Tradycyjny chleb - warsztaty dotyczące wypieku chleba

Data publikacji: 17.10.2017 11:30

W poniedziałek, 16 października na terenie Osiedlowego Centrum Kultury i Rekreacji, działającego przy SM Cieszynianka odbyły się warsztaty dla dzieci (i nie tylko), dotyczące pieczenia chleba. W czasie warsztatów można było dowiedzieć się więcej na temat powstania chleba oraz zmiany technik wypieku, a także przybliżony został temat chleba w innych krajach i kulturach.

Warsztaty przeprowadził Piotr Mojżeszek, etnolog. W czasie trwania zajęć przybliżył on prosty przepis dotyczący pieczenia chleba, który może zostać wykonany przez każdego, we własnym domu – ***Przygotowanie takiego chleba, czy też bułek, nie zajmuje zbyt dużo czasu. Może być to doskonała alternatywa, dla osób, które nie chcą iść do piekarni, bądź też jest zbyt późno na zakup pieczywa. Wystawczy połączyć drożdże z cukrem. Następnie w ciepłym mleku rozpuszczamy trochę masła i łączymy produkty. Dodajemy mąkę i wyrabiamy ciasto. Odstawiamy aż wyrośnie, a następnie możemy dodać na przykład otręby*** – mówił Piotr Mojżeszek.

W czasie przerwy na rośnięcie ciasta, został przybliżony temat, dotyczący historii chleba – ***Tradycja wypieku chleba, pojawiła się jakieś 15, bądź 10 tysięcy lat temu. Oczywiście wtedy, ze względu na brak możliwości technicznych chleby wyglądały zupełnie inaczej. Nie znano drożdży, więc były to po prostu placki. Nie było również piekarników, w związku z czym początkowo przygotowane ciasto było zagrzebywano w ognisku. Przygotowanie chleba można porównać do techniki wykonywania dzisiejszych ziemniaków z ogniska*** – tymi słowami etnolog zobrazował wszystko dzieciom.

Chleb był bardzo długo przygotowywany z mąki, wykonanej przez pocieranie kamieniami o ziarna. Z czasem zaczęto wypiekać go przez nakładanie placka na rozgrzane kamienie, a następnie pojawiły się pierwotne, metalowe blachy, które pozwalały nieco unowocześnić techniki wypieku i przyspieszyć cały proces. Warto również zaznaczyć, że chleb nie jest typowym pokarmem tylko w kulturze europejskiej, jednak jego formy różnią się od siebie, w zależności od kraju, w którym jest przygotowywany.

W krajach europejskich, znany jest pulchny bochenek, otrzymywany z ciasta drożdżowego. Przykładowo w Chinach znany jest mały, płaski chlebek, nazywany „Bing". W zależności od rejonu, może on mieć różny smak, jednak wykonywany z mąki, soli i wody. Smaży się go na patelni. W Kolumbii i Wenezueli przygotowywany jest rodzaj chleba o nazwie „Arepa", wykonany z mąki kukurydzianej. Kiedyś mąka kukurydziana była tam przeżuwana przez kobiety, które w ten sposób formowały placuszki, przeznaczone do pieczenia. W krajach Bliskiego Wschodu bardzo popularna jest „Pita". Wykonywane są z mąki, wody i drożdży. Pity, to płaskie placuszki, które w czasie pieczenia pęcznieją, a w środku samoistnie formuje się kieszonka, w której można umieścić sos.

W każdym kraju znajdziemy inne tradycje dotyczące chleba. W Europie, jest to jeden z podstawowych składników diety, spożywany praktycznie każdego dnia. Jednak nawet tutaj znajdziemy określone różnice. W Polsce znajdziemy tradycyjne bochenki chleba, a najbardziej popularne bułki to kajzerki. We Francji już społeczeństwo zdecydowanie częściej sięga po bagietki oraz po różnego rodzaju croissanty. Jak więc widać – co kraj, to obyczaj – dotyczy to również chleba.

JŚ