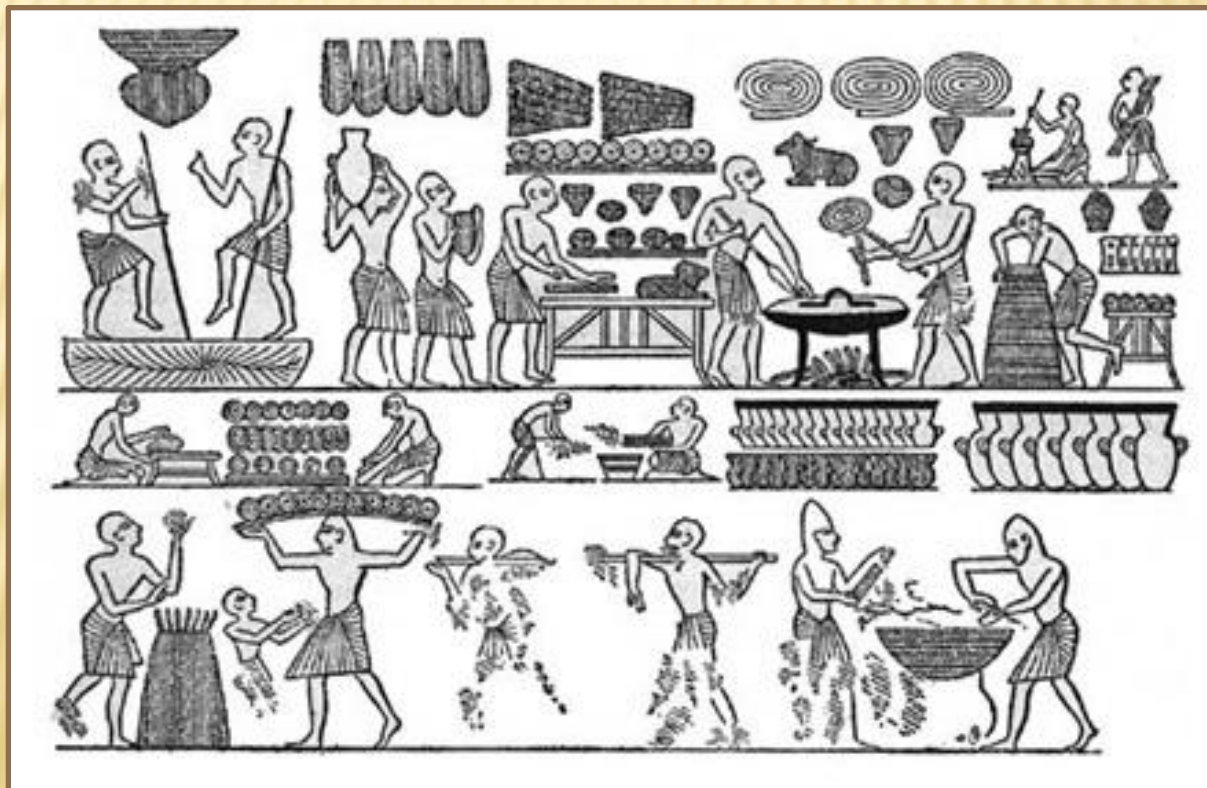




Хлеб -

всему голова!

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.



Пекарь, делающий хлеб (Древний Египет)



С древних времён выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почётным. По свидетельству одного из древнейших письменных памятников – «Домостроя», во многих поселениях были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих пекарнях готовили хлеб мастера, которых называли хлебниками. Хлеб выпекали в каждом доме и выполняли эту работу обычно женщины.

В 11 веке на Руси выпекали кислый, т.е. сброженный хлеб из ржаной муки. Производство ржаного хлеба основывалось на применении специальных заквасок, или квасов, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение. Закваска – это часть заквашенного теста, оставшегося от предыдущей выпечки. От качества закваски в очень большой степени зависели вкус и аромат хлеба.



Пользовались спросом и пшеничные калачи, которые выпекались в средневековой Руси к праздникам. Для калачей отбирали муку лучшего качества. К праздничному столу готовили и другие хлебные изделия, называемые пирогами.



Во многих странах мира существует свой рецепт приготовления хлеба.

