

# История возникновения хлеба



По мнению археологов, первый хлеб был приготовлен из желудей. Впервые злаки были использованы в пищу около 15000 лет до нашей эры в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях. Около 1000 лет до нашей эры люди стали использовать углекислый калий и прокисшее молоко для изготовления первого хлеба.

Около 2600-3000 лет до нашей эры египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба. Они также изобрели первые печи для производства хлеба. Греки научились выпекать хлеб благодаря египтянам, римляне благодаря грекам. Римляне усовершенствовали процесс хлебопроизводства, процесс перемалывания зерен, создали новые печи. К 100 году нашей эры римляне распространили свои навыки по выпечке хлеба по всей Европе. В средние века почти во всех городах Европы были булочные.

Хлеб был и остается одним из важнейших продуктов в мире. Возьмем, к примеру, историю Австралии. Многие из первых поселенцев были сосланы на этот материк за кражу хлеба. Мука была важнейшим продуктовым сырьем на государственных рынках. Первая булочная была открыта жителем Сиднея Джоном Палмером, который попал в Австралию на военном корабле.

Хлебопроизводство опиралось на ручной, мануфактурный труд до начала 1900 годов. В 1908 году в Мильбурне этот процесс был впервые механизирован с помощью техники.

Теперь вернемся в Россию. На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб. Пекли также ситный (муку просеивали через сито) и белый из крупчатки. Но простой люд, вряд ли, мог себе позволить даже на праздник отведать «Боярского» хлеба. Хлеб очень ценился. Поэтому и к пекарям было уважительное отношение. В некоторых странах они даже освобождались от налогов. В неурожайные годы хлеб был на вес золота, в муку подмешивались всевозможные овощные добавки. В 1638 г. Согласно переписи в Москве было 2367 ремесленников, из них: 52 хлебные пекари, 43 – пекли пряники, 7 - блины, 12 – пекли ситный хлеб. В то время в Москве было много пекарен, называемых «хлебными избами». В конце XIX - начале XX в Росси были популярны крендели, бублики, баранки, калачи.