

Ο κύκλος του ψωμιού

Από το σιτάρι-στο στάχυ-στο αλεύρι-στο ψωμί

Δημητρακόπουλος Δημήτρης

Τμήμα: Α1

Το σιτάρι

- Το σιτάρι όπως και το καλαμπόκι, η σίκαλη ή το ρύζι είναι δημητριακά. Είναι ένα φυτό που δίνει στάχυα. Τα στάχυα περιέχουν σπυριά σιταριού.
- Το σπυρί σιταριού έχει σχήμα σκισμένου αμύγδαλου. Εσωτερικά περιέχει το φύτρο που προστατεύεται από ένα περιτύλιγμα: τη φλούδα.
- Το σπυρί του σιταριού είναι σημάδι πλούτου και ζωής. Οι Αρχαίοι Αιγύπτιοι έβαζαν στους τάφους των νεκρών σπυριά σιταριού για να μην πεινάσουν στο τελευταίο τους ταξίδι.

Η σπορά

- Αναποδογυρίζουμε το χώμα οργώνοντας το χωράφι με το αλέτρι, σπάμε τους σβώλους για να γίνει αφράτο και ανοίγουμε αυλακιές. Έπειτα σπέρνουμε τους σπόρους στις αυλακιές.
- Μέσα στο χώμα το φυτό αναπτύσσεται παίρνοντας τροφή από το σπυρί. Σιγά σιγά γίνεται μικρό πράσινο βλαστάρι με ρίζες και παίρνει την τροφή πλέον από το έδαφος. Οι πράσινοι μίσχοι ωριμάζουν σιγά σιγά και παίρνουν ρόδινο χρώμα. Είναι φορτωμένοι στάχυα.



Ο θερισμός

- Ο θερισμός είναι το κόψιμο των σταχυών και γίνεται από τον Ιούνιο μέχρι το αργότερο τον Αύγουστο. Ακόμα και σήμερα στις χώρες που δεν υπάρχουν μηχανές, θερίζουν το σιτάρι με το δρεπάνι.
- Επειδή πρέπει να γίνει γρήγορα ο θερισμός κινητοποιείται όλο το χωριό.

Το αλώνισμα

- Είναι η διαδικασία κατά την οποία χωρίζονται τα σπυριά των σταχυών από το άχυρο- κοτσάνι. Κάθε στάχυ έχει περίπου σαράντα με εξήντα σπυριά σιτάρι. Σήμερα γίνεται με σύγχρονες αλωνιστικές μηχανές όπου τα σπυριά πέφτουν σε σακιά και τοποθετούνται στις αποθήκες-σιλό. Το άχυρο προορίζεται για τροφή ζώων.

Το άλεσμα

- Άλεσμα είναι η διαδικασία μετατροπής του σπυριού του σιταριού σε σκόνη: αλεύρι. Οι κόκκοι του σιταριού αλέθονται ανάμεσα σε δύο τροχούς: μυλόπετρες. Στη διάρκεια του αλέσματος τα τρία μέρη του κόκκου χωρίζονται και χρησιμοποιούνται για να φτιαχτούν διαφορετικά είδη αλευριού. Το αλεύρι στέλνεται κατόπιν στο εργοστάσιο αρτοποιίας.



Η παρασκευή του ψωμιού

- Με τα διαφορετικά είδη αλευριού φτιάχνουμε διαφορετικά είδη ψωμιών. Προστίθενται στο αλεύρι , νερό, μαγιά, αλάτι, γίνεται ζυμάρι. Το ζυμάρι κόβεται και αποικτά κατάλληλο σχήμα. Τώρα είναι έτοιμο να πέσει σε ειδικές φόρμες όπου το ψωμί θα φουσκώσει και θα γίνει αφράτο. Κατόπιν ψήνεται και παίρνει ένα ροδοκόκκινο χρώμα.