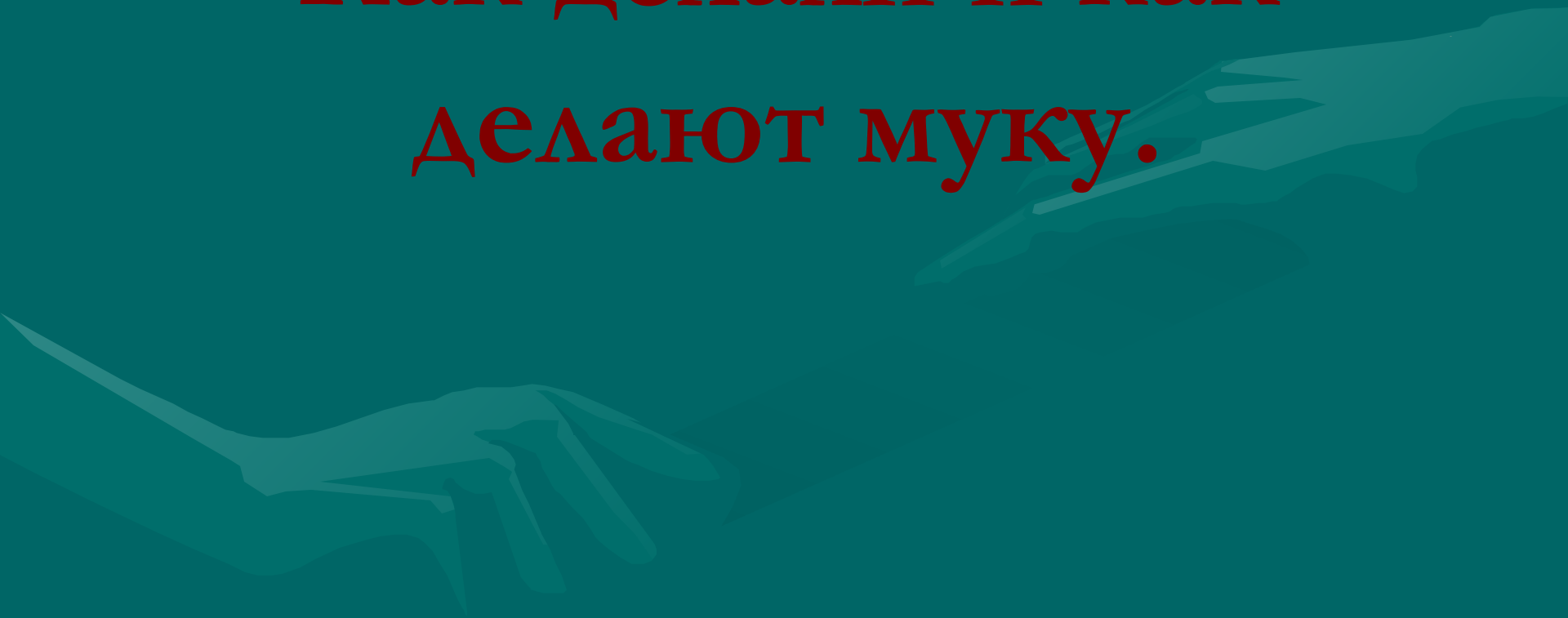


Как делали и как
делают муку.



Что такое мука?

Мука - это пищевой порошкообразный продукт, который делают из злаковых культур с отделением или без отделением отрубей.



Что такое отруби.

Отруби – это твердая оболочка зерна, сочетающая в себе пищевые волокна. Они не перевариваются при пищеварении.



Мука - это основное сырье для теста. Чем выше сорт муки, тем светлее изделие которое из нее пекут.



Основные виды муки:

1. Пшеничная
2. Ржаная
3. Ячменная
4. Кукурузная
5. Соевая

Древние люди употребляли зерна пшеницы в пищу, пока однажды не поняли, что можно размельчить ее между двумя камнями и полученную крупу варить.

Каменные жернова использовались ещё в 3-4 веке до нашей эры.

Зерна перетирали в муку, затем
смешивали с водой и
полученную массу выпекали на
углях



Древние ручные жернова.



