В мире существует много людей, ни разу не употреблявших проростки, но, пожалуй, не найдется и одного человека, который не пробовал хлеба. Поэтому попытка изготовления хлеба из проростков представляется вполне логичной. При успешной ее реализации такой продукт способен превратить употребление проростков из просто необходимости, причем не совсем приятной для некоторых, в удовольствие. Замечено, что наш продукт подходит даже тем, кому изначально пророщенное зерно по каким-либо причинам (несовместимость по энергетике, по группе крови, некоторые язвенные заболевания и др.) не рекомендуется.

            В течение нескольких лет, наряду с собственными исследованиями мне пришлось проработать большое количество различной литературы не только по солодоращению, хлебопечению и зерноведению, но и по пиво- и квасоварению, различным ферментациям, микробиологии, траволечению и т.д. Ведь игнорировать весь накопленный человечеством опыт в этих областях, а это сотни томов, не разумно. В конце концов я пришел к выводу, что все сегодняшние способы производства хлебопродукции, включая и появившиеся в последнее время в продаже изделия из цельного зерна, не в состоянии реализовать весь природный потенциал пшеницы и ржи, так как применяемые искусственные (дополнительные) разрыхлители, как биологические (хлебопекарные дрожжи и закваски), так и химические (сода и некоторые другие) существенно снижают этот потенциал и делают вкус хлеба слишком примитивным. Бездрожжевые тонкие лепешки из свежесмолотых проростков, которые рекомендуют некоторые специалисты по правильному питанию, также оказались далеко не самым лучшим вариантом для ежедневного употребления. Они предназначены для принятия в пищу большей частью в горячем виде и храниться долго не могут. Человечество не затем прошло весь долгий путь эволюции, чтобы опять вернуться к лепешкам. В виде полноценной буханки для современного человека хлеб гораздо более приемлем и по вкусу, и по консистенции, и по энергетике, и по сроку хранения.

            Основная проблема заключалась здесь в том, как сделать хлеб без искусственных разрыхлителей, но пористый. Оказалось, что такой способ есть, причем именно в этом случае изделия имеют максимальное качество!

            В самом начале пути мы пробовали использовать и соду, и дрожжи, и закваску. Но на вкус хлеб здесь получался либо недозрелый, либо «колючий» и примитивный, либо слишком кислый. Было такое ощущение, что проростки - самостоятельный живой организм, который всячески противится вторжению инородных веществ. В конце концов выяснилось, что есть способ разрыхления гораздо более натуральный и надежный - естественная ферментация, причем огромное значение имеют вносимые добавки. Как показала практика, *непосредственно в свежепророщенной пшенице уже имеются все виды микроорганизмов и ферментов, необходимые для реализации полноценного хлеба*. Эти микроорганизмы зарождаются еще в поле при созревании зерна. Они являются самыми полезными и безопасными для человека, поскольку он к ним приспособлен генетически. Подтверждением тому служит факт, что наш продукт хорошо подходит даже тем людям, у которых дрожжевой хлеб вызывает аллергию.