

Блокадный хлеб.

Выполнила:

Крапивина Л.О.

учитель начальных классов

БЛОКАДНЫЙ ХЛЕБ

АКЦИЯ ПАМЯТИ

27 ЯНВАРЯ ДЕНЬ ПОЛНОГО ОСВОБОЖДЕНИЯ
ОТ ФАШИСТСКОЙ БЛОКАДЫ



Блокада длилась 872 дня!

- Стремительное продвижение германского вермахта летом-осенью 1941 года создало угрозу и для Ленинграда, второго по величине города СССР. Однако сил на то, чтобы захватить город, у гитлеровцев уже не осталось. Тогда, как известно, по личному распоряжению фюрера и началась блокада Ленинграда, которая продлилась 872 дня.



- В наши дни мы чтим память защитников города, рабочих и мирных жителей которые единым фронтом сплотились против захватчиков и не пропустили их в родной город. В тяжелейших условиях людям приходилось работать, сражаться и вести повседневную жизнь, не теряя человеческого лица от голода. И самым важным для защитников города ресурсом стал знаменитый блокадный хлеб, на котором во многом и держалась оборона города. И именно кусочек хлеба во многом стал символом блокады.



- Перед началом блокады произошло ужасное: немецкая авиация совершила налет на ленинградские Бадаевские склады. 23 немецких бомбардировщика положили бомбы так точно, что в одночасье выгорело свыше 3 тысяч тонн муки. Скорее всего, их на склады навели. Город был окружен, продовольствие брать было неоткуда. Еще с 18 июля в Ленинграде введены карточки. А с 8 сентября – фактического начала блокады – хлебная порция стала систематически снижаться.

Блокадный хлеб



2 сентября 1941 год
норма хлеба 300 граммов



13 ноября 1941 год
норма хлеба 150 граммов



1 октября 1941 год
норма хлеба 200 граммов



20 ноября 1941 год
норма хлеба 125 граммов

- Всего снижений было пять, и с 800 июльских граммов порция упала до 200 граммов хлеба для рабочих и 125 граммов для всех остальных.



- «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.



Рецепт блокадного хлеба ноября 41-го

57% — обойная мука,
20 — 30% — овсяная мука,
10% — подсолнечный
жмых,
3% — соль,
2 — 3% — солод.



Хлеб блокадного Ленинграда



- 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.



- 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.



**Кютинен Даниил
Иванович — пекарь
блокадного
Ленинграда, умерший
от истощения 3
февраля 1942 г. в
возрасте 59 лет прямо
на работе.
Умер, но не съел ни
грамма выпекаемого
хлеба. Похоронен на
Шуваловском
кладбище. Внесен в
книгу памяти блокады
Ленинграда.**

- 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.



- 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.

Что такое блокадный хлеб? Это 125 граммов на человека.
В нем пищевой целлюлозы 10 процентов, жмыха - 10,
обойной пыли - 2, выбоек из мешков - 2, хвои - 1,
муки ржаной обойной - 75 процентов.
Формы для выпечки смазывали соляровым маслом.

Не будь хлеба - не было бы и Победы! ..

