

# 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 1 200,- 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 nevezal; Neváhal se rozdělít o poslední skývu chleba;*
- ▶ *A potom došlo na lámání chleba; To byl ale pěkně tvrdý chlebiček.*