

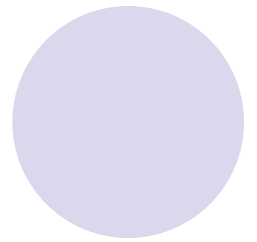
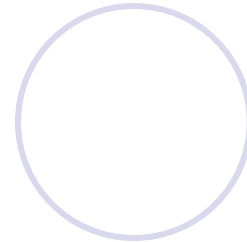
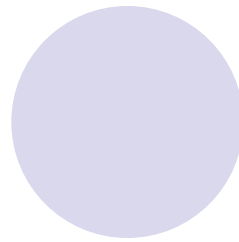
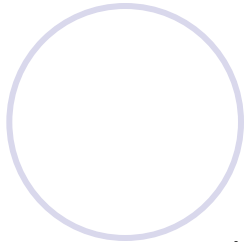
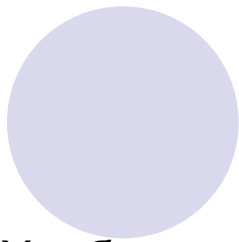


история хлеба



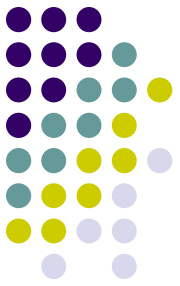


- Слово *хлеб* восходит к праславянской форме **хлѣбъ*, которая является заимствованием из германского праязыка (герм. **hlaibaz*), либо из какого-либо раннегерманского наречия (обычно считается, что из ГОТСКОГО ЯЗЫКА)



- Хлеб — один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё в [Неолите](#). Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой. Потомки такого раннего хлеба изготавливаются в настоящее время из различной крупы по всему миру, например, мексиканская [тортилья](#), индийский *чапати*, китайский *roa ring*, шотландская овсяная лепёшка, североамериканская кукурузная лепёшка и эфиопская *инжера*. Такой хлеб в виде лепёшки стал основой пищи многих древних цивилизаций: [шумеры](#) ели ячменные лепёшки, а в [XII веке до н. э.](#) египтяне могли купить в палатках на улицах деревень лепёшки, которые назывались *та*.

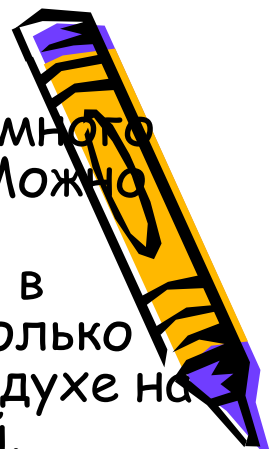




- Считается, что хлеб из дрожжевого теста впервые появился в Египте в связи с местными благоприятными условиями для роста пшеницы, а для приготовления такого хлеба потребовалось вывести сорт пшеницы, обладающий двумя новыми свойствами. Первое улучшение, сделанное к началу [египетских Династий](#), состояло в том, чтобы найти и выращивать пшеницу, которую можно было бы (молотить без предварительной сушки на огне. Находка сорта пшеницы, содержащего достаточно много клейковины (протеин), стало вторым открытием



- Для первых видов хлеба было много способов заквашивания теста. Можно было использовать в качестве дрожжей бактерии, имеющиеся в воздухе. Для это нужно было только оставить тесто на открытом воздухе на какое-то время перед выпечкой. Плиний Старший писал, что галлы и иберийцы использовали снятую с пива пену, чтобы делать «более светлый хлеб, чем [делали] другие народы». В тех частях древнего мира, где вместо пива пили вино, в качестве закваски использовали смесь из виноградного сока и муки, которой позволяли забродить, или пшеничные отруби, пропитанные вином. Однако, наиболее распространенным методом было оставить кусок теста при приготовлении хлеба и использовать его на следующий день в качестве источника брожения.







- Даже в древнем мире существовало очень много разнообразных видов хлеба. В своём сочинении «Пир мудрецов» древнегреческий автор Афиней описывает некоторые виды хлеба, пирожных, печенья и другой выпечки, приготавливавшейся в античности. Среди сортов хлеба упоминаются лепёшки, медовый хлеб, буханки в форме гриба, посыпанные маковыми зёрнами, и особое военное блюдо — хлебные завитки, запечённые на вертеле. Тип и качество муки, использовавшейся для приготовления хлеба, также могло различаться. Как отмечал Дифил, «хлеб, сделанный из пшеницы, по сравнению с тем, что сделан из ячменя, более питательный, легче усваивается, и всегда лучшего качества. В порядке достоинства, хлеб, сделанный из очищенной [хорошо просеяной] муки является первым, после него — хлеб из обычной пшеницы, а затем хлеб, сделанный из непросеяной муки.»



- Хлеб — один из самых распространённых продуктов питания. Во многих странах существуют свои национальные рецепты его приготовления.
- Бейгл (США)
- Бисквит (Западная Европа)
- Брецель (Германия)
- Бриошь (Нормандия, Франция)
- Наан (Индия)
- Лаваш (Кавказ)
- Пита (Ближний Восток)
- Пицца (Италия)
- Тортилья (Мексика)
- Фолар (Португалия)
- Французский багет (Франция)
- Чapati (Индия)
- Чёрный хлеб

