

БЛОКАДНЫЙ ХЛЕБ

ВСЕРОССИЙСКАЯ
АКЦИЯ ПАМЯТИ



27 ЯНВАРЯ

ДЕНЬ ПОЛНОГО ОСВОБОЖДЕНИЯ
ОТ ФАШИСТСКОЙ БЛОКАДЫ

2020. ГОД ПАМЯТИ И СЛАВЫ

Блокадный хлеб

Я вспоминаю хлеб блокадных лет.

Который в детском доме нам давали.

Не из муки он был – из наших бед,

И что в него тогда только не клали!

Хлеб был с мякиною, макухой и ботвой,

С корой. Колючий так, что режет десна.

Тяжелый, горький – с хвоей, лебедой.

На праздник, очень редко – чистый просто.

Но самый сильный голод был, когда

Хлеб мы по два-три дня не получали.

Мы понимали, что война – это беда.

Но каждый день с надеждой хлеба ждали.

Не дни мы голодали, а года.

Хоть раз наесться досыта мечтали.

Кто видел, не забудет никогда,

Как с голоду детишки умирали.



#блокадныйхлеб
**БЛОКАДНЫЙ
ХЛЕБ** ВСЕРОССИЙСКАЯ
АКЦИЯ ПАМЯТИ

27 января в день снятия блокады Ленинграда проходит
Всероссийская акция памяти «Блокадный хлеб».
Символом акции является кусочек хлеба весом в 125 грамм...

Блокада Ленинграда во время Великой Отечественной войны длилась 872 дня.
И это не просто цифра - каждый день стал тяжелым испытанием в жизни блокадников.
По разным подсчетам, в городе погибло от 692 тысяч до 1,5 миллионов человек - и 97%
из них умерли от голода. Единственной надеждой на завтрашний день был паек.

Буханка хлеба постепенно превратилась в 125-ти граммовый кусочек -
именно такой была минимальная норма выдачи хлеба для жителей блокадного Ленинграда.

На 50 % блокадный хлеб состоял из несъедобных примесей, заменявших муку:
пищевая целлюлоза - 10 %, жмых (остатки после отжима растительного масла из семян
масличных культур: подсолнечника, рапса, льна) - 10 %, обойная пыль - 2 %,
выбойки из мешков - 2 %, хвоя - 1 %, ржаная мука - 75 %. Другие продукты в этот период не выдавали.

«125 блокадных грамм с огнем и кровью пополам...» -
эти строки из стихотворения Ольги Берггольц
навсегда останутся одним из символов блокады...

https://www.instagram.com/sov_museum/

<https://ok.ru/profile/582027606300>

https://vk.com/sov_museum

sov_museum.com

Телефон: 3-13-60

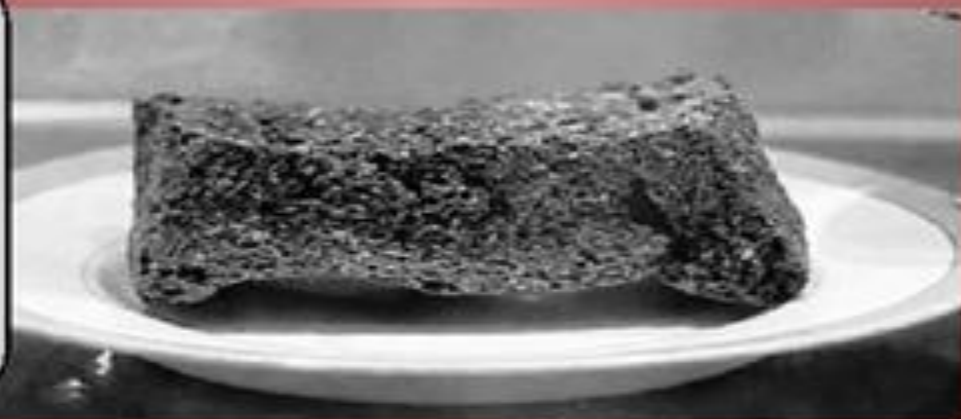


Рецепт блокадного хлеба

- Мука ржаная – 50%
- Целлюлоза – 15 % (20-25% иногда больше)
- Соевая мука, отруби и обойная пыль – 25 %

Состав блокадного хлеба:

- Пищевая целлюлоза – 10 %
- Хлопковый жмых – 10 %
- Обойная пыль – 10 %
- Вытряска из мешков – 2 %
- Кукурузная мука – 3 %
- Ржаная мука – 73 %



хлеб изначально делался, как и сейчас, но со временем, когда муки становилось все меньше, хлеб приобретал блокадные черты: особый вкус и консистенцию, которая так запала в память всем ленинградцам, пережившим те суровые годы.





«Стандартный», если можно так выразиться, состав блокадного хлеба был следующим: ржаная мука (обойная или вообще любая из тех, что были под рукой) – до 75%, целлюлоза пищевая – до 10%, жмых – до 10%, остальное – это обойная пыль, выбойки из мешков или хвоя.

Но это лишь один из вариантов. По старой русской традиции в ход могла пойти и лебеда, и древесная кора, и сосновый луб. Добавляли также лузгу, рисовую мучку, соевый шрот или отруби. Мука тоже часто менялась, использовалась любая – от ячменной до кукурузной. В целом рецепт хлеба мог меняться ежедневно. Специалисты Центральной лаборатории Ленинградского треста хлебопечения придумывали самые немыслимые варианты, лишь бы накормить хоть чем-то горожан.

Хлеб даже доставали со дна Ладожского озера – из кузовов утонувших машин и подвод. Мука в центре такого мешка была еще сухая, а мокрую сушили и эту корку перемалывали для производства хлеба. Первые рейсы по Дороге жизни везли муку – такую нужную для блокадного хлеба. Везли из-за тонкого льда сначала на подводах и только позже – на грузовиках. Несмотря на круглосуточную работу Дороги жизни, первая зима в Ленинграде стала самой суровой, в ее ходе блокадный хлеб сохранил жизнь сотням тысяч наших соотечественников, а ведь это были крохи по современным меркам.





С хлебом связаны и подвиги, и потери. Например, известна история Даниила Ивановича Кютинена, ленинградского пекаря. 3 февраля 1942 года, в первую и самую суровую, голодную и холодную зиму, он умер прямо на рабочем месте от истощения. Умер, но не взял ни крохи блокадного хлеба себе. Посмертно Д. Кютинен внесен в книгу памяти блокады Ленинграда.

Говорят, что у блокадного хлеба не было ни вкуса, ни запаха. Вокруг пекарен не распространялся такой хорошо знакомый нам аромат от теплой свежеиспеченной буханки хлеба. Но у блокадников другое мнение:

«До сих пор помню этот маленький, толщиной не более 3 см, черный, липкий кусочек. С удивительным запахом, от которого не оторваться и очень вкусный! Хотя знаю, муки в нем было мало, в основном разные примеси. Мне и сегодня не забыть тот волнующий запах».

Зинаида Павловна Овчаренко,
жительница Ленинграда, пережившая блокаду.