

Первая мука в истории человека



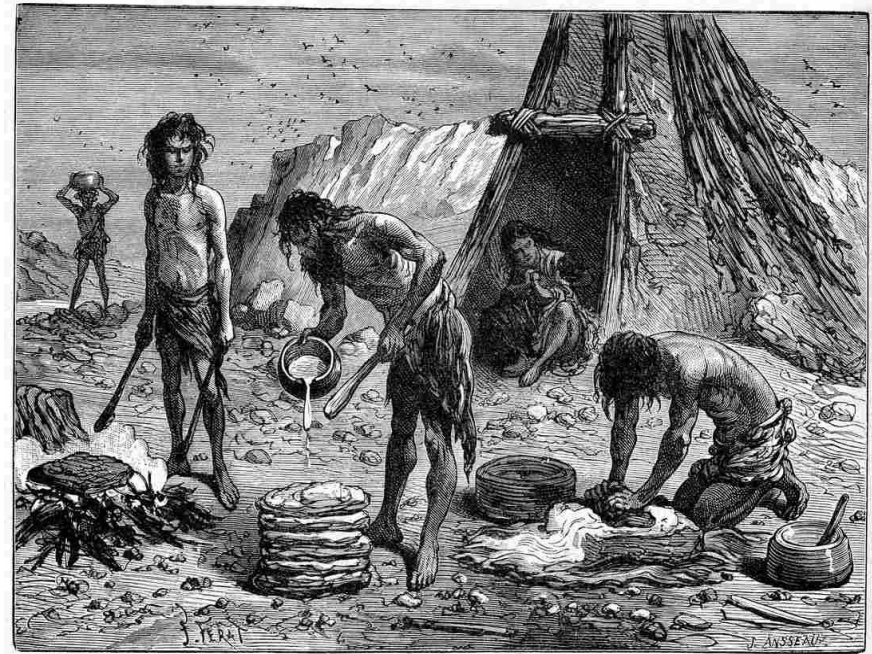
- Без этого продукта невозможно представить существование человечества и самого хлеба. Первым хлебным растением из которого человек смог приготовить первую муку являлись вовсе не рожь и пшеница, а обычные жёлуди и орехи. С этим неоспоримым фактом согласно множество археологов из разных стран мира. Во время раскопок в Кировоградской области знаменитых Трипольских поселений археологи обнаружили специально высушенные и грубо растертые в муку желуди. Этот факт свидетельствует о том, что **более 10000 лет назад** наши предки уже умели готовить примитивный первый хлеб. Но некоторые ученые считают, что орехи древний человек использовал для приготовления первой муки. Доказательством этой версии являются археологические находки во время раскопок жилищ первобытных людей датированные примерно тем же временем. В местах таких древних захоронений ученые смогли обнаружить в руках сохранившихся скелетов скорлупу орехов.



- В то древнее время люди относились к орехам как к источнику волшебной силы. Люди верили, что орехи могли сделать человека неуязвимым и наделить его сверхъестественными способностями. Предки Славяне были убеждены, что тучи, это ветви огромного орехового дерева, по стволу которого вниз и вверх бегают белка (огненная молния), а гром вырабатывает разбушевавшийся Перун(бог-громовержец), разгрызая зубами орехи сорванные с ветвей.
- **Полезно знать:** мукой называют продукт питания который получают при размоле любых зерновых злаков или бобовых культур. Это единственный уникальный продукт который употребляют люди всех рас, культур и религий

