

*Хліб всьому голова:
16 жовтня – Всесвітній день хліба*



Хліб один з найпопулярніших продуктів у світі, без якого не обходиться жоден день нашого життя. Люди різних національностей завжди дбайливо і трепетно ставилися до хліба як до свого годувальника. Йому відводилося найпочесніше місце на столі, він був і залишається символом життя. А в колишні часи хліб був і головною ознакою достатку в родині і благополуччя в домі. Тому не дивно, що у нього є і своє свято – Всесвітній день хліба, яке відзначається щорічно 16 жовтня.

Свято було засновано у 2006 році з ініціативи Міжнародного союзу пекарів і пекарів-кондитерів. Вибір дати обумовлений тим, що 16 жовтня 1945 року було створено Продовольчу й сільськогосподарську організацію ООН, яка займалася вирішенням проблем у розвитку сільського господарства і його виробництва. Всесвітній день хліба – це і професійне свято працівників даної галузі, і, звичайно ж, данина поваги продукту, коли вшановують і всіх професіоналів, пов'язаних з виробництвом хліба, і сам хлібець. До того ж, це ще один привід привернути увагу широкої громадськості до проблем голоду, злиднів і недоїдання в світі.

Історія хліба



Історія хліба налічує кілька тисячоліть. Згідно зі науковими дослідженнями, перші хлібні вироби виникли близько 8 тисяч років тому. Зовні вони виглядали як коржі, готувалися з крупи і води й випікалися на розпеченому камінні. Вважається, що перший дріжджовий хліб

навчилися робити в Єгипті. І вже тоді хліб вважався годувальником і асоціювався з сонцем. І навіть позначався з ним (в ранній писемності) одним символом – кругом з крапкою в центрі. Причому в старовину білий хліб вживали в основному люди з вищого стану, а чорний і сірий (через колір) хліб вважався їжею бідноти. Лише у 20 столітті люди дізнались про користь і поживності житнього та зернового хліба, тому він став користуватися більшою популярністю.

Наші бабусі дуже трепетно і з благоговінням ставилися до випічки хліба. Цей процес вважався таїнством і був дійсно складною справою. Перед замісом тісту господиня обов'язково молилася і взагалі підходила до процесу вимішування тесту в хорошому настрої, наспівуючи душевні пісні. І весь цей час в будинку було заборонено голосно розмовляти, лаятися і плескати дверима, а перед тим як відправити коровай до печі, над ним робили хрест. Навіть у даний час в християнських храмах парафіян причащають вином і хлібом, молодих зустрічають на порозі будинку батьки з короваем і сіллю, а відправляючи рідних в далеку дорогу, люблячі люди завжди дають їм із собою окрасць хліба.

Сьогодні Всесвітній день хліба – це і професійне свято працівників даної галузі, і, звичайно ж, данина поваги продукту, коли вшановують і всіх професіоналів, пов'язаних з виробництвом хліба, і сам хлібець. До того ж, це ще один привід повернути увагу широкої громадськості до проблем голоду, злиднів і недоїдання в світі. Традиційно, у Всесвітній день хліба в багатьох країнах проходять різноманітні виставки хлібної продукції, зустрічі кулінарів, пекарів і кондитерів, ярмарки, майстер-класи, народні гуляння, а також безкоштовні роздачі хліба всім нужденним, благодійні акції та багато іншого.

Цікаві факти про хліб



❖ Історія хліба налічує кілька тисячоліть. Згідно з науковими дослідженнями, перші хлібні вироби виникли близько 8 тисяч років тому. Зовні вони виглядали як коржі, та готувалися з крупи і води та випікалися на розпеченому камінні.

❖ Перший дріжджовий хліб навчилися робити в Єгипті. За легендою це сталося, через недогляд раба, який готував тісто – воно підкиснуло й, аби уникнути покарання, він усе ж таки ризикнув спекти коржі. З'ясувалося, що вони вийшли пишнішими, рум'янішими та й смачнішими, ніж з прісного тіста.

