

МБУ «Новолеушковская сельская библиотека имени И.И. Никонова»

Всемирный день хлеба

**Подготовила:
Заведующая сектором по работе с детьми
Сиянок Е.Г.**

История возникновения хлеба

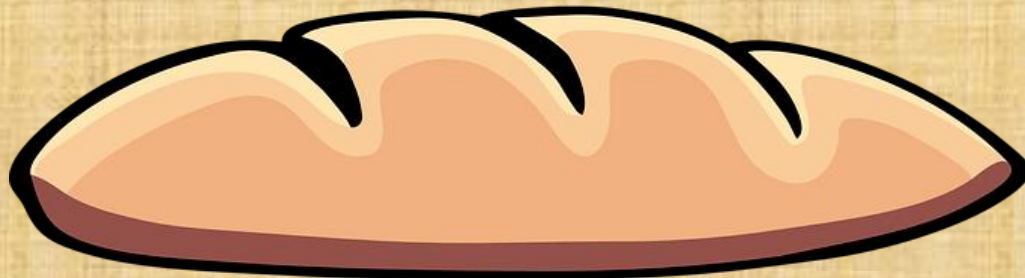


Мифологическое значение слова «хлеб»

Слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение.

Дело в том, что греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемые «клибанос».

В старонемецком языке сохранилось слово «хлайб», очень напоминающее наш «хлеб».



Самый древний хлеб



Первое письменное упоминание о хлебе было найдено в древних записях Египта, где указано, что данный продукт находится в употреблении разных слоёв населения.

Начало употребления злаков в письменах датируется приблизительно 15 веком до нашей эры. Археологами отмечено, что, в основном, злаки перемалывались каменными жерновами. Таким образом, получали муку.

Первую муку использовали не для выпечки, а делали из нее похлебку. Мука заливалась горячей водой и получалась горячая вязкая масса, которую люди употребляли в пищу, как горячее блюдо. Есть версия, по которой такая густая похлебка случайно попала в печь – её просто-напросто пролили, готовя похлёбку.

Пока человек думал, как же её убрать и непосредственно убирал, разлитая похлебка успела запечься и превратилась в первую лепешку. Люди решили попробовать, что же это такое получилось, и результат им очень понравился. С тех пор и стали выпекать первый хлеб в виде лепешек в печи. И так люди попробовали первый хлеб. Но насколько эта версия правдивая, не знает никто, однако, как вариант, вполне имеет право на жизнь.



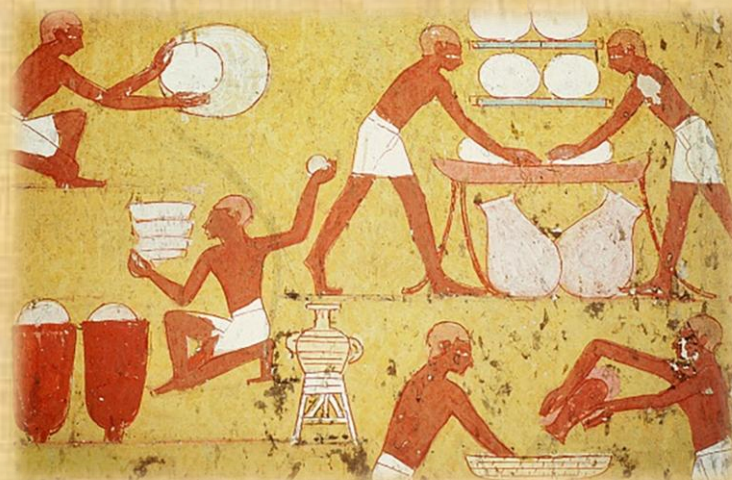
Самый древний хлеб, дошедший до наших дней, – лепешка из гробницы фараона Рамзеса III.

