

Вечный зов

Редко найдется человек, способный устоять перед запахом свежего, горячего хлеба! Это древняя магия печей, поклоняющаяся солнцу и земле...

На Руси к хлебу испокон веков относились бережно и с любовью, воспевая плодородную землю, дарующую главную пищу. Сотни пословиц и поговорок посвящены хлебу, который символизирует собой благополучие и достаток, мир и здоровье.

Традиции хлебопечения имеют давние исторические корни. Издавна, перед тем как начать месить тесто, хозяйка молилась и просила у Бога благословения, что становилось залогом удачной выпечки. Наши прабабушки, вымешивая тесто, старались находиться в хорошем расположении духа, при этом они частенько напевали душевные и умиротворяющие песни. Пока опара «подходила», в доме было запрещено громко разговаривать, ругаться и хлопать дверями, а перед тем как отправить каравай в печь, над ним делали крест. Сегодня многие традиции позабылись, но истинная любовь к хлебу будет у людей всегда, ведь Хлеб – всему голова!

ВСЁ, ЧТО ВЫ ХОТЕЛИ
ЗНАТЬ О ЕДЕ,
КОТОРУЮ ЛЮБИТЕ

Запах хлеба

Кушанья.

СТАРИННЫЕ РУССКИЕ РЕЦЕПТЫ

Рецепты рассчитаны на 6 человек
(для обеда на 3 человека взять 1/2 пропорции;
на 2 человека - 1/3; на 9 человек увеличить
пропорцию в 1,5 раза и т.д.)

ОТДЕЛ 27 ДРОЖИ И ХЛЕБ
Б) ХЛЕБ

Примечание. По испечению, хлеба прибавает третья часть, например: если хлеб печется из 3,5 кг. муки, хлеба должно быть, когда испечется и остынет, по крайней мере 4,8 кг, если из 4,8 кг. муки, то хлеба выйдет 6,4 кг.



2331) КИСЛО-СЛАДКИЙ ХЛЕБ ДРУГИМ МАНЕРОМ

Он готовится точно так, как хлеб № 2330, с той только разницей, что в него не кладут ни дубовой коры, ни померанцевой корки, а после того, как заварят муку кипятком, тесто должно стоять 6 дней в комнате или кухне, и выбивать тесто каждый день по два раза. Эти хлебы очень вкусны и не черствеют.

2329) РЖАНЫЕ ПОСТНЫЕ СУХАРИ

Взять небольшое корыто, всыпать в него 1 ведро, т. е. 12 кг. овсяной муки, влить 10 кг. теплой воды, размешать, накрыть, поставить на ночь в теплое место. На другой день процедить эту опару сквозь решето, замесить тесто, влить 1 стакан дрожжей, положив соли и всыпав ситной ржаной муки, к которой прибавить пятую или четвертую часть пшеничной; этой смешанной муки на эту пропорцию выйдет от 20-26 кг. Накрыть тесто, дать подняться в продолжении 2-3 часов, смотря по дрожжам. Потом делать из теста маленькие булочки: когда они на столе поднимутся, садить их в печь как обыкновенный ржаной хлеб. Когда булочки испекутся, вынуть их, дать им остынуть, потом разрезать каждую на две половинки; разрезанную сторону обмакнуть в пиво или только скропить пивом, посыпать солью и тмином, уложить на железный лист, вставить в печь, чтобы высохла. Эти сухари очень вкусны и рассыпчаты. Сохранять их в теплом и сухом месте. Тесто для этих сухарей нельзя готовить в хлебной квашенке, потому что после этого теста хлеб несколько раз сряду испортится. Следовательно взять на 10 кг. воды: 1 стакан дрожжей, 12 кг. овсяной муки, 5 кг. пшеничной, 16 - 21 кг. ржаной ситной муки, немного соли, тмин и пиво.

2327) ХЛЕБЫ СИТНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

На 1 ведро муки взять 1/4 ведра картофеля, очистить, налить водою, разварить его до мягкости, растереть и когда немного остынет так, что можно будет держать в нем руку, протереть сквозь решето в квашенку, размешать с 1/2 частью назначенной муки, не подливая воды, даже не мочить рук; размешать хорошенько, накрыть, поставить в теплое место на целую ночь и даже дольше. На другой день прибавить муки до обыкновенной густоты теста, не подливая воды, месить сильно и скоро, всыпать соли и тмин; когда тесто начнет тянуться и отставать от рук, тогда, накрыв тесто, оставить его на 3-4 часа, чтобы поднялось, но не слишком. Тогда скатать хлебы, дать опять им подняться на столе и садить в печь, не обливая водою. Далее поступать во всем, как сказано в хлебе № 2326. На 8 кг. муки можно взять 4 кг. картофеля, а даже и 8 кг.

2333) ОТЛИЧНЫЙ КИСЛО-СЛАДКИЙ ХЛЕБ К ЧАЮ

Взять 5 кг. муки; утром часов в 8 обварить половину этой муки 12 стаканами кипятка, разбить как можно лучше, поставить солодеть в теплом месте. В 8 часов вечера вмесить и остальную муку, положить 2,5 стак. подквасья см. № 2332, 600 гр. чернослива, который сперва обдать кипятком, чтобы можно было из него вынуть косточки, но никак не разваривать совершенно. Вынув косточки, нашинковать его и положить в тесто, также 400 гр. сладкого миндаля, очищенного и мелко нашинкованного, патоки 1,6 кг., кто любит, 1/2 чашки тмина и даже более, всё вместе вымесить хорошенько, поставить в теплое место до утра; тогда скатать хлебы, как обыкновенно, сгладить их хорошенько мокрою рукою, посадить в очень горячую печь.



ФАКТЫ О ХЛЕБЕ

Факт № 1:

Интересно, что одной из самых древних единиц измерения было ячменное зерно. Так, например, дюйм в англосаксонской системе исчисления равен трём ячменным зёрнышкам.

Факт № 2:

В Средние века в Европе хлебом пользовались не только для еды, но и для сервировки стола. Чёрственькие кусочки хлеба клались на стол вместо тарелок — а уже на них помещали еду. После обеда пропитавшийся побывавшей на нём пищей хлеб съедали или отдавали собакам.

Факт № 3:

Однажды один из самых известных хлебопексов времен Николая Второго некто Филиппов сильно ошанфузился: в тесто, предназначенное для свечек, которые очень любил один высокопоставленный военный чиновник, случайно попал таракан. Бедняге-хлебопеку с негодованием предъявили испорченное изделие. Филиппов не растерялся: он заявил, что темно-коричневый «сюрприз» вдобаву — обыкновенная изюминка. И тут же съел зловонную булку, уничтожив тем самым улики. А когда гроза миновала, подумал, почему бы действительно не попробовать класть в булочки изюм...

Факт № 4:

Сэндвич — именно так звали знаменитого графа, картежника, который был настолько помешан на играх, что не желал отлепкаться на еду. Он-то и повелел приносить ему еду, помещенную меж двумя кусками хлеба.

Факт № 5:

Во время голода и гиперинфляции 1921 года в Советском Союзе были выпущены необесценивающиеся чеки достоинством в 1 пуд (16 кг) хлеба. Так хлеб на какое-то время заменил деньги.

Факт № 6:

Ученые заявляют, что запах свежиспеченного хлеба делает людей добрее к незнакомцам. Они провели эксперимент, результаты которого свидетельствуют о том, что прохожие чаще помогают людям, если при этом ощущают запах хлеба.