Каравай - круглый сладкий дрожжевой хлеб, применяемый в восточнославянском свадебном обряде, искусно украшенный (Россия, Украина, Белоруссия).



Выпечка каравая представляла систему обрядов, занимающих несколько дней, в которых принимали участие особые жрецы. Для приготовления использовались специальные архаические орудия, например, мука молотась на обрядовых жерновах. Приготовление свадебного каравая поручалось специально приглашенным женщинам — каравайницам.



Бейгл - (англ. – разнообразные закрученные изделия из обыкновенно начиненного теста) – выпечка в форме тора из предварительно обваренного дрожжевого теста, культовое нью-йоркское блюдо (США).

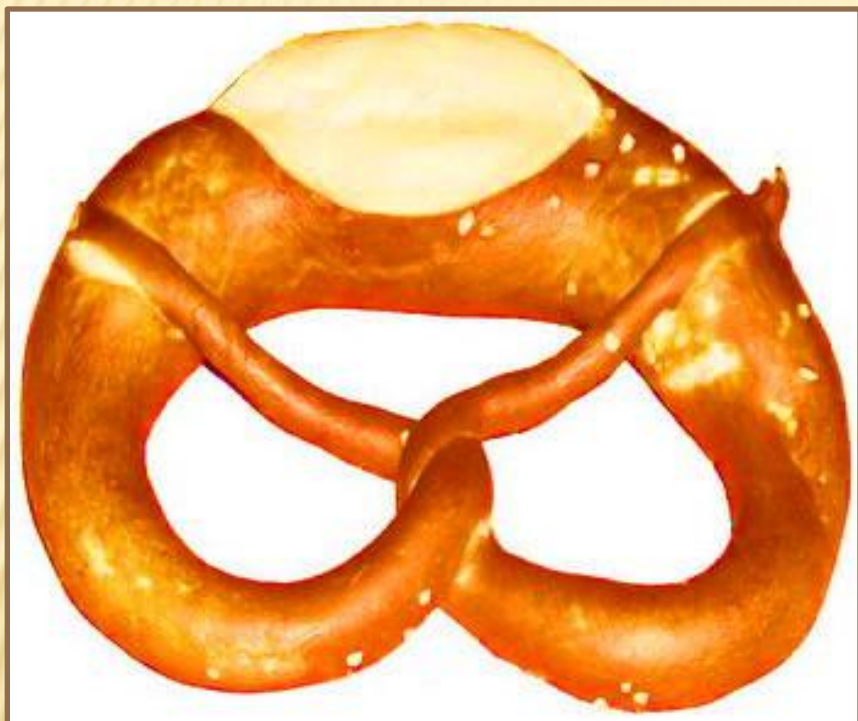
Для русской кухни традиционные изделия из заварного теста — сушки и баранки.

Бейглы бывают обычные и яичные, с корицей и изюмом, посыпанные маком, кунжутом, чесноком, и луком, крупной солью, а также — со всем вместе. Бейгл принято есть с мягким сыром и копчёной лососиной.

Бисквит – («печённый дважды») – кондитерское тесто и кондитерский хлеб, приготовленный из муки, сахара и яиц (Западная Европа).



Для получения бисквита лучшего качества (мягче и пышнее) яичные желтки нужно отделить от белков и тщательно взбить с сахаром (или сахарной пудрой) до увеличения в объёме не менее чем в два раза, затем добавить муку, замесить жидкое тесто и вмешать взбитые до состояния пены (без сахара) белки. Полученный бисквит является распространённой основой для тортов, пирожных и десертов.



Брецель – крендель, широко распространенный в южной Германии, диаметром около 10-15 см.

Брецель, с начала XIV в. и по сегодняшний день, является в Германии эмблемой пекарей и очень часто изображается на вывесках булочных, пекарен и фирм, занимающихся изготовлением хлеба, сдобы и разнообразных хлебобулочных изделий.

В Средние века изготовление брецелей было жестко регламентировано по времени или даже разрешалось лишь узко ограниченному кругу людей.

В Баварии брецель — одна из традиционных закусок к пиву на народных гуляньях, таких как Октоберфест.