ИСТОРИЯ ХЛЕБА В РАЗНЫХ СТРАНАХ

Египет

Легенда о дрожжевом хлебе рассказывает, что в Египте также выпекали лепешки, так как ничего другого пока печь не умели. Один из рабов, который должен был выпечь хлеб, по каким-то причинам оставил замешанное тесто на солнце. Заготовка соответственно немного прокисла на жаре. Раб испугался, что его покарают, и не сказал об этом случае. Он решил печь из этого теста. Лепешки вышли румянее, мягче, пышнее. Пекаря не наказали, а наоборот – его рецепт стал основным по выпеканию лепешек вскоре для целой страны. Так родился хлеб из пшеницы и дурры, известный в Египте.

История хлеба знает примеры использования другими народами (галлы и иберийцы в I веке н.э.) в качестве дрожжей, пивную пену, добавляемую в тесто. А в некоторых странах закваской становились отруби, пропитанные вином.



Греция

В Греции хлеб был не дополнением, а непосредственно отдельным блюдом для низших слоёв населения: часто завтрак или ужин состоял только из хлеба и вина, разбавленного водой. Но строгое правило приема пищи запрещало есть без хлеба и другие блюда. Если грек принял пищу без лепешек, то это считалось тяжелым грехом. С этих времен греческий народ начал употреблять еду исключительно дополняя её хлебом, даже фрукты.

Италия

В Риме до сегодняшних дней сохранился монумент высотой 13 метров пекарю Марку Вергилию Эврисуку, жившему 2 тысячи лет назад, основателю нескольких больших пекарен. Эти пекарни обеспечивали хлебом почти все население Рима.

Турция

Такое понятие как гарантия на выпеченный хлеб было введено в Османской империи. В данном государстве хлеб ели все. Богачи дополняли им прием пищи, а вот кто беднее, вообще только им и питались. Когда Стамбул был захвачен Мехмедом Фатихом, правителем города стал Хазым Бей. Он в свою очередь отнесся к выпечке хлеба очень серьёзно. В 1502 году султаном Баязидом была придумана и успешно внедрена в жизнь первая гарантия на хлеб. После этого начали строить лучшие в мире пекарни, где работали лучшие специалисты своего дела. Профессия пекаря, долго была престижной и уважаемой в стране.



Византия

В Византии в 10 веке в местах выпечки хлеба существовал специальный приказ, который запрещал привлекать пекарей к каким-то провинностям перед государством. 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 его 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.



Англия

Английские власти также не обошли стороной хлеб. В стране даже звания Лордов были взаимосвязанные с культом хлеба. В переводе «лорд» значит «добытчик еды». А учитывая тот факт, что основным продуктом питания был хлеб, то именно о его добыче идет речь в звании. Если перевести слово «леди», то выясняется, что оно обозначает – «месящий хлеб». Соответственно, Лорд занимался поиском продукта, а Леди готовила и делила этот продукт. Интересно, что одной из самых древних единиц измерения в Англии и не только было ячменное зерно. Так, например, дюйм в англосаксонской системе исчисления равен трём ячменным зёрнышкам.

Индия

История хлеба в этой стране связана с тропическим климатом, палящим солнцем и перенаселенностью – это факторы основной причины, по которой без хлеба в Индии питание просто немыслимо.

Индийские лепешки легко переносят жару, 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.

История хлеба. Швейцария

Самый старый в Европе хлеб, найденный в 1976 году в местечке Тванн на Бильском озере, относится к 3530 году до н.э. Первоначально здесь 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 один раз. Наряду с большим количеством выпеченного, 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 хлебопеков разработали жесткие нормы контроля за качеством хлеба на всех этапах производства и правила эксплуатации хлебопекарных печей.

Франция

В средние века во Франции хлеб пекли только в монастырях. Караван 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 свежее испеченный, 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**.



История хлеба на Руси

Хлебопечение активно стали вести три тысячи лет назад, во времена развития **Триполя**. Именно к этой культуре относились древние славяне.

Известно, что люди, проживающие на правом берегу территории современной Украины, активно выращивали зерновые культуры. Проведенные на этой территории раскопки помогли обнаружить глиняные сосуды для хранения зерна, а также большие специальные хранилища, где держали собранный урожай.

