

УДК 664.66

ИСТОРИЯ РУССКОГО ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

*Маслов А.В., студент 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Мударисов Ф.А., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: история пшеничного хлеба, Русь, сырье, пшеница.

Большинство людей придерживается версии, что белый хлеб не всегда был доступен для всех слоев населения России. Мы провели исследование по данному вопросу, гипотеза частично подтвердилась.

Пшеничный хлеб является одним из главных продуктов питания на каждом столе. У пшеничного белого хлеба нет определенной формы и рецептуры, так как он очень разнообразен и рецептура его приготовления весьма обширна.

В мире пшеничный хлеб имеет следующие названия: чапата, бао-бин, тортилья, североамериканская лепешка, русский каравай, формовой белый, батон и так далее.

До самой бесконечности могут изменяться формы пшеничного хлеба и его рецептуры приготовления, но одно остается неизменным - сырье. Этим сырьем является пшеница, именно она задает тон любому пшеничному хлебу. Этот тон начинается с характеристик данного сырья, а именно его главные технологические характеристики, такие как: содержание клейковины, стекловидность и зольность [1,2,3].

Пшеничный «в народе белый» хлеб имеет древнюю историю возникновения. Ученые предполагают, что первый пшеничный хлеб появился в Древнем Египте, а затем распространился по всему земному шару. Если начать проследивать распространение пшеничного хлеба от Египта до Руси, то стоит обратить внимание на его главное сырье - пшеницу. Пшеница следовала из Египта в Римскую империю, затем в Грецию и только греки завезли его на Русь. Именно с момента возникновения пшеницы на Руси, началась история русского белого хлеба.

До пшеничного хлеба на Руси, славяне, ели хлеб из амаранта, который славился своими полезными качествами. Но Петр I запретил выращивание этого растения и изготовление из него хлеба. После чего спустя много лет этот хлеб канул в лету [4,5]. В наше время многие из нас даже не слышали о существовании такого растения.

Пшеничный хлеб на Руси многие не могли себе позволить. Он считался дорогим хлебом и относился к классу деликатесов. В основном его ело высшее сословие, а обычные крестьяне могли позволить его себе лишь по очень большим праздникам наравне с мясом[4,5,6]. Крестьяне в основном на Руси ели ржаной «кислый» хлеб, так же он является более полезным и питательным по отношению к пшеничному хлебу.

В давние времена хозяйки пекли хлеб практически ежедневно. Обычно тесто начинали замешивать еще на рассвете. Надевали чистую одежду, молились и приступали к работе. Рецепты теста были разные, но основными компонентами оставались мука и вода[1,2,3,7]. Если муки не хватало, то покупали на базаре. Для проверки качества муку пробовали «на зубок». Брли щепотку муки и разжевывали, если получившееся «тесто» хорошо тянулось и не очень липло к рукам, значит, мука хорошая. Перед замесом теста муку просеивали через сито. Мука в процессе просеивания должна была «надышаться»

Максимальное производство пшеничного хлеба началось в середине XX вв. Тогда он перестал быть дефицитом и из разряда труднодоступного перешел в разряд повседневного. До этого его распространению мешала экономическая обстановка в стране, Первая Мировая Война, Гражданская Война, Голодомор 20-х годов и Великая Отечественная Война. В наше время любой человек в стране, независимо от своего социального положения в состоянии купить его в любой торговой точке страны.

Библиографический список

1. Головоченко, А.П. Товароведение продукции растениеводства с основами стандартизации: учебное пособие / А.П. Головоченко, М.И. Дулов. – Самара: Самарская ГСХА. - 2002. – 220 с.
2. Исaiчев, В.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: практикум / В.А. Исaiчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев. – Ульяновск, 2014. - 414с .
3. Репин, Д.А. Хлебопекарные показатели озимой пшеницы сорта Бирюзы в зависимости от обработки семян микроэлементами / Д.А. Репин // В мире научных открытий. Материалы Всероссийской студенческой научной конференции. - 2014. - С. 116 - 123.
4. Хлеб пшеничный: состав, сорта, рецепт [Электронный ресурс]. -Режим доступа: foodandhealth.ru.
5. В чем польза и вред белого хлеба? [Электронный ресурс].-Режим доступа: lifegid.com .

6. Как пекли хлеб в старину [Электронный ресурс].-Режим доступа: www.cookrecept.ru.
7. Исайчев В.А., Мударисов Ф.А., Андреев Н.Н., Музурова О.Г. Технология переработки продукции растениеводства/ Под ред. проф. В.И. Костина. – Ульяновск: ГСХА, 2009.-297 с.

HISTORY OF RUSSIAN WHEAT BREAD

Maslov A. V.

Key words: *history of wheat bread, Russia, raw materials, wheat.*

We conducted a study on the origin of wheat bread in Russia, the hypothesis was partially confirmed. Since most people adhere to the version that white bread was not always available to all segments of the population.