Свыше десяти тысяч лет назад человек жил в пещерах, его единственным оружием был отточенный камень. Уже тогда наши дикие предки начали употреблять в пищу пшеницу.

Свежие зерна пшеницы можно было есть, но сухие были слишком тверды. Попробовали разбивать их камнем и, смешивая с водою, стали есть кашу, вначале сырую, потом вареную. Затем растирали зерна и получали муку. Мука, смешанная с водою, превращалась в клейкое тесто, но есть это тесто сырым было неприятно. Вероятно, вначале кусочки теста варили, как мы теперь варим клецки или лапшу.

Таким хлеб был до тех пор, пока в тесто случайно не попали дрожжи. Это было чудесное открытие.

Дрожжевые грибки поглощают сахар, содержащийся в тесте, образуя при этом спирт и углекислый газ. Углекислый газ заполняет в тесте пузырьки, тесто от этого поднимается, становится рыхлым. В печи пузырчатое тесто охватывается жаром, тонкие пленочки его вокруг пузырьков высыхают, и получается мягкий хлеб.

В хлебе есть все необходимые для питания человека вещества: белки, крахмал, жиры.

Из текста можно узнать, что

1) при поглощении дрожжевыми грибками сахара образуется углекислый газ и вода
2) в хлебе содержится крахмал, белки и жиры
3) мука, смешанная с водою, превращалась в сдобное тесто, которое было приятно есть
4) в печи из-за того, что дрожжи способствуют выделению углекислого газа, может произойти взрыв