❖ Існувала пряма залежність між ступенем свіжості хліба та соціальним статусом його споживачів. Так, королівська родина їла хліб свіжоспечений, білий. Вчорашній хліб призначався для знаті. Хліб дводенної випічки – для дрібної шляхти. Хліб триденний отримували ченці та студенти, а хлібом, випеченим чотири дні тому, харчувалися ремісники.

❖ В Україні завжди віддавали перевагу житньому хлібу, а пшеничний випікали на великі свята – Різдво, Паску, весілля.

❖ У десятому столітті у Візантійській імперії пекарі, які постачали населення хлібом, звільнялися від усіх податків і повинностей. Це потрібно було для того, щоб кожен житель міг в будь-який момент отримати хліб.

❖ Перший у світі Музей хліба з'явився в 1955 році в місті Ульм (Німеччина). В одному з колишніх комор фабриканта Віллі Ейслі була відкрита для відвідувачів постійна експозиція, яка відтоді постійно поповнювалася і оновлювалася. У колекції музею хліба зібрано більше 18 тисяч експонатів, що розповідають про історію вирощування зерна, про вдосконалення знарядь праці хліборобів, мельників і пекарів, про значення хліба в історії людства.

❖ У 1266-му році в Англії був прийнятий закон, який регулював масу хлібобулочних виробів, а також їх вартість і оплату роботи пекарів. Дивно те, що він проіснував цілих 600 років! Так, тільки в 2008-му році уряд дозволив випікати хліб, який важить менше 600 грамів!

❖ З одного зернятка отримуємо приблизно 20 міліграмів борошна, для випікання одного буханця потрібно борошна з приблизно 10 тисяч зернят.

❖ Сумарний об'єм води, яка використовується для вирощення пшениці та виготовлення однієї буханки хліба понад 1600 літрів.

❖ Кожен день у світі люди з'їдають близько 9 мільйонів буханок хліба!



Фотодобірка головного атрибуту обіднього столу в різних країнах світу



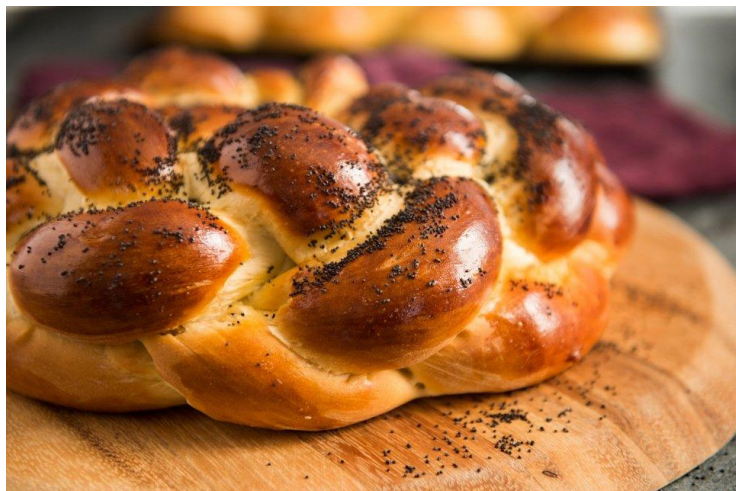
Фокачча – традиційний пісний італійський хліб. Традиційно його змащують оливковою олією і доповнюють базиліком.



Візитна картка Франції – здобний солодкий хліб на основі пивних дріжджів. Форма нагадує кілька круглих булочок, які сплели воедино.



В Ізраїлі в суботу подається традиційний плетений ячний хліб. На смак він злегка підсолоджений. Часто до здоби додають родзинки, кунжут або мак.



Індійський Naan можна куштувати з різноманітними добавками – від трав до насіння гарбуза і сиру.



Німецький крендель знають в усьому світі. Форма у цього хліба може бути різною, все залежить від фантазії і спритності господині.



В Бразилії маленькі сирні булочки можна знайти в будь-якій крамниці. Готують їх з маніока або кукурудзяного борошна.