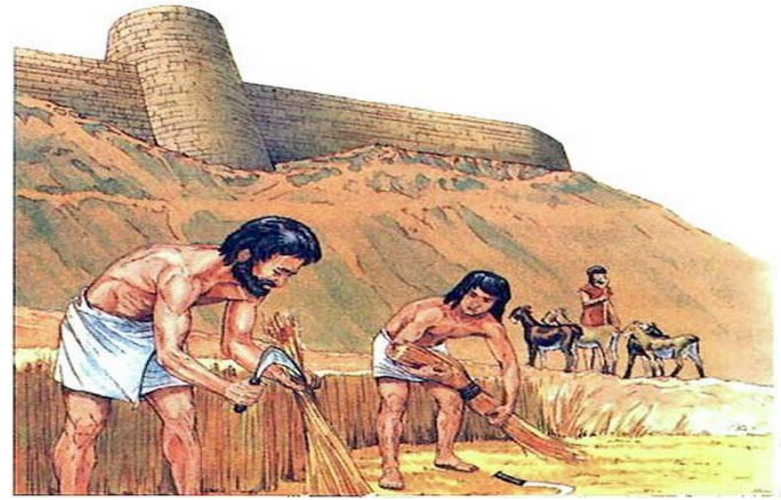
В эпоху Неолита примерно 10000 тысяч лет назад до появления земледелия древний человек начал впервые употреблять в пищу сырые зерна злаковых растений. Люди узнали, что злаки отлично насыщают организм и обладают приятным вкусом. Обращая внимания на то, как растут растения люди заметили, что из одного посаженного в землю зёрнышка может вырасти в несколько раз больше. Благодаря этим наблюдениям человек стал возводить некое подобие жилища неподалеку от мест где находил пропитание. К тому времени люди уже смогли укротить огонь, используя его как ценный источник тепла и способ для приготовления пищи. Важное знание человек получил после того когда случайно обнаружил, что подсушенные зерна намного легче отделить от колоса. Это привело к тому, что собранные сырые злаки стали сушить в вырытых ямах на предварительно разогретых огнем камнях. И снова дело случая заставило человека обнаружить, то что если перегревшиеся или поджаренное зерно растолочь и добавить воды, то можно получить некое подобие жидкой каши. Так примитивно выглядел самый первый хлеб кормилец.

Полезно знать: 100 гр. пшеничной муки высшего сорта содержат - углеводы 68,9 гр., белки 10,3 гр., жиры 1,10 гр. Энергетическая ценность 334 кКал.



Первые хлебобобы и мукомолы

- Первыми кто перешёл от собирательства и охоты и стал возделывать землю и разводить скот были племена, проживавшие в конце эпохи мезолита, на плодородных территориях Палестины, Месопотамии, Ирана, южной части Средней Азии и в долине Нила. Именно эти территории, как звенья одной цепи, расположенные одна вслед за другой, уже в VI—V тыс. до н.э., имели новые формы культуры и хозяйства. **Здесь как колосья пшеницы поднялись, а затем окрепли самые древние цивилизации.** В процессе эволюции разные хлебные народы мира научились измельчать злаковые зерна при помощи обычных камней получая при этом различные сорта и виды муки, **отсюда и появилось название – мука.** Методы производства муки постоянно развивались, что повлекло за собой появление каменных ступ в которых толкли зерно пестом. Однако данный вид помола был слишком трудоемким, а качество полученного продукта оставалось низким. Оказалось, растирать зерна в муку на порядок легче чем толочь, поэтому появилась первая зернотерка, сделанная из природного камня.
- **Полезно знать:** общеславянское слово мука образовано от древнеиндийского «macate» – **дробить, мягкая.**



