

ХЛЕБ НАРОДОВ МИРА!

Презентацию готовили
студентки 21 группы
Туркина Даша и Костромина
Валя

Преподаватель Дроботова
Валерия Владимировна

- ▣ Учёные полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далёкие времена была нелёгкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения.

История первого хлеба

Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить её. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши.



Второе открытие первого хлеба.

- Случайно человек обнаружил, что если зерна поджарить, то каша получается гораздо вкуснее той, которую он ел из сырых зёрен. Это и было вторым открытием хлеба. Её в наше время еще употребляют в виде хлебной похлёбки в некоторых странах Африки и Азии. Примерно шесть с половиной – пять тысяч лет назад изобрели ручные мельницы, ступки, родился первый печёный хлеб.

Мельница и ступка

Ручная
мельница



Ступка



Первый печеный хлеб.

- ▣ Однажды во время приготовления зерновой каши часть её вылилась и превратилась в румяную лепёшку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши далёкие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепёшки.



- На Руси издавна выращивали рожь, пшеницу, овёс, ячмень, просо. выпечка хлеба всегда считалась делом почётным и ответственным.



Разные виды хлеба.



Древнеегипетские виды хлеба



Древнеегипетские хлебопёки готовили разнообразные виды хлеба: продолговатый, пирамидальный, круглый, в форме плетёнок, рыб, сфинксов. На хлебе ставили знаки в виде розы, крестика, знака семьи или рода, на изделиях для детей - в виде петуха, котёнка, индюка и др.

Хлеб древней греции



ВОСТОЧНЫЙ ВИД ХЛЕБА

Хлеб Индии



Хлеб Белоруссии



Хлеб Прибалтики



Хлеб Армении



Хлеб Грузии



Хлеб Молдавии



Хлеб Узбекистана



Хлеб Средней Азии

