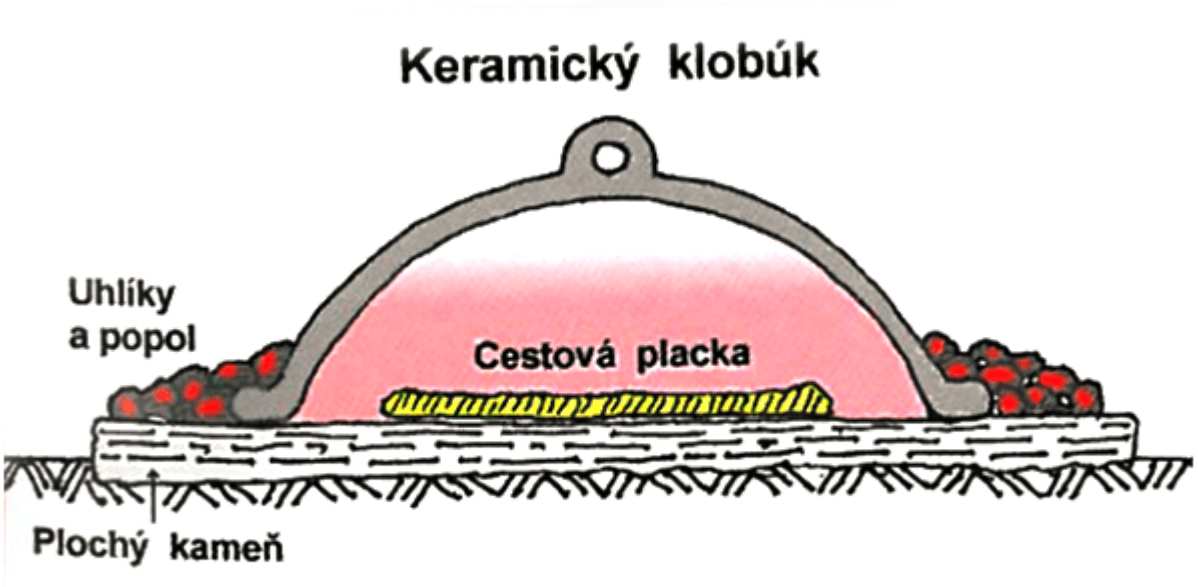
Pečenie pod zvonom

Spôsob pečenia chleba ako v dobe kamennej – tzv. „pečenie pod zvonom“ sa u kočovných národov zachoval až do dnešných dní. Na plochom okrúhlom kameni sa zapáli oheň a keď je dostatočne rozohriaty, zmetú sa z neho uhlíky a popol a položí sa naň ploché cesto o hrúbke 2 – 3 cm. Kameň sa rýchlo prikryje klobúkom z vypálenej hliny, ktorý sa nahrieval nad ohňom, a jeho okraje sa obsypú zvyšnými uhlíkmi a popolom. Voilá – o 15 minút máte posúch hotový.