

Хлеб- всему голова



Версии происхождения названия Бородинский хлеб.

Версия первая.

Бородинский хлеб – продукт, который часто появляется на нашем столе - а что мы, собственно, о нем знаем?

В старину талантливые пекари изобретали сотни замысловатых рецептов изумительных калачей и булочек, которые затем трепетно передавали из уст в уста по наследству.

Одним из наглядных примеров является известный всем сорт "Бородинского" хлеба – сейчас он продается в изобилии и отведать его можно в любой форме: как в круглой, так и в "кирпичной", причем любого размера.



История создания бородинского хлебушка по-прежнему остается тайной. Существует несколько версий, в той или иной степени похожих на легенду.

История создания Бородинского хлеба



Первая, по логике большинства людей, относится к величайшей из битв мировой истории, произошедшей на Бородинском поле. В этой кровопролитной битве сражались французская армия под командованием **Наполеона** и русская армия под командованием **Кутузова**.

Битва состоялась недалеко от одноименного села **Бородино**. Может быть, сорт черного хлеба "**Бородинский**" создан, а затем назван в честь события.

История создания хлеба



В 1812 году накануне сражения в суете посреди дороги оставили телегу с мешками муки и тмина, которую во время боя пушечным ядром разнесло в щепки. Мука и тмин высыпались и перемешались. Крестьяне, чтобы не пропадать добру, испекли хлеб из получившейся смеси. Но в кулинарных хрониках обязательна коммерческая дотошность: кто, где и когда поставил на поток гастрономическую удачу?

Именно эту версию поддерживает один из московских хлебозаводов, выпускающий бородинский хлеб в прозрачной упаковке, на которой помещена наклейка с изображением русского воина в головном уборе времен Отечественной войны 1812 года.

История создания хлеба



С другой стороны, можно сделать предположение о том, что бородинский хлебушек "родился" гораздо раньше 1812 года.

Допустим, пекари одноименного села создали рецепт, выпекли по нему неповторимый по аромату хлеб, а затем коротко и лаконично назвали его в свою честь — "Бородинский".

2. История одной любви



Есть еще одна очень красивая и необычная легенда о создании Бородинского хлеба.

Маргарита Тучкова (урожденная Нарышкина), увидев во сне, как ее муж генерал Александр Тучков погибнет при Бородино, две недели исследовала французские атласы в поисках места.

История одной любви



Несмотря на то, что **Тучков** просмотрел с женой всю карту земного шара, он нашёл только одно место с подобным названием, и оно находилось на Апеннинском полуострове. Тогда генерал обрадовался, так как решил, что, если Россия с Италией не находятся во враждебных отношениях, то и смерть ему не грозит

История одной любви



Он даже и не думал, что в России существует небольшая деревня с точно таким же названием, которая и определит в будущем его судьбу.

История одной любви



Несчастливая жена Тучкова, Маргарита Нарышкина, очень любила мужа и даже пошла наперекор своей родне, которая признала её супруга только спустя четыре года их совместной жизни, после того, как её муж и сын погибли на Бородинском поле, постриглась в монахини, изменив имя и став сестрой Марией.

История одной любви



Хлеб стали печь в Спасо-Бородинском монастыре, основанном Маргаритой Тучковой. Генерал действительно погиб при Бородинском сражении. Вдова генерала поселилась рядом с местом гибели мужа, а через несколько лет, похоронив единственного сына, основала обитель.

Хлеб, наполненный любовью



Первые годы сестры обустроивались, налаживали быт и, судя по дневникам Тучковой, были вынуждены покупать хлеб. А впоследствии организовали собственную пекарню, где и изобрели собственный рецепт ржаного хлеба, названный впоследствии «бородинским».

Монастырский хлеб



Некоторые даже считают, что женщина кинула в печь хлеб, желая, чтобы он стал таким же чёрным, как её скорбь по умершим

Секрет бородинского хлеба



Маргарита Михайловна Тучкова, игуменья Спасо-Бородинского монастыря, скончалась 29 апреля 1852 года, на 72 году жизни. Она прожила в браке шесть лет, вдовой – сорок. Похоронена Тучкова в склепе выстроенного ею храма, рядом с могилой сына.

Она оставила о себе не только потрясающую историю любви и самоотверженности, не только храм и монастырь. Она открыла сёстрам секрет особого нарышкинского хлеба, которым было принято поминать усопших. Сейчас этот хлеб называют бородинским.

Рецептура хлеба



Известно, однако, что рецептура нынешнего бородинского хлеба была разработана в 1933 году Московским трестом хлебопечения; согласно этой рецептуре одним из ингредиентов хлеба был кориандр. Тем не менее, похожие рецепты существовали до революции, они упоминаются в литературе о хлебопечении конца 19 века (вместо кориандра в них значится тмин). Кстати тмин обязательно клался и в солдатский хлеб, что производился до Революции.

Рецепт, проверенный временем



Существует единый стандарт – рецепт хлеба, утвержденный в 1984 году. Рецепт бородинского хлеба практически не изменился за последние 70 лет. Современные пекари добавили в его состав лишь дрожжи. Но нельзя забывать и о том, что Бородинский хлеб частенько «подделывают».

Рецепт хлеба



Настоящий рецепт бородинского хлеба должен иметь следующие ингредиенты (на 1 кг готового продукта):

*90 г муки пшеничной второго сорта;
510 г муки ржаной обойной (обдирной);
32 г солода ржаного;
0,6 г дрожжей прессованных;
6 г соли поваренной;
38 г сахар-песок;
25 г патоки;
3 г кориандра или тмина.*

Польза бородинского хлеба



Технология приготовления «Бородинского» хлеба не допускает применения консервантов и химических усилителей вкуса. Уже исходя из этого польза» Бородинского хлеба очевидна. Ржаная мука, входящая в состав хлеба, содержит так необходимые нашему организму клетчатку, минералы и витамины Е, РР, В6.

Польза бородинского хлеба



К тому же ржаная мука обладает диетическими свойствами, она способствует хорошему пищеварению, препятствует образованию жировых бляшек в сосудах

Польза бородинского хлеба



Солод содержит много микроэлементов, так необходимых нашему организму для нормального функционирования., а патока содержит много витаминов и неочищенный сахар, который гораздо полезнее рафинированного.

Ржаной хлебушко - калачу дедушка.

*На Бородинском поле шло сраженье,
Картечи визг, как по стеклу ножом,
И вот французов лёгкою мишенью
Стал наш обоз с мукой и фуражом.
То ли ядро шальное, то ли мина,
То ли снаряд в фургон с мукой попал,
А следом шёл фургон с корицей,
тмином,
И взрыв муку и тмин перемешал.
Ну а солдат кормить-то чем-то
надо?
Негоже продовольствие бросать!*

*Ведь с тмином та мука, поди, не с
ядом...
Так стали «Бородинский» выпекать.
И говорят, что даже сам Кутузов,
А может быть, и сам Багратион,
Нахваливали меткость тех
французов,
Что так удачно вмазали в фургон.
Вот так из века, ставшего
былинным,
Пришёл к нам хлеб, который всем
знаком.
Как хорошо, что был фургон тот с
тмином,
А не с фасолью или с чесноком!*

**5 класс «Б»
классный
руководитель
Жукова Е.В.,**