

Začiatky pečenia

ajstarší chlieb na svete je dôkazom, že ľudia piekli už 4000 rokov pred tým, než vôbec začali so samostatným pestovaním a poľnohospodárstvom.

Pozostatky plochého chleba, ktorého vek sa odhaduje na 14.400 rokov, sa našli na archeologickom mieste v Jordánsku.

Výskumný tím tvrdí, že úsilie potrebné na výrobu chleba z divých zŕn pravdepodobne znamenalo, že bol vyhradený pre zvlášťne príležitosti a bol považovaný za veľkú špecialitu. Možno práve tam vznikla túžba po možnosti pripravovať viac a častejšie túto, pre nás dnes tak bežnú, pochúťku a pravdepodobne tak prispela k prvým pokusom pestovania obilnín.

Analyzované pozostatky ukazujú, že divokí predchodcovia domácich obilnín, ako je jačmeň, jednozrnka a ovos, boli už vtedy pred prípravou chleba mleté, preosievané a miesené.

Vďačíme chlebu za začiatok pestovania obilnín?

