

Хліб – всьому голова!

Хліб житній – батько рідний, гречана каша – мати наша.

Без хліба нема обіду.

Хочеш їсти калачі, не сиди на печі.

Яка пшениця, така й паляниця.

Де є хліб, там є життя, де є життя, там є надія.

«Хліб – усьому голова», – кажуть у народі. Це не дивно, адже його здавна вважали основою життя, символом добробуту й багатства. Хліб цінували, вважаючи величезною святинею...

На сьогодні хліб – це звична для нас їжа. А от в давнину до нього ставилися зовсім по-іншому. Випікання хліба було досить трудомістким процесом. Люди вручну сіяли зерно, а потім за допомогою серпа збирали урожай, приступаючи до роботи ще вдосвіта. Зрізані колоски зв'язували у снопи й залишали сушитися. Потім молотили ціпом, а згодом – на водяних млинах і вітряках.



Для щоденного вживання пекли хліб із борошна грубого помелу, а от білий хліб їли лише у великі свята. Випікання хліба вважалось великим ритуальним дійством. «Майструючи» хліб, господиня мусила одягти все чисте, а перед цим – причепурити світлицю й приготувати рушники: на один клали хліб, іншим – накривали буханець, аби він «дійшов».

З давніх-давен хліб прирівнювали до сонця, тому надавали йому круглої форми. Звідси й різноманітні назви: колобок, калач, калита. Розрізати хлібину дозволялося лише ниткою, аби жодна крихта не впала додолу. Хоч і рідко в якій оселі сьогодні випікають хліб, ставлення до нього майже не змінилося. Досі з ним зустрічають гостей, ідуть у гості, благословляють молодят, проводжають у дорогу...



З важливістю та трудомісткістю процесу випікання хліба ознайомилися і студенти 4 курсу 3 групи агробіологічного факультету, більшість з яких є дипломниками кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика та членами гуртка «Технолог».

На дисципліні «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» ознайомилися з лабораторною роботою «Оцінка якості борошна методом лабораторної пробної випічки». Процес почався з ознайомлення методики випікання, складання рецептури, розрахунку води, замісу тіста, визначення режиму бродіння тіста, елементів технології формування та розстоювання тіста, режиму випікання хліба. Завершенням роботи було визначення загальної хлібопекарської оцінки випеченого хліба з оцінкою якості хліба за всіма показниками. Дякуємо кафедрі «Технології зберігання, переробки та стандартизації продукції

рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика», та окрема вдячність викладачу Бобру А.В. за знання та можливість долучитися до такого важливого, трудомісткого та захоплюючого процесу випікання хліба.



**Студентка 4 курсу 3 групи
агробіологічного факультету,
член гуртка «Технолог»
Ближнікова Ксенія**