

УДК 664.66

Груб'як Л. – ст. гр. МХ-31

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

БОРОШНЯНИ ВИРОБИ У СВІТОВІЙ ІСТОРІЇ

Науковий керівник: к.т.н., асистент Лялик А.Т.

Hrubciak L.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

FLOUR PRODUCTS IN WORLD HISTORY

Supervisor: A. Lialyk, Ph.D, assistant

Ключові слова: борошно, хліб, виробництво хліба, історія.

Keywords: flour, bread, bread production, history.

Наші предки виробляли борошно ще з незапам'ятних часів. Тоді головною їх турботою було добування їжі. Стародавні люди помітили, що зерно, яке кинули на вологу землю може дати більше зерен. Певний час наші предки їли сирі зерна, пізніше навчились розтирати їх між каменями. Так і з'явилися перші жорна, а з ними й перше борошно та перший хліб, що був схожий на рідку кашу.[1].

З давніх часів борошно виготовляли шляхом помелу зерна. Вперше хліб з'явився на Землі ще понад 15 тисяч років тому [2]. Єгиптяни та греки використовували ручні млини для виробництва борошна, а римляни - млини, що приводилися в дію водою. У давнину борошно було цінним товаром і часто використовувалося як форма платежу чи данини.

У середньовічній Європі виробництво борошна контролювалося лордами, які володіли млинами та стягували плату за помел зерна. Незважаючи на труднощі виробництва та розповсюдження борошна, воно залишалося основним продуктом харчування для людей протягом усієї історії. Еволюція виробництва борошна віддзеркалювала розвиток людської цивілізації.

У середні віки борошно було цінним товаром. Феодальна система покладалася на володарів лордів млинами, які мололи зерно для своїх орендарів. Ціни на борошно регулювалися законом, і мірошники могли бути покарані за надміру.

У багатьох поселеннях на теренах сучасної України були спеціальні хати, пристосовані для випічки хліба. В цих стародавніх пекарнях хліб виготовляли шановані майстри-хлібники. Крім того, хліб випікали також і господині для власних потреб.

В XI столітті на Поліссі, Галичині, Наддніпрянщині випікали здебільшого кислий, тобто зброджених хліб з житнього борошна. Виробництво житнього хліба було великим мистецтвом, що ґрунтувалося на застосуванні спеціальних заквасок, секрет приготування яких тримався в суворій таємниці й передавався з покоління в покоління. Закваскою називали частину заквашеного тіста, що залишилося від попередньої випічки. Саме від якості закваски залежали смак і аромат хліба.

Крім житнього хліба, наші предки випікали також і безліч виробів з пшеничного борошна, починаючи від монастирських просфор і закінчуючи славетними короваями та пасками.[3]

Виробництво хліба та борошна є дуже важливим для сучасного світу, оскільки ці продукти становлять основну складову харчування багатьох людей.

По-перше, виробництво хліба та борошна має значний вплив на економіку багатьох країн, оскільки це є важливою галуззю зайнятості. Виробництво хліба та борошна може забезпечувати роботу для багатьох людей, від фермерів, які вирощують зерно, до робітників на млинах та пекарнях.

По-друге, виробництво хліба та борошна має великий вплив на здоров'я людей. Хліб та інші продукти, що виготовляються з борошна, є важливими джерелами вуглеводів та інших поживних речовин, необхідних для забезпечення енергії та здорового функціонування організму.

Як війна в Україні вплинула на світовий ринок хліба?

Війна в Україні вже вплинула на близько 25% світової торгівлі зерновими та призвела до зростання світових цін, продовольчої інфляції. У вирішенні ситуації зацікавлений весь світ, оскільки постачання пшениці з України – це понад 10% річного споживання пшениці для 15 країн світу. Для прикладу, це 28% потреб Індонезії, 21% — Бангладеша, а Єгипет імпортує майже 80% своєї пшениці України.[4] Зараз Україна намагається вирішити це питання за допомогою альтернативних методів експорту зерна.

Підсумовуючи все вищесказане, хочу наголосити, що хліб – один із найдавніших продуктів харчування. За еволюцією розвитку технологій виробництва хліба можна прослідкувати історію розвитку наукового прогресу. Борошномельне та хлібопекарське виробництво впродовж всієї історії відігравали важливу роль для економіки кожної країни. Нестача хліба стала причиною багатьох повстань та воєн.

Література:

1. Борошно: історія, користь та шкода. Post.Factum: веб-сайт (публікація 25.02.2023) URL: <https://postfactum.info/ua/health/hlib-nash-nasuschniy-istoriya-boroshna-4111.html#>
2. Ірина Тимчишин. Хліб: історія і сучасність. *Галицький кореспондент*: веб-сайт (публікація 17.11.2014) URL: <https://gk-press.if.ua/x16217/>
3. Історія хліба в Україні та світі - хлібні традиції та Музей хліба. *Просто добрий хліб*: веб-сайт URL: <https://hlib.ua/info/statti/14-hlib-istoriya>
4. Ілля Колдомасов. Війна в Україні вже вплинула на 25% світової торгівлі зерновими. *Українська правда*: веб-сайт (публікація 23.04.2022) URL: <https://www.epravda.com.ua/news/2022/04/23/686154/>