие пласты теста прямо на глиняные стенки. Лепешки чапати жарят на чугунных сковородках, а вкусную выпечку пури – обжаривают во фритюре. Хлеб не заготавливают впрок, во влажном тропическом климате это неразумно.



Тибет

Самый простой плоский тибетский хлеб печется из муки, воды и щепотки соли на больших, тяжелых сковородках с маслом или без. Национальное блюдо, которое считается тибетским хлебом называется - Цампа. При его изготовлении используется: муку из слегка поджаренных зерен ячменя, сыр и молоко яка.

Цампа основная часть рациона тибетцев. Она также используется в ритуальных целях - щепотки цампы бросают в воздух во время многих буддийских ритуалов. Ритуал бросания цампы появился ещё в добуддийские времена и служил для того, чтобы умиротворить духов местности и попросить их покровительства и защиты. Затем он был заимствован буддизмом как «символ празднования и радости» и стал использоваться при рождении ребёнка. В настоящее время она особенно известна в связи с новогодними празднованиями, когда цампу бросают, распевая молитвы, призывающие удачу в новом году для себя и для других.



Византия

В Византии обилие сортов хлеба и способов его приготовления говорит о важности данного продукта. Существовал хлеб высшего сорта - **силигнитис**, который пекли только для богатых людей из высших сортов пшеницы. А также использовали для причастия в храмах и давали больным, т. к. **силигнитис** способствовал пищеварению. Далее следовал хлеб **сеидалитис**, который выпекали из муки более низкого качества. Также имелись средние сорта хлеба, и, наконец, грубый хлеб для бедных. У солдат и монахов был свой хлеб - **пексамас**. Он был довольно жестким, так как его два раза пекли в печи, чтобы испарялась вся влага. Но зато такой хлеб не плесневел долгое время. Для бедняков хлеб не всегда был доступен. В уставах византийских цехов X века было оговорено: "Хлебники не подвергаются никаким государственным повинностям, чтобы они безо всяких помех могли печь хлеб".



Швейцария

Самый старый в Европе хлеб, найденный в 1976 году в местечке Тванн на Бильском озере (Швейцария), относится к 3530 году до н.э. Первоначально не существовало отдельных хлебопекарен. Хлеб выпекался в каждом хозяйстве для своей надобности. В эпоху раннего Средневековья при монастырях создавались свои мукомольни и пекарни. Так, например, пекарня Санкт-Галленского монастыря была способна выпечь до 1000 булок хлеба за раз. Наряду с большим количеством выпеченного хлеба впечатляет широкий ассортимент хлебных изделий - дрожжевые, пресные, с мучными добавками и различной формы. С развитием городов и увеличением потребностей в хлебе стали создаваться пекарные цеха. Гильдии хлебопекеров разработали жесткие нормы контроля за качеством хлеба на всех этапах производства и правила эксплуатации хлебопекарных печей.



Англия

В XVII столетии, Карл I издал указ, по которому народу разрешалось использовать в пищу только ячмень и овес, пшеница предназначалась для господ. Англия сама выращивала зерно, но по мере развития промышленности - развивался класс крупных капиталистов, которые стали скупать землю у мелких владельцев. В 17 веке землевладельцев было около 200 тысяч, а к середине прошлого столетия сократилось до 6 тысяч. Англия стала ввозить чужой хлеб. Чтобы поддержать отечественное земледелие, правительство назначило в 1791 году при Вильгельме Оранском высокую ввозную пошлину на зерно, что вызвало недовольство у населения. Чтобы несколько понизить цену, была введена дифференциальная пошлина на зерно, которая зависела от цены хлеба на внутреннем рынке. Отметим, что с 1266 года в Англии существовал закон, контролирующий цену на хлеб, который действовал 600 лет.



Франция

В Средние века во Франции хлеб пекли в монастырях. Караваи были тяжелыми, выпекались в основном из ячменя и ржаной муки грубого помола, часто с отрубями. Это был хлеб для бедняков. Зато пшеничный хлеб считался символом достатка и подавался к столу богачей и знати. Существовала прямая зависимость между степенью свежести хлеба и социальным статусом. Королевская семья ела хлеб свежеспеченный, белый. Вчерашний был для знати. Хлеб двухдневной выпечки предназначался для мелкого дворянства. Хлеб трехдневный получали монахи и школяры, хлебом, испеченным четыре дня назад, питались ремесленники. Твердая цена на хлеб была установлена еще со Средних веков. Высокие налоги на зерно в сочетании с регламентируемыми ценами на хлеб зачастую заставляли пекарей продавать его ниже себестоимости. В 1505 году Генрих IV отменил все налоги на зерно. За это получил гордый титул - Король Хлеба.



Германия

Первый в мире Музей хлеба появился в 1955 году в городе Ульм (Германия). В одном из бывших амбаров фабриканта Вилли Эйслена была открыта для посетителей постоянная экспозиция, и с тех пор она постоянно пополнялась и обновлялась.

В коллекции музея хлеба собрано больше 18 тысяч экспонатов, рассказывающих об истории выращивания зерна, о совершенствовании орудий труда земледельцев, мельников и пекарей, о значении хлеба в истории человечества. На двух этажах музея находятся две постоянные экспозиции: «От зерна к хлебу» и «Человек и хлеб». Представлена 6000-летняя история производства хлеба, от каменного века до наших дней. Здесь выставлены орудия земледелия и формы для выпечки из разных эпох. Немецкий музей хлеба имеет также богатую специализированную библиотеку - это более 4000 книг на всех языках мира, посвященных хлебу и зерну.



Древняя Русь

Во многих поселениях Древней Руси были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих пекарнях готовили хлеб мастера - хлебники. Кроме того хлеб выпекали женщины в каждом доме. В 11 веке на Руси выпекали кислый, т.е. сброженный хлеб из ржаной муки. Производство ржаного хлеба было большим искусством, основывалось на применении специальных заквасок, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение. Закваской называли часть заквашенного теста, оставшегося от предыдущей выпечки. От качества закваски зависели вкус и аромат хлеба. Кроме ржаного хлеба на Руси выпекали множество изделий из пшеничной муки, начиная от монастырских просфор и кончая знаменитыми ковригами. Древнерусская коврига это трёх- или четырёхугольный большой хлеб. Пользовались спросом и пшеничные калачи, которые выпекались к праздникам.