

So gehts

Werkstattbereich 19: Essen und Trinken in Ägypten

Brot

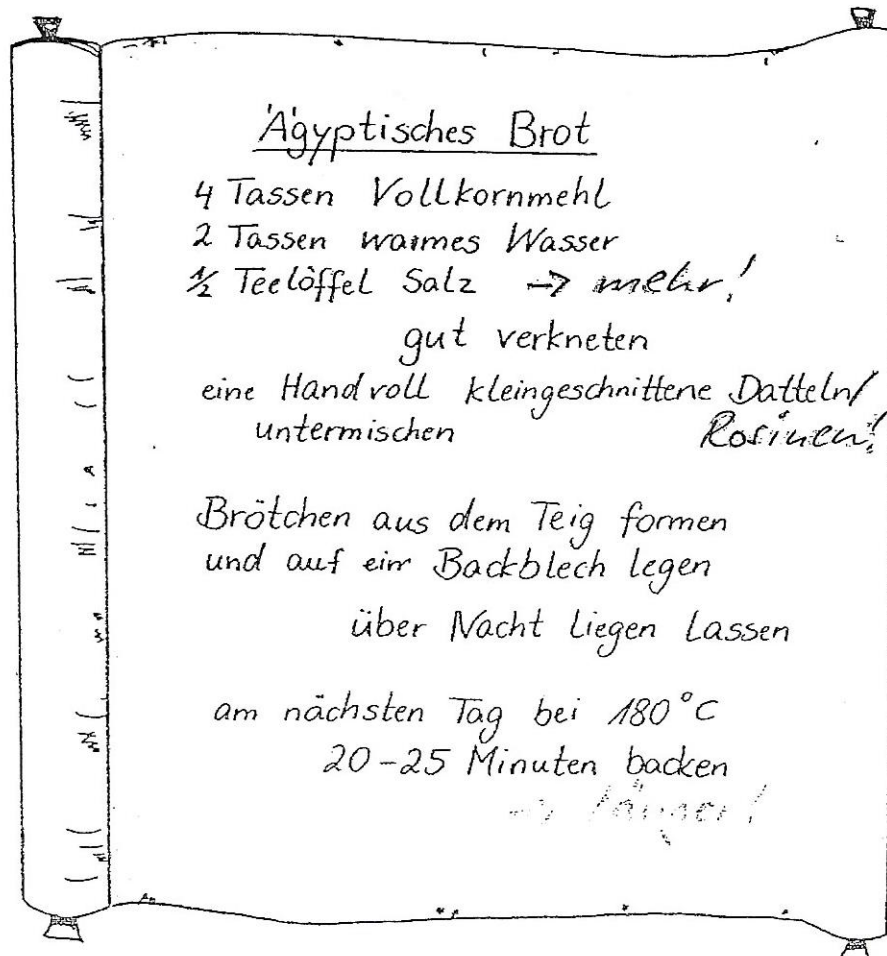
Brot bestand in Ägypten aus Weizen, Emmer (das ist ein Vorläufer des Weizens) oder aus Einkorn. Im Alten Reich kannten die Ägypter bereits 20 Sorten Korn.

Brot backen war die Aufgabe der Frau.

Das Korn wurde zunächst zwischen Steinen zermahlen. Dann gaben die Frauen Wasser oder Eier und Milch dazu.

Zuletzt fügten sie Gewürze, Datteln, Lotus oder Salz hinzu.

Backe ein ägyptisches Brot!



Übrigens:

Durch das Mahlen der Körner zwischen den Steinen gelangten immer auch winzige Steinteilchen in das Brot. Dadurch wurden die Zähne der alten Ägypter richtig abgeschmirgelt.

Die Formen der Brote waren unterschiedlich: oval, rund oder kegelförmig.

Wahrscheinlich waren die Brote sehr flach wie das Pita-Brot, das wir kennen.

Das Brot verdarb schnell, man konnte es nicht lange aufbewahren.

Neben Brot wurde auch Kuchen gebacken, der mit Honig gesüßt war.