

Pečenie chleba sa rozšírilo do Európy vďaka rímskemu impériu?

Už začiatkom nášho letopočtu sa v Ríme pieklo niekoľko desiatok druhov chleba. Najrozšírenejší bol chlieb okrúhleho tvaru, ktorého kôrka slúžila ako lyžica na nabranie rôznych omáčok a striedka zasa ako servítka na utieranie úst pred pitím vína.

Kto si skúsi takéto historické rímske stolovanie? Hodilo by sa napríklad ku kotlíkovému gulášu a orosenej desine. Nápadom určite potešíte svoje mužské polovičky.

A pre vás, ktorí si trúfnete aj na domáci chlieb – Rimania zvykli používať ochucovadlá ako aníz, rasca, med, maslo, štipľavé koreniny či olivový olej.

