

Kysnutý chlieb poznali už pred 5000 rokmi

Vedeli ste, že starí Egypťania kysnutý chlieb poznali už pred 5000 rokmi? Spočiatku ľudia konzumovali iba jednoduché kaše a placky. Neskôr si všimli, že cesto, ktoré prirodzene vykysne, dáva tradičným plackám novú chuť a štruktúru. A tak sa výroba kysnutého chleba postupne rozšírila do celého sveta.

Najstaršia pamiatka z 5. storočia na našom území bola nájdená na Devíne vo forme skameneného chleba. Devínsky chlieb vážil cca 1 kg a podľa analýzy bol upečený z pšeničnej múky s prímiesou ražnej múky. Zachované krajce svedčia o tom, že chlieb vtedajší ľudia podľa rímskeho vzoru nekrájali, ale krajce odlamovali z bochníka ručne. Nuž, a ako mohol chutiť vtedajší chlieb? Pravdepodobne sa v mnohom nelíšil od dnešných tmavých pšenično-ražných chlebov. Ak bol dobre vypečený, určite si na ňom vtedajší obyvatelia hradu pochutili.