Багет — это длинный и тонкий французский белый хлеб, мягкий внутри, с хрустящей корочкой. Стандартная длина багета — примерно 65 см., ширина 5-6 см и высота 3-4 см. Вес приблизительно 250 г. Своеобразный символ Франции.



Багет стал популярен в Париже в 1920-е годы: он требовал меньше времени для поднятия и выпечки, чем обычный хлеб, и это позволяло пекарям экономить время после введения во Франции закона о начале работы с 4 утра.



Чиабатта - итальянский белый хлеб, изготавливаемый из пшеничной муки и дрожжей. В переводе с итальянского буквально означает «ковровые тапочки». Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и мякоть с крупной, неравномерно распределённой пористостью.

С конца 1990-х годов этот сорт хлеба стал очень популярен в Европе и США, начал широко использоваться для приготовления бутербродов.

Существует множество разновидностей чиабатты. Хлеб, выпекаемый из цельной пшеничной муки, называется «цельная чиабатта». В Риме чиабатту часто пекут с добавлением оливкового масла, соли и майорана. Если в тесто добавить молоко, получится «чиабатта на молоке».

Лаваш - пресный белый хлеб в виде тонкой лепёшки из пшеничной муки, распространённый преимущественно у народов Кавказа и в других регионах Ближнего Востока. Именуется также как «армянский ломкий хлеб», «ломкий хлеб», «параки».



Лаваш представляет собой плоскую, очень тонкую 0.2-0.5 см, овальной формы лепёшку более или менее стандартного размера, около 90-110 см длиной, шириной около 40-50 см, весом не более 250 грамм. Хранится Лаваш в подвешенном состоянии по одной штучке до остывания, после остывания укладывается в стопки по 8-10 рядов. На воздухе он быстро высыхает и в сухом виде может храниться очень долго.



Маца - лепёшки из теста, не прошедшего ферментацию (в отличие от «квасного», хамец); единственный вид хлеба, разрешённый к употреблению в течение еврейского праздника Песах.

Маца является важнейшим компонентом пасхального Седера. Интересно философское содержание понятия мацы: скорость изготовления теста, которое не должно закваситься, символизирует рвение исполнения заповедей, духовное, а обычный хлеб, квасное — ослепляющая человека гордыня.

Из мацы готовят также различные блюда, например, мацебрай. При измельчении мацы получается «мацовая мука», из которой выпекают различные изделия.

Тортилья - тонкая лепёшка из кукурузной или пшеничной муки, употребляемая в пищу главным образом в Мексике, США, странах Центральной Америки и Канаде. В Мексике тортильи являются одним из национальных блюд.



Тортильи пекут на открытом огне в круглых плоских глиняных сковородах, называемых комаль. Раскаленная глина обеспечивает быстрое приготовление лепешек, которые не должны получаться сухими и хрупкими. Пекарь одним движением превращает массу вымешанного теста в тонкие диски, кидает их на комаль, а потом горячими вручает покупателям.



Наан - пшеничная лепёшка, блюдо индийской национальной кухни. Кроме того, блюдо имеет широкое распространение в Афганистане, Иране, Пакистане, Узбекистане, Таджикистане и прилегающих регионах. В тюркских языках (например, узбекском и уйгурском), хлеб известен как *Нан*.

Основу лепёшки составляет пресное пшеничное тесто. В качестве начинки могут использоваться различные добавки вроде фарша из баранины, овощей, сыра или картофеля. Из приправ и пряностей используются тмин, чеснок, кевра, изюм. Наан употребляется вместе с супами, чаем или в качестве основного блюда.



***Какова земля,
таков и хлеб***

(пословица)

***Земля берет труд,
а отдает пуд***

(пословица)






Жатва – уборка преимущественно хлебных растений (пшеницы, ржи, овса, ячменя и др.). Крестьяне чаще называют время уборки хлебов *жнитвом*.

**Что посеешь, то и
пожнёшь**

(пословица)





*Последние лучи заката
Лежат на поле сжатой ржи.*

*Дремотой розовой объята
Трава нескрошенной межи.*

*Ни ветерка, ни крика птицы,
Над рощей — красный диск луны,*

*И замирает песня жницы
Среди вечерней тишины...*

/Александр Блок/