**Хлеб всему голова**

***Хлеб*** — один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё

в неолите. Первый ***хлеб*** представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой.

Под именем ***«хлеб»*** известны разного вида пищевые продукты, приготовленные из зерновой муки некоторых злаков и служащие важнейшей составной частью народного продовольствия

Главнейшие хлебные культуры: пшеница, рожь, ячмень, кукуруза, рис, просо, овёс, сорго и дурра. Кроме злаков роль хлебных растений принадлежит и некоторым другим: например, маниоку, нескольким видам пальм, хлебному дереву, арророуту и прочим.

Для первых видов ***хлеба*** было много способов заквашивания теста. Можно было использовать в качестве дрожжей бактерии, имеющиеся в воздухе. Для это нужно было только оставить тесто на открытом воздухе на какое-то время перед выпечкой. Эта технология до сих пор используется при изготовлении хлебной закваски. Плиний Старший писал, что галлы и иберийцы использовали снятую с пива пену, чтобы делать «более легкий [то есть менее плотный] ***хлеб***, чем другие народы». В тех частях древнего мира, где вместо пива пили вино, **в качестве** **закваски** использовали смесь из виноградного сока и муки, которой позволяли забродить, или пшеничные отруби, пропитанные вином. Однако наиболее распространенным методом было оставить кусок теста при приготовлении ***хлеба***, и использовать его на следующий день в качестве источника брожения

Даже в *древнем мире* существовало очень много разнообразных видов ***хлеба***, В своём сочинении «*Пир мудрецов*» древнегреческий автор Афиней описывает некоторые виды ***хлеба***, пирожных, печенья и другой выпечки, приготавливавшейся в античности. Среди сортов ***хлеба*** упоминаются лепёшки, медовый ***хлеб***, буханки в форме гриба, посыпанные маковыми зёрнами, и особое военное блюдо хлебные завитки, запечённые на вертеле. Тип и качество муки, использовавшейся для приготовления ***хлеба***, также могло различаться. Как отмечал Дифил, «***хлеб***, сделанный из пшеницы, по сравнению с тем, что сделан из ячменя, более питательный, легче усваивается, и всегда лучшего качества. В порядке достоинства, ***хлеб***, сделанный из очищенной [хорошо просеянной] муки является первым, после него — ***хлеб*** из обычной пшеницы, а затем ***хлеб***, сделанный из непросеянной муки.»