

**МБДОУ ДЕТСКИЙ САД №393 г.Екатеринбург**  
**Презентация для детей старшего дошкольного возраста:**

**“Как люди научились печь хлеб?”**



**Подготовила воспитатель:  
Мухаматнурова Ю.Г**





**"Как же люди додумались печь хлеб, ведь это не могло получиться случайно?"** Действительно, а как? Короткий ответ - как и все изобретения, постепенно, шаг за шагом совершенствуя процесс. Но интереснее будет, если мы попробуем повторить этот путь сами.

Итак, представим, жизнь людей в первобытные времена, где-то 30 тыс лет назад. В это время люди еще не умели строить дома, у них не было хлебопечек и даже простых печек, а готовили они еду на костре. В поисках пищи они ходим по полям и лесам и пробовали на вкус все, что казалось мало-мальски съедобным.

Однажды они набрали на поле очень интересной травы - в колосках ее были по нескольку зерен, которые можно было есть. А если зерна закопать, то на этом месте потом вырастет еще больше новых колосков. Эта трава была предком наших пшеницы, ржи, овса. Людям эта трава понравилась. Хоть одним зернышком голод и не утолишь, но на поле их много. Да еще и впрок можно зерен запастись - они не портятся и хранятся всю зиму. Никуда идти искать еду не надо - живи себе рядом с полем. Так наши предки перестали быть кочевниками и стали оседлыми жителями. Но до выпечки хлеба им было еще очень далеко!

У вас дома наверняка найдется немного зерен пшеницы и овса.



**Представим, что мы первобытные и попробуем есть эти зерна. Во-первых, оказалось, что их нужно сначала очистить от кожуры (обмолотить). А во-вторых, они очень жесткие - их с трудом разгрызешь - не очень-то так наешься.**



[a-vi-ka.blogspot.com](http://a-vi-ka.blogspot.com)

[a-vi-ka.blogspot.com](http://a-vi-ka.blogspot.com)

Может, попробуем сделать зерна мягче?  
Или раскрошим их? На фото Катя  
пытается измельчить зерна. Конечно, без  
мельницы или хотя бы ступки это трудно,  
но мы же их еще не изобрели!



Вот расплющилось зерно овса –  
у нас получаются овсяные хлопья.  
Слева - купленные в магазине овсяные хлопья.  
Справа - сделанное нами



А вот раскрошенные зерна пшеницы. Рядом с  
крошками белая пыль. На что это похоже?  
Правильно, на муку. У нас получилась мука грубого  
помола.

Так зерна есть уже лучше, но еще лучше будет смешать их с водой. Получается такая каша. Это и есть первый хлеб. До сих пор подобную кашу едят вместо хлеба племена в некоторых районах Африки.

Кашу из овса мы оставили настаиваться, чтобы зерна как следует пропитались.

А кашу из воды и муки (мы, конечно же, не будем делать всю муку из зерен, а добавили к ней уже готовой магазинной) попробуем съесть. Так и питались люди еще несколько тысяч лет такой кашицей.



Но однажды одна хозяйка, замешивая кашу, заболталась с подружкой, и пролила жидкость на горячий камень у костра. Сначала она подумала, что все испортила, но вкусный запах и приятная поджаристая корочка получившейся лепешки привлекла ее внимание. Она рискнула попробовать на вкус - оказалось даже лучше, чем сырая каша! Мы вместо раскаленного камня использовали сковороду: вылили на нее нашу кашу и поджарили из нее лепешку. Катя съела кусочек - гораздо вкуснее. Еще бы соли туда!



**Выльем жидкий хлеб на горячую поверхность**



**У нас получится простейшая хлебная лепешка**

И сейчас во многих странах пекут пресные лепешки, которые очень похожи на те, первые.

Например, в Средней Азии издавна пекут лепешки в тандыре - глиняной печи, намазывая тесто из муки и воды прямо на его горячую стенку. А знаменитый армянский лаваш - это очень тонко раскатанная лепешка. Ее пекут в тонире - печи, в виде выложенной камнями ямы.

Но как же получился хлеб, привычный нам? Родиной его считается Египет. Там где-то 5 тысяч лет назад произошла примерно такая история. Жена готовила мужу ужин. Взяла она тесто для лепешек, которое у нее осталось еще со вчера. Но увидела, что оно испортилось - запах от горшка с тестом какой-то кисловатый, да и поверхность вся покрыта пузырями. Но делать новое уже не из чего, да и муж вот-вот придет голодный и злой. И тогда жена подумала: "Была - не была, испеку из этого плохого теста хлеб - может муж и не заметит". Но когда начала печь, увидела, что хлеб стал увеличиваться в размерах. И муж тоже заметил разницу, но не поругал жену, а похвалил: хлеб стал пышнее и вкуснее. И тогда на следующий раз жена специально дала хлебу прокиснуть. А на третий, чтобы скисало быстрее, в новое тесто добавила кусочек старого. Так люди поняли, что если добавлять в тесто закваску, то хлеб из него получается гораздо лучше. Примерно в 10 веке до н.э. египтяне стали использовать настоящие дрожжи. И примерно тогда же они вывели сорт пшеницы, который было легко обмолачивать, а зерна у него были гораздо крупнее их диких родственников. Печь хлеб у египтян научились греки. Они для закваски добавляли в хлеб прокисшее вино. А потом и римляне. К тому времени рецепты выпечки хлеба были уже усовершенствованы: применяли разные сорта пшеницы, разную степень помола, разные добавки вроде орехов или изюма. Интересно, что у римлян хлеб был отдельным блюдом. Его подавали как самостоятельное кушанье. А уж от римлян привычка есть хлеб распространилась по всем народам Европы и дальше, по всему миру.

Мы, как и три тысячи лет назад египтяне, печем хлеб, используя дрожжи.



**Вот рецепт:** 230 г. воды, 1 ст.л. растительного масла, 1 ч.л. соли, 3/4 ч.л. сахара, 490 г. муки, 1 и 1/4 ч.л. дрожжей. Тесто надо хорошо вымесить, поставить на 2 часа в теплое место подходить. Потом еще раз вымесить, сформировать хлеб и опять оставить на час. А потом поставить тесто в печь. Через 30-40 минут хлеб будет готов. Ничего сложного! Тем более, что сейчас все эти манипуляции с тестом делает за нас хлебопечка. Нам остается только засыпать продукты - и через три часа вынуть из нее горячую, ароматную буханку хлеба.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

