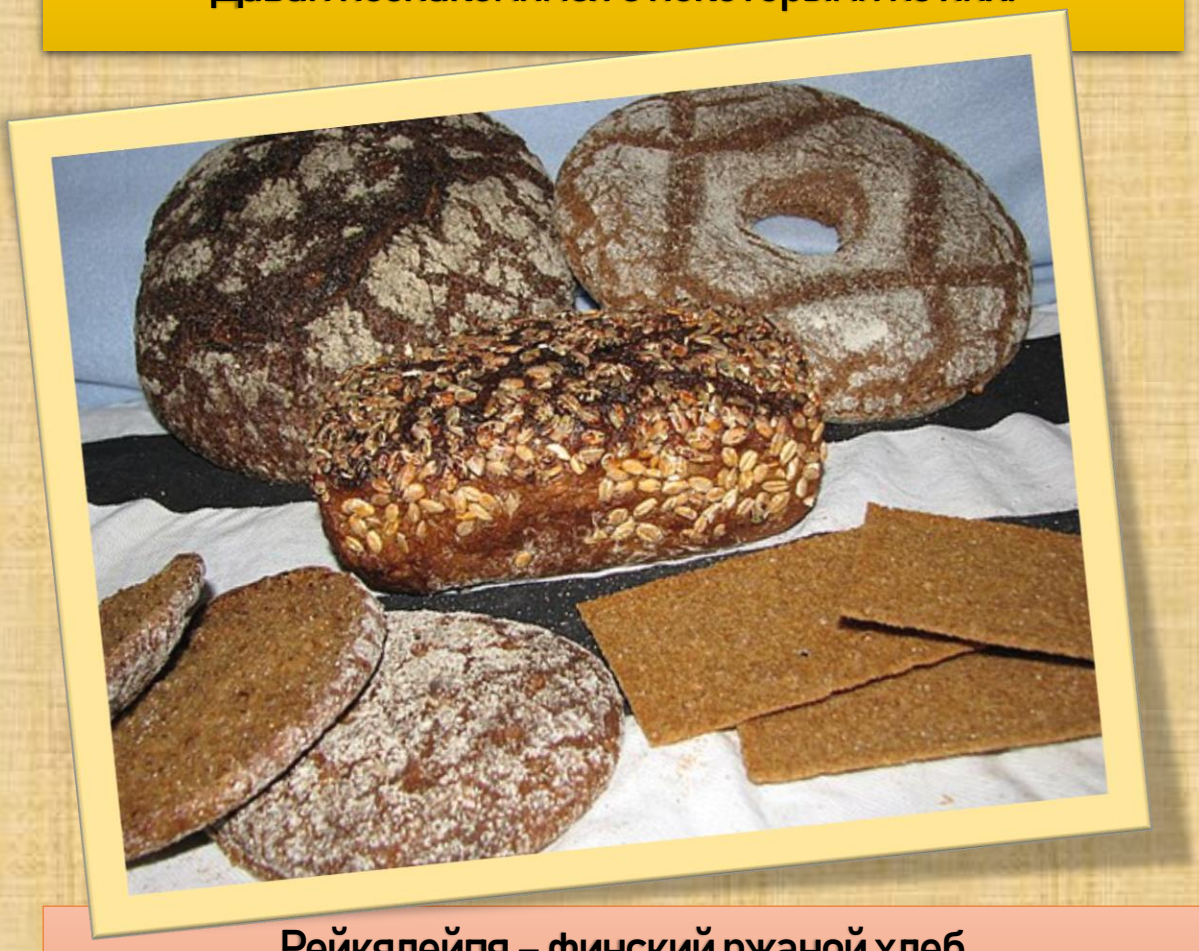
Знаешь ли ты, что у разных народов есть традиционные виды хлеба?
Давай познакомимся с некоторыми из них!



Рейкялейпя – финский ржаной хлеб.
С финского языка переводится как «хлеб с дыркой».



Тигровый хлеб.
Его родина – Нидерланды.
Назван так из-за необычной корочки.
На хлеб перед выпечкой наносят рисовую пасту, которая после приготовления растрескивается и становится похожей на тигровые пятна.



Чиабатта – это итальянский хлеб. С итальянского языка переводится как «тапочек».
Его готовят на закваске, дрожжах и с добавлением оливкового масла.
Он отличается хрустящей корочкой и большими порами.



Шоти – это грузинский хлеб. С грузинского языка переводится как «меч-хлеб».
Для его выпекания используют специальную печь – тандыр.



тандыр