

УДК 664.66

ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА!

*Исаков Е.В., Киреева О.С., студенты колледжа
агротехнологий и бизнеса
Научный руководитель – Грошева Т.Д., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: значение хлеба, мука, тесто, закваска.

Работа посвящена значению хлеба в жизни человечества. Многое зависит от хлеба, то есть пищи. Поэтому хлебу отводится особое почитание всеми народами мира и хлебу посвящаются песни, стихи, написаны картины.

Хлеб – хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой более 500 г, получаемое путём выпекания теста (состоящего из муки, воды, соли, сахара), разрыхлённого дрожжами или закваской [1].

Хлеб содержит практически все питательные вещества необходимые для жизнедеятельности человека. И что важно, хлеб никогда ни приедается. С хлебом мы встречаемся каждый день, его мы употребляем на завтрак, обед и ужин. Бутерброд на завтрак не мыслим без батона или кусочка хлеб. На обед мы опять не обходимся без хлеба, особенно с первыми блюдами – супами. И на ужин нам тоже нужен хлебушек.

Как свидетельствуют литературные источники [2], хлеб является один из древних продуктов, который появился ещё в неолите. Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, он мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой. Такой хлеб в виде лепёшки являлся основной пищей многих цивилизаций: шумеры ели ячменные лепёшки, а в XII веке до н. э. египтяне покупали в палатках на улицах деревень лепёшки под названием та. В захоронениях тохаров (Лоуланьская красавица 1800 до н. э.) найдена сумка с зерном и решето, что свидетельствует о существовании хлеба.

В настоящее время и ранее существовало множество способов заквашивания теста. В качестве дрожжей использовали бактерии, имеющиеся в воздухе, для этого тесто оставляли на открытом воздухе перед выпечкой. Данная технология до сих пор используется при изготов-

лении хлебной закваски. Плиний Старший писал, что галлы и иберийцы использовали снятую с пива пену, чтобы делать «более лёгкий, то есть менее плотный хлеб». В тех частях древнего мира, где вместо пива пили вино, в качестве закваски использовали смесь из виноградного сока и муки, или пшеничные отруби, пропитанные вином. Наибольшей популярностью пользовался методом, при котором оставляли кусок теста при приготовлении хлеба и использовать его на следующий день в качестве источника брожения [2,3].

Древнегреческий автор II-III веков н.э. Афиней в сочинении «Пир мудрецов» описал виды хлеба - лепёшки, медовый хлеб, буханки в форме гриба, посыпанные маковыми зёрнами, и особое военное блюдо - хлебные завитки, запечённые на вертеле. Качество муки, использовавшейся для приготовления хлеба, различалось. Как отмечал автор III века до н.э. Дифил, «хлеб, сделанный из пшеницы, по сравнению с тем, что сделан из ячменя, более питательный, легче усваивается, и всегда лучшего качества. Хлеб, сделанный из очищенной, хорошо просеянной муки является первым, после него - хлеб из обычной пшеницы, а затем хлеб, из непросеянной муки» [3].

В средневековой Европе хлеб служил не только основой пищи, но и был частью сервировки стола. При стандартной сервировке на стол клались куски чёрствого хлеба размером примерно 15 на 10 см, которые служили тарелками и впитывали влагу. После еды куски хлеба, выполнявшие роль тарелок, съедали, отдавали бедноте или кормили ими собак. Лишь в XV веке посудины для еды стали делать из дерева и перестали использовать хлебные «тарелки» [2,3].

Отто Фредерик Роведдер считается изобретателем хлеба в нарезке, в 1912 году он начал работать над машиной, умеющей нарезать хлеб, но пекарни неохотно использовали такие машины, поскольку считали, что хлеб в нарезке быстрее зачерствеет. Лишь в 1928 г., когда Роведдер изобрёл машину, которая нарезала и заворачивала хлеб в упаковку, хлеб в нарезке стал популярным [3].

На протяжении поколений белый хлеб считался предпочтительным для богатых, тогда как бедные ели серый и чёрный (ржаной) хлеб. Однако в XX веке предпочтения изменились - серый и чёрный хлеб стали есть больше, ставя на первое место питательность и микроэлементное разнообразие.

Хлеб - один из самых распространённых продуктов питания. А видов хлеба существует множество – хлеб белый, пшенично-ржаной, «Бородинский», батоны и др. Во многих странах существуют национальные

рецепты его приготовления: каравай (Россия, Украина, Белоруссия), круассан (Франция), лаваш (Кавказ), маца (Израиль), патыр (Узбекистан), пита (Ближний Восток), сайка (Россия, Прибалтика), тандыр-нан (Средняя Азия), тортилья (Мексика), французский багет (Франция), чапати (Индия), шоти-пури (Грузия) [3].

Взрослый человек в день съедает 300-500 грамм хлеба, а при тяжелых физических нагрузках 700 г., дети и подростки – 150-300 грамм.

Дневная норма хлеба в блокадном Ленинграде в сентябре 1941 года равнялась 300 граммам, далее эта норма снижалась до 250 г, далее 200 и 150 г, а не работающие граждане получали еще меньше. Город находился в окружении немецких солдат, в городе не было муки, топлива, даже воды[4,5].

О хлебе придумано много пословиц: «Хлеб на столе, так и стол престол», «Хлеба ни куска – так и стол доска!», а также стихов, песен, загадок.

Художник Иван Иванович Шишкин писал – «Раздолье, простор, угодье, рожь. Божья благодать, русское богатство ...». Смотря на картину художника «Рожь» перед нашим взором появляется бесконечное золотое поле ржи. Далеко-далеко золотится на солнце густая рожь. Ветер легко колышет налитые колосья. Могучие великаны – сосны устремились в голубое небо, и от этого еще шире кажутся просторы золотого поля. Их стволы, искривлённые от тяжести клонящихся вниз ветвей, словно охраняют и защищают хлебное поле. Кажется, еще мгновение, мы услышим шуршание спелых колосьев. Перед нами во всей простоте раскрывается хлебное величие страны.

Хлебом с солью до сих пор встречают гостей. Гость должен отломить кусочек хлеба, макнуть в соль и съесть. Хлеб означает пожелание богатства и благополучия, а соль считается оберегом, способным защищать человека от враждебных сил. Угощение гостя хлебом с солью устанавливало между ним и хозяином особое доверие, а отказ от них расценивался как оскорбление.

16 октября признан как, «Всемирный день хлеба».

Хлеб на столе появляется в результате тяжелого труда многих профессий: агронома, тракториста, машиниста, мельника, пекаря, продавца и др.. Мы понимаем, что не зря говорят и поют в песнях «Хлеб – всему голова!».

Библиографический список:

1. ru.wikipedia.org>Хлеб

2. Хлеб // Большая российская энциклопедия. Том 34. - М., 2017. - С.94-95.
3. infourok.ru/
4. Блокада. Часть 3. Хлеб. Ленинградская норма. <http://www.kommersant.ru/doc/1633839/>
5. Федорова С.И. Формирование ценностного отношения студентов к героическому прошлому страны в процессе профессиональной подготовки специалистов: монография / С.И. Федорова. – Ульяновск: УлГУ, 2014. – 181 с.

BREAD - TO ALL THE HEAD!

Isakov E.V., Kireeva O.S.

Keywords: *value of bread, flour, dough, ferment.*

Work is devoted to value of bread in mankind life. A lot of things depend on bread, that is write. Therefore special honoring by all people of the world is allocated for bread and songs, verses are devoted to bread, pictures are painted.