

# Блокадный хлеб.

Выполнил: Александров К.  
Рук. Проекта: Шиянова А.М.

- В наши дни мы часто слышим «Не хлебом единым»... Это конечно так, если не задуматься об истинной цене хлеба. В старину говорили: «Хлеб - всему голова». Хлеб считался священным символом еды. Народ веками складывал о нем поговорки, поэты воспевали в своих лирических стихах, а художники изображали его на своих полотнах. Особенно трогателен до слез в живописи и в стихах образ блокадного хлеба. Страшно даже подумать о том, какова же на самом деле была настоящая цена этого кусочка черного хлеба. Иногда цена этого маленького кусочка хлеба равнялась цене даже не одной человеческой жизни.
- Блокадный хлеб... Муки в нем было ненамного больше, чем жмыха, целлюлозы, соды, отрубей. Форму для выпечки которого смазывали за неимением другого соляровым маслом. Есть который можно было, как говорили сами блокадники, «только запивая водой и с молитвой».. Но и сейчас нет для них ничего дороже него.
- Хлеб блокадного Ленинграда
- С тех пор прошло много лет, но до сих пор щемящей болью отражаются в сердце проникновенные строки Лидии Хямеляниной...



# 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.*

- Блокада Ленинграда длилась с 8 сентября 1941 года по 27 января 1944 года – 872 дня.
- В Музее блокады Ленинграда среди множества экспонатов едва ли не самый большой интерес у посетителей обычно вызывает небольшой продолговатый листок тонкой бумаги с отрезанными квадратиками. В каждом из квадратиков – несколько цифр и одно слово: «хлеб». Это блокадная хлебная карточка.
- Ленинградцы начали получать такие карточки с 18 июля 1941 года. Июльскую норму можно назвать щадящей. Рабочим, например, полагалось по 800 граммов хлеба. Но уже к началу сентября ежемесячные нормы стали урезать. Всего понижений было пять. Последнее случилось в декабре 1941 года, когда максимальная норма составила 200 граммов для рабочих и 125 граммов для всех остальных. Запасы продовольствия к тому времени практически подошли к концу. Три дня в декабре в городе вообще не было ни воды, ни хлеба. Замерз основной водопровод, хлебозаводы встали. Ведрами таскали воду из прорубленных в Неве лунок. Но много ли ведрами натаскаешь?





- Состав блокадного хлеба: пищевая целлюлоза – 10%, жмых – 10%, обойная пыль – 2%, выйки из мешков – 2%, хвоя – 1%, ржаная обойная мука – 75%. Использовалась также коревая мука (от слова – «корка»). Когда в Ладого тонули машины, везшие муку в город, специальные бригады ночью, в затишье между обстрелами, крючьями на веревках поднимали мешки из воды. В середине такого мешка какое-то количество муки оставалось сухим, а внешняя промокшая часть при высыхании превращалась в твердую корку. Эти корки разбивали на куски, затем измельчали и перемалывали. Коревая мука давала возможность сократить количество других малосъедобных добавок в хлебе.
- Эксперты Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи рассказали о рецептах, по которым в блокадном Ленинграде выпекался хлеб. Над разработкой рецептуры в осажденном городе трудился коллектив Центральной лаборатории Ленинградского треста хлебопечения. Сотрудников его с началом блокады перевели на казарменное положение, и работу они вели непрерывно, несмотря на бомбежки, обстрелы, нехватку воды и электричества. Рецепт хлеба в первую блокадную зиму: с конца 1941 до начала 1942 года менялась практически ежедневно. Всё зависело от того сырья, что имелось в наличии на заводах. Вместо ржаной обойной муки в хлеб клали овсяную, ячменную, кукурузную и соевую муку, мучную пыль, лузгу, рисовую мучку, отруби и соевый шрот. Иногда эти ингредиенты могли применяться одновременно – по пять – шесть добавок.
- В конце 1941 года, когда поступление продовольствия в город полностью прекратилось, специалисты начали искать заменители муки среди непищевого сырья. В хлеб стали добавлять гидроцеллюлозу – древесину коры дерева, сосновый луб, прошедшие обработку химическим путем.



• СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