

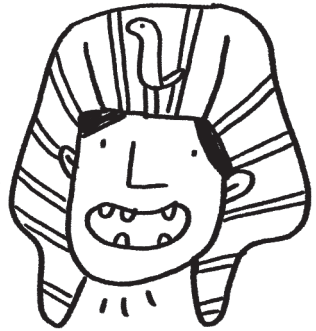
Všetci Egypťania od obyčajných roľníkov až po samotného faraóna milovali chlieb. Pšenica bola životodarná potravina, ktorá poháňala ich civilizáciu. Počas Strednej ríše sa chlieb používal aj ako mierka a platidlo. Napríklad robotníci nedostali päť mincí, ale päť bochníkov chleba alebo niečo, čo malo hodnotu ako päť bochníkov chleba. Starovekí Egypťania natoľko obľubovali chlieb, že Gréci ich prezývali „chlebožrúti“.

Grécky dejepisec Herodotos ohrňal nosom nad tým, že Egypťania „hnetú cesto bosými nohami“, ale dnes sme im za to vďační. Historici sa totiž domnievajú, že práve vďaka nim dnes poznáme kysnuté cesto. Egypťania si všimli, že keď cesto miesia nohami, chlieb je ľahší a nadýchanejší. Vysvetlenie je jednoduché: pekár mal zrejme medzi prstami nôh kvasinkovú infekciu



a vďaka týmto kvasinkám cesto pekne nakyslo. Fúj!

Nadmerná konzumácia chleba však mala aj tienisté stránky. Piesok z púšte sa dostal úplne všade a Egypťania ho mali aj v chlebe. Počas mletia sa dostal do múky a pri pečení do chleba. Jedenie chleba s kúskami piesku a kameňkov počas života poriadne obrúsilo egyptské zuby, dokonca aj tie faraónske. Vďaka skúmaniu múmie faraóna Amenhotepa III. vieme, že jeho chrup musel byť nočnou morou kráľovského zubára. Bol síce prevtelením slnečného boha Ra, ale určite sa na svet veľmi neusmieval.



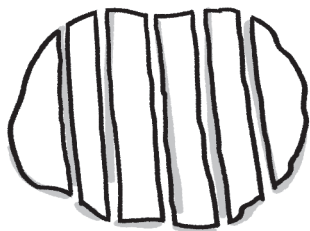
No a tu vám ponúkam nápad na egyptský obed, v ktorom sa stretli obidve egyptské záľuby: chlieb aj múmie.

## CHUTNÉ MÚMIE ČO BUDETE POTREBOVAŤ:

- 1 CESTO - NAPRÍKLAD AKO NA PIZZU
- 1 BALÍK PÁRKOV
- 3 PLÁTKY SYRA
- OLEJOVÝ SPREJ NA PEČENIE (ALEBO OLEJ A PIERKO)
- KEČUP A HORČICU

## Príprava:

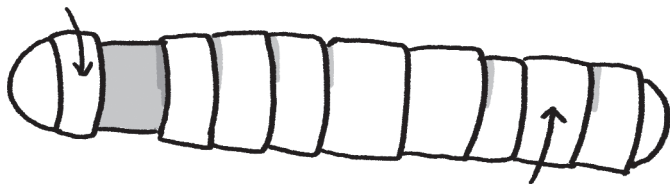
1. Zapnite si rúru a predhrejte ju na 180 až 200 stupňov (alebo podľa toho, čo je uvedené na obale cesta). Poproste radšej niekoho dospelého, aby vám s tým pomohol, inak by ste sa mohli popáliť a vyvolať faraónov hnev!



2. Rozprestrite cesto na dosku a pomocou kruhového rezača na pizzu z neho narežte tenké pásiky široké asi 1,5 – 2 cm.

3. Plátky syra rozrežte na štyri časti. Na každú z nich položte jeden párok.

4. Každý párok s prúžkom syra obalte prúžkami cesta. Na jednom konci nechajte voľnú medzeru širokú asi 2 cm. To bude neskôr tvár múmie.



5. Obalené múmie uložte na plech vystlaný papierom na pečenie. Nechajte medzi nimi medzery asi 3 cm. Nabalzamujte ich sprejom alebo pierkom a olejom.

6. *Zavrite pyramídu!* (Čiže zavrite rúru.) Nastavte si budík na 15 minút, ale pre istotu na múmie aj dohliadnite, aby nezhořeli alebo neožili a nevystřádali. Keď cesto jemne zhnedne, je čas v sprievode dospelého vylúpiť hrobku!

7. Dospelý vykrádač otvorí hrobku a vyberie horúci plech s múmiami. Keď vychladnú, môžete im pomocou špáradla urobiť oči z kečupu a horčice. Potom ich môžete servírovať a priložiť aj kanopy s kečupom a horčicou. Dobrú chuť!