После появления ручных маленьких
жерновов, люди стали делать большие
жернова приводимые в движения
животными



Затем появились ветряные мельницы



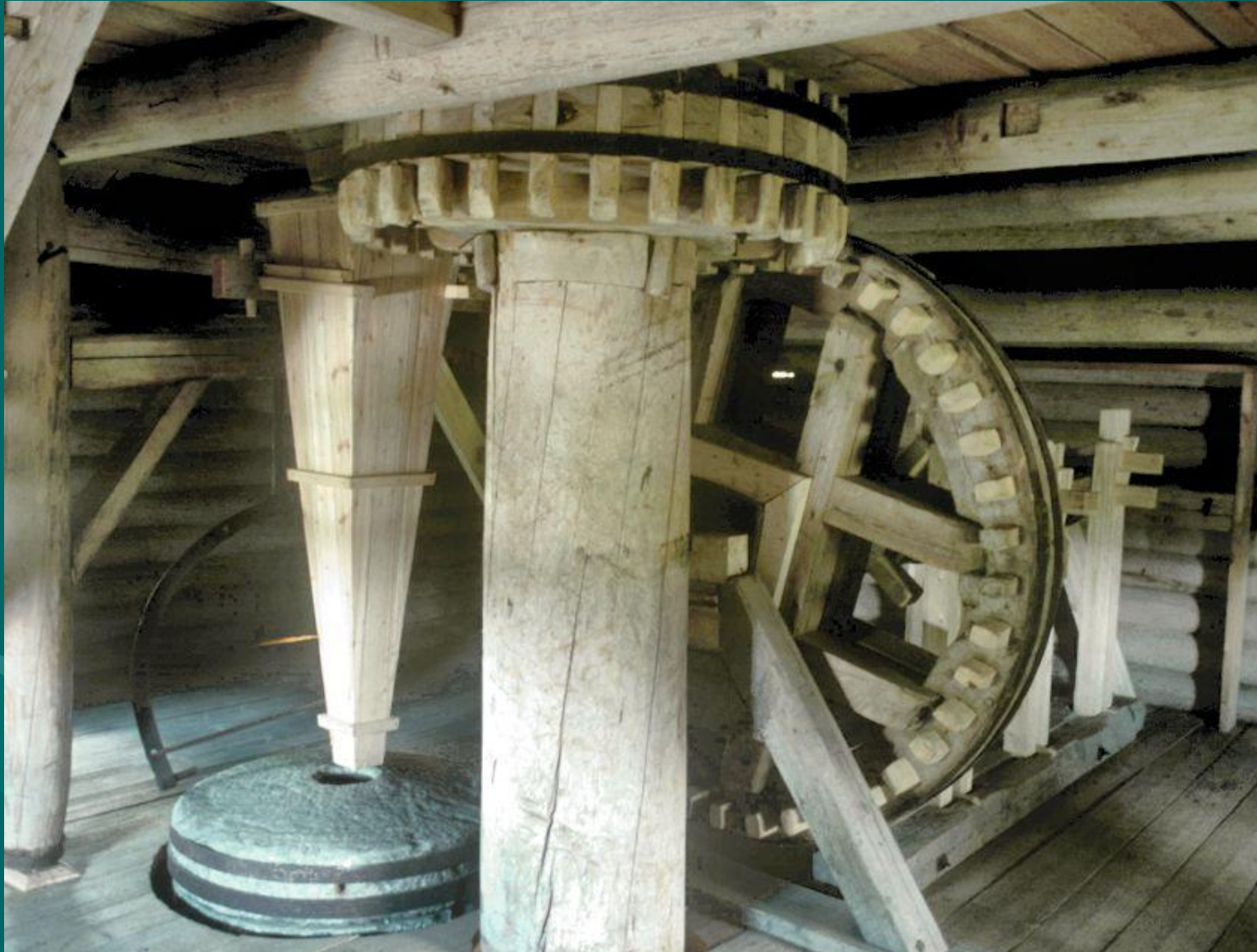
Мельница, вид изнутри



Водные мельницы



Мельница, вид изнутри



Мельница, вид изнутри



Современное производство муки.



Зерно везут на мукомольный завод, где мелют из зерна муку. Зерно перерабатывается в муку с помощью электрического тока, который приводит в движения тяжелые жернова.



Современное производство муки.



Тест

- 1. Что такое мука?
- 2. Назови основные виды муки
- 3. Что помогало превращать зерна в муку?
- 4. Где сейчас производят муку?
- 5. Как древние люди получали хлеб?