

SVĚTOVÝ DEN CHLEBA

CHLÉB: zajímavosti

Jak vzniklo slovo chléb:

Slovo chléb vzniklo pravděpodobně z pragermánského „hlaiba“, Slované (znali doposud jen obilnou kaši) jej převzali spolu s přípravou kynutého a pečeného chleba od Germánů

Jak se vyrábí chléb:

Z žitné mouky je izolován chlebový kvas, který je neustále pomnožován, tj. dochází k vytváření specifické mikroflory v symbióze žijících lactobakterií a kvasinek. Produkty jejich metabolismu, kyselina mléčná a octová, oxid uhličitý aj. jsou pak původci specifického aromatu střídy a textury kůrky chleba. Z vyzrálého kvasu se po přidání mouky, vody a soli vymísí těsto, které se po nakytnutí dělí, tvaruje a peče při teplotě 270 °C

Proč chléb voní:

Rozhodující vliv má vysoká teplota. V pekařské peci se chléb zapéká při teplotě okolo 270 °C, přičemž těsto se zahřívá na 100 až 180 °C. Při těchto teplotách probíhají nejdůležitější reakce, které se odehrávají hlavně v chlebové kůrce. Správná vůně je typicky chlebová, lahodná, aromatická po použitých surovinách

Chléb ve světě:

Jiná země, jiný mrav... a také i jiný chléb. Pro střední a východní Evropu byl po staletí nejnepříjemnější tmavý chléb žitný, ve Francii, Itálii a středomoří byl oblíbený pouze pšeničný. Švýcaři mívali rádi špaldový chléb (primitivní odrůda pšenice), Norové si pekli chléb z ječmene, Skotové do něho dávali oves a v Severní Americe se zase po staletí pekli chléb kukuřičný. Neznámější druhy chleba v zahraničí:

Bagel – kulaté kynuté pečivo ze žitné mouky s otvorem uprostřed, podávané buď jako příloha (cibulový, sýrový i sladký skořicový), nebo samostatně s oblohou

Ciabatta – italský chléb křupavé kůrky, zadělaný olivovým olejem. Těsto je tužší, často s přidáním bylin

Maces – židovská chlebová specialita z nekysaného těsta, podobná krekrů

Nán – indický kvašený chléb z bílé mouky ve tvaru velké kapky (slzy)

Pumpnickl – tmavý žitný, těžký chléb s výrazně nakyslou chutí původem z Německa, vaří se v páře

Pita – arabská bílá i celozrnná chlebová placka, často plněná masem či zeleninou

Tortilla – mexické nekynuté pečivo z kukuřičné mouky, které se připravuje na rozpálené plotně

Praha, město chlebu zaslíbené:

► S ohledem na řemeslnou tradici a vysokou úroveň českých odborníků byla Praha v roce 1927 vybrána jako místo konání prvního světového kongresu o chlebu

► V roce 1982 se v srdci Evropy konalo celosvětové jednání cereálních odborníků na 7. světovém kongresu o chlebu a obilí

Velcí výrobci chleba minulosti:

► Na Egyptském papyrusu uloženém v Paříži uvádí vedoucí pekárny faraóna, že do jeho skladu bylo dopraveno 114 064 chlebů...

► Pekařství bratří Latiniů ve starověkém Římě mlelo denně 28 tun mouky a peklo 100-150 tisíc kulatých bochníčků chleba. Za vlády G. J. Ceasara dostávalo 200 tisíc lidí dva bochníky chleba

SVĚTOVÝ DEN CHLEBA

denně zdarma v rámci praktikované politiky „Chléb a hry“

- ▶ Dvorní pekárna v Kremlu za časů Borise Godunova pekla denně 5 tun chleba pro asi 5 000 lidí

Chléb našich předků:

