

УДК 664.661

ИСТОРИЯ ХЛЕБА БОРОДИНСКОГО

*Конихина Т.В., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель - Мударисов.Ф.А., к. с-х. н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: бородинский хлеб, ржаной, история хлеба.

Мы провели исследование по вопросу о происхождении бородинского хлеба наша гипотеза частично подтвердилась. Так как большинство людей придерживается версии, что название этого хлеба возникло в связи с легендарной Бородинской битвой.

Достоверно известно, что современный рецепт появился в 1933 году – до этого ни в одном источнике нет упоминания о бородинском хлебе.

Современный рецепт бородинского хлеба появился в 1933 году в результате разработок Московского треста хлебопечения. Это был хлеб из ржаной муки с добавлением ржаного солода, патоки и кориандра. Нигде раньше это название не упоминалось, поэтому есть версия, что именно тогда бородинский хлеб и появился. Хотя похожие рецепты существовали и в конце XIX века – например, ржаной хлеб с тмином.

Бородинский хлеб – источник многочисленных полезных веществ. В 100-граммовой булке содержится около 7 г белков, более 40 г углеводов и приблизительно 1 г жира. Пищевые волокна присутствуют в черном хлебе в количестве 1,1 г. Из витаминов в продукте много соединений группы В, а именно РР, В1 и В2; витамины А и Е. Минеральные вещества бородинского хлеба – это фосфор, кальций, натрий, железо, магний. Обязательные ингредиенты мучного лакомства: органические и насыщенные жирные кислоты.

Как видно из вышесказанного, продукт богат сахарами. Это свидетельствует в пользу его высокой калорийности. Она и в самом деле впечатляющая: 207 кКал в расчете на 100 г мучного изделия.

Первая версия. Самая правдоподобная история появления ржаного хлеба относится к одной из великих битв в мировой истории, которая произошла в 1812 году на Бородинском поле неподалеку от селения с похожим названием Бородино. В этой грандиозной по своим масштабам битве сразились две великие армии того времени русская и французская, на поле битвы сошлись более 250тыс. солдат. Перед

сражением продовольственный обоз русской армии подвергся обстрелу из артиллерийских орудий противника. В одну из телег загруженной мукой и тмином попало пушечное ядро, которое разнесло повозку в щепки. Тмин и мука рассыпались и смешались. Чтобы не пропадать добру местные крестьяне из получившейся смеси муки и тмина испекли черный хлеб, который в последствии и получил название в честь события «Бородинский».

Вторая версия. В основу этой замечательной истории легла прекрасная история любви Александра и Маргариты Тучковых, и началась она в Бородинского сражения.

Во время Отечественной войны 1812 года генерал-майор Александр Алексеевич Тучков командовал бригадой. Он был отважным и смелым воином-героем. 26 августа 1812 года во время сражения был момент, когда русские войска начали терпеть поражение под натиском французских солдат. В этот роковой момент Александр поднял над головой упавшее знамя, пошел на врага и был смертельно ранен в грудь.

После сражения по полю ходила убитая горем женщина - жена генерала Александра Тучкова. Она никак не могла найти тело своего любимого погибшего супруга. Но она нашла палец со знакомым кольцом. После этого Маргарита решила возвести храм на месте сражения. Она сделала это на свои сбережения. Храм стал первым памятником героям Бородино.

Ежедневно в храм приходило много людей помолиться о 45 тысячах погибших в 12-часовом бою. Всем посетителям раздавали хлеб, который отличался необычным пряным вкусом. К тому же этот хлеб очень долго оставался свежим. Про этот хлеб начали говорить, что он замешанном на светлой любви, чёрном горе и верности. Говорили, что в состав «Бородинского», помимо ржаной муки, солода, патоки и кориандра, навсегда вошли и человеческие слёзы. «Бородинский» хлеб - это память о героях Отечественной войны 1812 года.

Третья версия. Существует и такая версия, которая гласит, что автором хлеба бородинского является русский известный ученый-химик и композитор Александр Бородин. Создание идеи появления этого сорта хлеба Бородин будто бы почерпнул, когда путешествовал по Италии у местных мастеров хлебопеков.

Библиографический список

1. Бородинский хлеб [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://licuala.livejournal.com/262528.html>

2. Русский национальный хлеб [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.kraushka.ru/black.html>
3. История бородинского хлеба [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.5hlebov.com>
4. Бородинский хлеб [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://pics.livejournal.com/zoyae/pic/000br420/>
5. История бородинского хлеба [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://subscribe.ru/archive/history>

HISTORY OF THE BREAD OF BORODINO

Konikhina T.V.

Key words: *Borodinsky, rye, history of bread.*

Borodinsky bread is one of the national Russian dishes, widespread throughout the country. Its exact history is unknown, there is a romantic legend connected with the appearance of this product, but historians are unable to confirm or deny it.