Проведенные раскопки на Урале также свидетельствовали о хлебопечении, на что указывали найденные остатки глиняных печей, прообразы серпов для сбора урожая, специальные зернотерки, используемые древними славянами для измельчения зерна.

В Вологодской области были также найдены доказательства хлебопечения, а также окультуривания диких зерновых культур, таких как, рожь и пшеница.

Где выпекали хлеб

На Руси выпекание хлеба считалось очень важным, серьезным и почетным занятием, при этом качество изготавливаемого хлеба строго контролировалось.

Уже в средневековье история хлеба в России описывает существование специальных служб контроля качества хлеба, функции которых выполняли хлебные приставы. Они ходили по хлебным лавкам, гуляли по рынкам, где они проверяли качество хлеба. При условии существования каких-либо нарушений, приставы выписывали штраф провинившимся пекарям.

Существовали на Руси избы, где выпекали хлеб, а также настоящие «дворцы», в которых пекари выпекали много ароматного мягкого хлеба, который скупала вся округа – специальные «Хлебные дома». В них производили качественный хлеб и только по индивидуальному рецепту. Рецепт хранился в тайне, его могли передать только следующему поколению. Никогда не бывало так, чтоб хлеб из разных мест выпечки имел одинаковый вкус.

Конечно, выпекался хлеб и в любом русском доме, обычными людьми. 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.

Ржаной хлеб неоднократно присутствовал в строках Пушкина. Поэт в одном из мемуаров написал, что нет для него жизни в Париже. А причиной было то, что там нет ржаного хлеба.



Печи для выпекания хлеба



Добавление трав в хлеб

Неурожай был страшным горем для русских людей. Некоторые этнографы считают, что именно из-за этого в хлеб стали добавлять некоторые ингредиенты: тесто разбавляли желудями, свеклой, крапивой, лебедой, ширицей (амарантом) и т.п. — до сотни ингредиентов. Но так пишут те, кто совершенно не знает богатство и сакральность русской культуры!

Наши предки понимали ценность каждого растения на земле (неслучайно русские травники так дорого ценились в средневековье за границей, а уж такого количества травяных мифов и сказок нет ни в одной культуре)!



Именно поэтому добавляли дополнительные составы в хлеб не по бедности, а по знанию, занимаясь профилактикой многих заболеваний, обогащая свой рацион витаминами. А также, в соответствии с наукой о страве, почитали так Богов, впитывая их силу разнообразную через пищу.

История хлеба XX века

Замена дрожжами искусственного происхождения, начавшаяся при Николае 1, во время революции, после ВОВ, привело к стиранию памяти предков – и вот уже в 30-х и 50-60-х годах на Украине, на юге России если власти забирали пшеницу, то наступал голод – люди не знали, как поступать, как обратиться за помощью к природе. В тот период времени голод унес жизни миллионов крестьян.

Несмотря на наличие даже материалов, записей о пользе и пищевой ценности амаранта, лебеды, берёзовой и сосновой коры, первоцветов, сохранившемся зерновом фонде пшеницы урарту и много другого, что могло бы помочь людям, эти знания не пользовались в период ВОВ ни после него.



Поэтому в военные годы блокадный хлеб состоял из 15% бумаги, 9% жмыха, 3% остатков из мешков, 1,5% пыли от обоев, 1,5% хвои и т.д. Формы для выпекания смазывали соляровым маслом. Такой хлеб отправляли на фронт и в блокадные города. А после войны, в качестве гуманитарной помощи, в хлебную промышленность пришли с запада термофильные дрожжи. И хлеб стал совершенно другим: не божьей благодатью, а оружием против здоровья и осознанности людей.

16

ОКТАБРЯ
ВСЕМИРНЫЙ
ДЕНЬ
ХЛЕБА

ХЛЕБНОЕ МЕСТО

Сколько хлеба съедают в разных странах*



Спасибо за внимание