Зернотерка



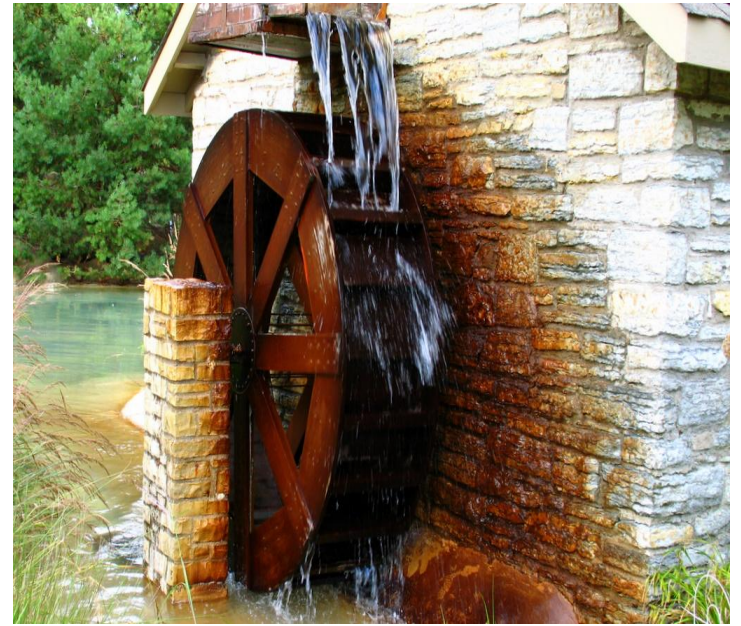
Появление зернотёрки

- Зернотёрки были широко распространены в древнем Египте, где в последствии и появилось первое тесто. Египетские фараоны обладали неограниченной властью, основой которой являлись огромные запасы зерна хранившиеся на случай голода. Во время расцвета Египетской цивилизации начинают появляться первые хлебные ремёсла, об этом свидетельствуют найденные в долине Нила множество статуэток из известняка и древесины, изображающие женщин растирающих зёрна в муку. Стенки гробницы одного из Египетских вельмож жившего в то время сохранили иероглифические надписи, где описан процесс получения муки. Вначале зерно очищали от пыли пропуская сквозь сито, затем вручную отбирали оставшиеся примеси. После, ячмень шелушили и отправляли на второй этап переработки где женщины перемалывали зерно в муку и снова просеивали на ситах. О первой муке в Греции упоминается в знаменитой эпической поэме "Одиссея", где странствующий певец Гомер описал повседневный быт сказочного дворца фракийского правителя Алкиноя. **"... жило в прекрасном дворце пятьдесят рукодельниц-невольниц. Рожь золотую мололи они жерновами ручными."** Множество зернотёрок было найдено при раскопках древних государств Вавилон и Урарту. Схожими методами и приспособлениями для производства муки пользовались и наши предки Славяне, о чём свидетельствуют многочисленные найденные артефакты.
- **Полезно знать:** в V веке до н. э. в Греции впервые появляются торговцы зерном, мукой и выпечкой.



Появление и развитие новых механизмов для производства муки

- По мере того как увеличивался спрос на муку, увеличивались и размеры камней зернотёрок, справиться с которыми одному человеку становилось всё труднее. Эта причина заставила человека модернизировать зернотёрку. В верхнем камне появляется отверстие для подачи зерна на жернова, а для трения плоскостей, верхнего жернова по нижнему внедряют простейший рычаг. Это фундаментальное изобретение способствовало дальнейшему развитию и усовершенствованию механизмов производства муки.
- В средние века, благодаря техническому прогрессу люди научились рационально использовать природную энергию ветер и воду, что повлекло к появлению первых мельниц. **Первые упоминания о ветряной мельнице относятся к древней Персии и датированы VII веком.** Автором первой автоматической водяной мельницы в 1784 году стал инженер Оливер Эванс из Америки, а англичанину Джеймсу Уатту удалось в 1782 году создать мельницу привод которой работал на пару.



- В нашем мире существуют такие фундаментальные понятия как солнце, земля, вода, воздух, Родина, которые невозможно измерить никакими земными ценностями. К таким ценностям можно отнести появление первой муки и первого хлеба. Хлеб - самая древняя еда всех времён и народов, которому всегда отводилась особая роль. В мире не существует такой кухни где не присутствовали бы хлебобулочные изделия, это объясняется тем, что мука для человека является самым доступным источником витаминов, минералов, белков и углеводов. С незапамятных времён к хлебу относились с большим уважением, хранили как оберег в любой ситуации. Мука и Хлеб всегда символизировали жизнь, богатство, благополучие и процветание.

Спасибо за внимание!

