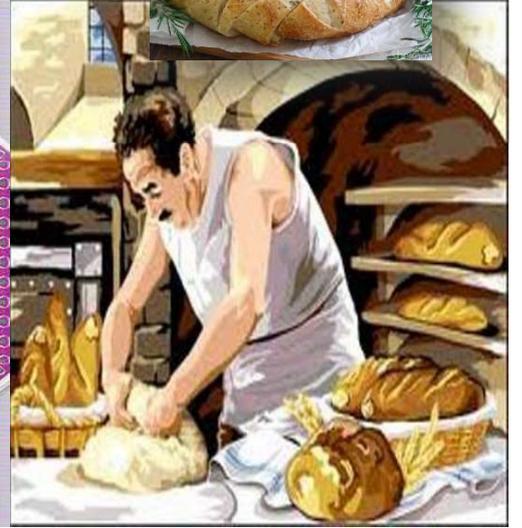
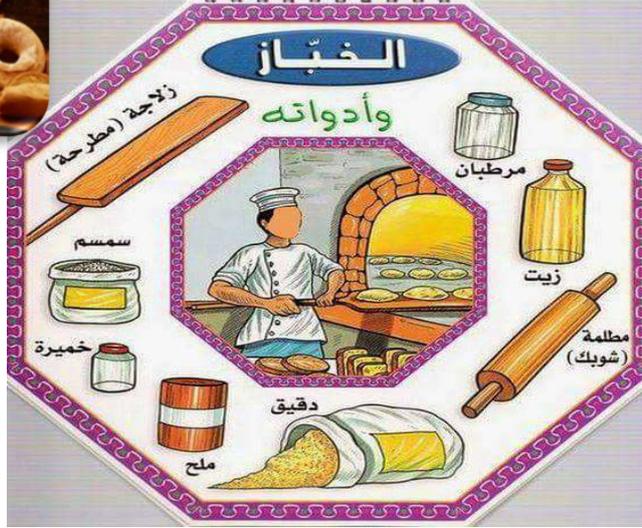


مهنة الخبّاز



www.madrassatii.com



الخباز هو الشخص الذي يصنع الخبز من دقيق القمح أو الشعير أو الذرة



إضافة لعديد المخبوزات أو المعجنات الأخرى كالكعك وأنواع من المرطبات...



المكان الذي يعمل فيه الخباز يسمى المخبز .

مهنة الخبّاز تعتبر من أقدم المهن فمنذ أن وجد الانسان على الأرض وهو يصنع الخبز بشكل يومي .

عندما تجلس إلى المائدة و تجد رغيف الخبز الشهيّ أمامك تذكر أنّه مرّ بعديد المراحل حتى وصل إلى صحنك لتأكله هنيئاً و بدون عناء .

لقد كان هذا الرغيف حبّات قمح ذهبية تتمايل في حقل الفلاح ثم حصده بالمنجل أو بالآلة الدّارسة و حملة في أكياس الى المطحنة فطحنه العمّال بكل جدّ حتى صار دقيقاً ناعماً .



ثم بعد ذلك اشتراه الخباز و شمّر عن ساعد الجدّ منذ ساعات الفجر الأولى فأحضر الماء الدافئ و عجن الدقيق و وضع عليه الخميرة .

و بعد ساعة من الوقت، خبزه الى أقراص متساوية و وضعها بكل عناية في فرن ضخّم شديد الحرارة . استوت الأقراص و صارت أرغفة ناضجة فائحة الرائحة . و قدم الناس بعد ذلك من كل مكان لشراء الخبز اللذيذ .

إذن فالخباز هو رجل عظيم يصبر على لهيب النّار الحارقة طيلة اليوم ليقدم لنا خبز الغداء أو العشاء .