- ▶ Daniel Adam z Veleslavína uvádí ve slovníku Nomenclator z roku 1592 názvy různých druhů chleba, které naši předkové pekli v 16. století: chléb pěkný bílý, otrubný, chléb z prosa a jáhel, hrubší čelední, černý režný, podpopelný, kvašený i nekvašený
- ▶ Chlebu se dostávalo poct, které si zasloužil. Hrál nezastupitelnou roli při korunovaci českých králů, kde mu byla dávana přednost před zlatem. Stejně účtě se těšil ve všech vrstvách obyvatelstva

Pekař, vážený řemeslník:

- ▶ Pekař patřil na panovnickém dvoře spolu s vojevůdcem a číšníkem k nejvyšším úředníkům. Dvorní pekař zastával též funkci ceremoniáře a ohlašoval i konec zábav a banketů
- ▶ Podle alemanského práva (r. 1220) byla za zabití pekaře v Německu trojnásobná pokuta než za jiného člověka

Tresty za nepoctivý chléb:

- ▶ Upéci dobrý chléb není snadné. Proto také dřív páni konšelé nehlídali žádné řemeslo tak přísně, jako právě pekařinu. V roce 1590 bylo nařízeno postavit u brodu Vltavy zařízení, kde byl provinilý pekař vsazen do pleteného koše a pomocí kyvné šibenice ponořován do vody. Přihlízející mohli na něj plivat a házet odpadky a kameny. Někdy dávali pekaři nůž, takže mohl uniknout trýznění tím, že určil lano, spadl do vody a utonul
- ▶ V 17. století byly v Německu trestány na pranýři pouze osoby, které se provinily zvláště bezctným činem, hlavně bigamisté, kuplířky, vražednice dětí, ale kupodivu též pekaři a řezníci, kteří dodávali špatnou váhu

Chléb vyráběly dříve zejména ženy:

- ▶ Naši předkové ponechávali přípravu chleba ženám a teprve s rozvojem měst, ve 13. století přibývalo řemeslných pekařů

Nájemní způsob pečení:

- ▶ Pekaři pekli dříve nejen z těsta, které si sami připravili, ale i z těsta přineseného hospodyněmi. S tím ovšem mívali značné potíže, neboť přinesené těsto bylo v různém stupni nakynutí, některé tuhé, jiné řídké a upečený chléb následkem toho někdy nekvalitní

Chléb součástí manželské smlouvy:

- ▶ Chléb byl u starých Egyptanů nejdůležitější část každodenní potravy, proto na něj nezapomínali ani v manželských smlouvách. Manžel musel na sebe vzít při ženitbě povinnost dodávat své nastávající choti každoročně 36 měr obilí na chléb. V případě, že by tolik obilí nebo chleba dodávat nemohl nebo nechtěl, musel nedodaný chléb nahradit přiměřenou částkou peněz v hotovosti

Výroba a spotřeba chleba v České republice:

- ▶ Ročně se vyrobí v ČR okolo 275 tisíc tun chleba, což je denně 1 mil kusů – co chléb, to originál. Průměrný občan spotřebuje ročně okolo 40 kg chleba a zaplatí za něj necelých 1 000,- Kč. Nabídka chlebového sortimentu na trhu je jedna z nejlepších v Evropě

Chléb v pořekadlech a přísloví lidu

Naši předci velmi trefně prostřednictvím chleba v pořekadlech a příslovích vystihli charakterové vlastnosti, mezilidské vztahy, pracovní činnosti i poměry v zaměstnání

- ▶ *Všude chleba o dvou kůrkách; Kdo se nesrovná s chlebem, nesrovná se ani s lidmi;*
- ▶ *Kdo do tebe kamenem, ty do něho chlebem; Odřítaného chleba největší krajíc;*
- ▶ *Ne samým chlebem živ je člověk; Čí chleba jíš, toho píseň zpívej;*
- ▶ *Pes by od něj kůrku chleba nevzal; Neváhal se rozdělit o poslední skývu chleba;*
- ▶ *A potom došlo na lámání chleba; To byl ale pěkně tvrdý chlebiček.*