

Марина Ситникова

Такой разный хлеб!

Люди всегда любили свежий, ароматный, пышный хлебушек. А в нашей стране хлеб был едва ли не главным продуктом. Недаром появилась поговорка «Хлеб да каша – пища наша». Хлеб – всему голова, но хлеб хлебу – рознь. В разных городах и регионах нашей страны есть свои особенные рецепты и, соответственно, свой вид хлеба. Хотя, конечно, сейчас мы можем попробовать любой хлебушек.

С калачом под ручку

На гербе древнего города Муром красуется один из самых известных видов хлеба – калач. Вернее, на муромском гербе их целых три. И вполне заслуженно их там поместили – муромские калачи снискали поистине мировую известность.

А что такое калач? Это пшеничный хлеб, который пекут в виде замка с дужкой или «ручкой» – полоской из теста, за которую этот хлеб можно было держать.

«Ручку» для калача, между прочим, придумали в Москве! Но есть её вместе с калачом, хотя она тоже выпекалась из теста, было не принято, так как она считалась несъедобной.

