

Музей хлеба в Германии

Первый в мире Музей хлеба появился в 1955 году в городе Ульм (Германия). В одном из бывших амбаров фабриканта Вилли Эйслена была открыта для посетителей постоянная экспозиция, и с тех пор она постоянно пополнялась и обновлялась.



В коллекции музея хлеба собрано больше 18 тысяч экспона-

тов, рассказывающих об истории выращивания зерна, о совершенствовании орудий труда земледельцев, мельников и пекарей, о значении хлеба в истории человечества. На двух этажах музея находятся две постоянные экспозиции: «От зерна к хлебу» и «Человек и хлеб». Представлена 6000-летняя история производства хлеба, от каменного века до наших дней. Здесь выставлены орудия земледелия и формы для выпечки из разных эпох. Немецкий музей хлеба имеет также богатую специализированную библиотеку - это более 4000 книг на всех языках мира, посвященных хлебу и зерну.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Каждый человек в среднем съедает почти 7 тонн хлеба и около 35 тыс. булок за всю свою жизнь.

В 1921 году в СССР хлеб использовали в качестве денежной единицы. Этому способствовали повальный голод и гиперинфляция. В оборот вошли чеки достоинством в 1 пуд хлеба.

Самый большой хлеб в мире испекли работники пекарни мексиканского города Акапулько. Длина буханки немного превышала 9 км. Этот рекорд был установлен 20 лет тому назад и до сих пор никто не смог его побить.

В 1995 году была выпечена самая быстрая булочка. Рекорд установила группа западных пекарей. Булочка пробыла в печи всего 8 минут 13 секунд. В том же году данный рекорд попал в книгу рекордов Гиннеса.



МАДОУ «Детский сад № 58»

618417, Пермский край, г. Березники,
ул. В.Бирюковой, д.3

МАДОУ «Детский сад № 58»



Экологические праздники

Всемирный день хлеба

Тел. 8(3424) 20 14 04

Пермский край, г. Березники ул. В. Бирюкова д. 3

Всемирный день хлеба

«Хлеб - всему голова!» - гласит старая поговорка. Она проверена временем: действительно, без хлеба невозможно насытиться даже самым питательным, богатым обедом с обилием различных блюд. И наоборот, если на столе присутствует это изделие из муки — считай, голодным не останешься. Хлеб испокон веков уважали и любили практически все народы, проживающие на планете Земля. Да и сегодня мало, что изменилось. По этой причине чуть больше десятилетия лет тому назад был учрежден праздник, посвященный Его Величеству Хлебу.

16 октября 1945 г. была создана Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО), которая занималась решением проблем в развитии сельского хозяйства и его производства. В 1950 году Генеральная Ассамблея ООН своей резолюцией провозгласила Международный день хлеба. **В качестве даты празднования был выбран день образования ФАО – 16 октября.**

Традиционно в этот день во многих странах жители устраивают разные праздничные мероприятия.

Хлеборезная машина в действии

Стоит упомянуть и о том, кто изобрел привычный нам сегодня хлеб в нарезке. Им стал некто Отто Фредерик Роведдер.



Работу над устройством, превращающим буханку хлеба в аккуратные ломтики, этот человек начал в 1912 году, а закончил, добившись реальных практических результатов, только в конце 20-х гг. прошлого века. Изобретение Роведдера быстро приобрело бешеную популярность.

Османский хлеб

Хлеб был незаменимой частью в османской кухне, его в больших количествах употребляли люди из всех социальных слоев общества.

У богатых хлеб был приятным дополнением к основным блюдам, у бедных же он сам и являлся главным блюдом. Мехмед эль-Фатих сразу после завоевания Стамбула назначил руководителем Хызыр Бея, который первым делом организовал производство чистого, высококачественного хлеба.

В 1502 году Султан Баязид ввел государственную гарантию на качество хлеба, позже данная практика распространилась на всей территории. После подобного решения было воспитанно много великих хлебных мастеров, особенно в области Карадениз.

Крым был главным поставщиком пшеницы для Османской империи. Стамбул получал зерно из Кафы. Был фирман султана, запрещающий вывозить хлеб из Кафы в другие места. В год в Кафе зерном грузилось 100 - 150 кораблей.

