ГБУ ДО Центр детского (юношеского) технического творчества
Кировского района Санкт-Петербурга

# Посвящается 77 годовщине освобождения Ленинграда от блокады

**ЛЕНИНГРАД, 1943 год. 23 декабря. /ТАСС/.**
**Катастрофическая ситуация со снабжением Ленинграда в первый блокадный год заставила горожан искать способы создать собственный продовольственный запас.**
**По всему городу были разбиты огороды.**
**Областные хозяйства изобретали методы повышения урожайности.**

Весной 1942 года перед трудящимися ленинградцами была поставлена задача обеспечить себя собственными овощами. Промышленные предприятия и учреждения должны были организовать свои подсобные хозяйства. Под огороды были выделены все пустыри, сады, стадионы, парки и скверы, откосы рек и каналов.

Агитационные плакаты ТАСС

**Огород был разбит даже на Исаакиевской площади — там выращивали капусту, а на площади Декабристов — картошку. В Летнем саду на грядках росли белокочанная и цветная капуста, морковь, свекла, картофель и укроп.**

**Девушки из бригады ПВО (противовоздушная оборона) собирают урожай капусты на Исаакиевской площади**

**Огород у Исаакиевского собора 1942 год**

**Всего весной 1942 года индивидуальными огородниками, подсобными хозяйствами и совхозами городских трестов было вспахано 9,8 тыс. гектаров земли (план был перевыполнен в 1,5 раза), из них вручную, лопатами, вскопано 3,3 тыс. гектаров (33%).**

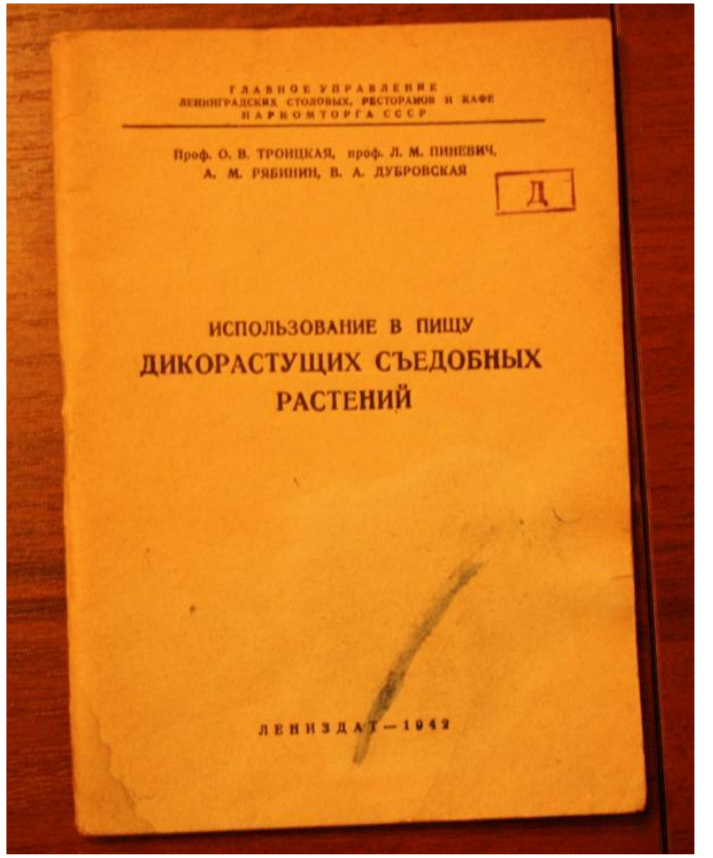
**Обработка огорода, разбитого в сквере возле Исаакиевского собора. 1942 год**

**Выращивание овощей на площади у Исаакиевского собора. 1942 год**

Огород у Исаакиевского собора. 1942 год

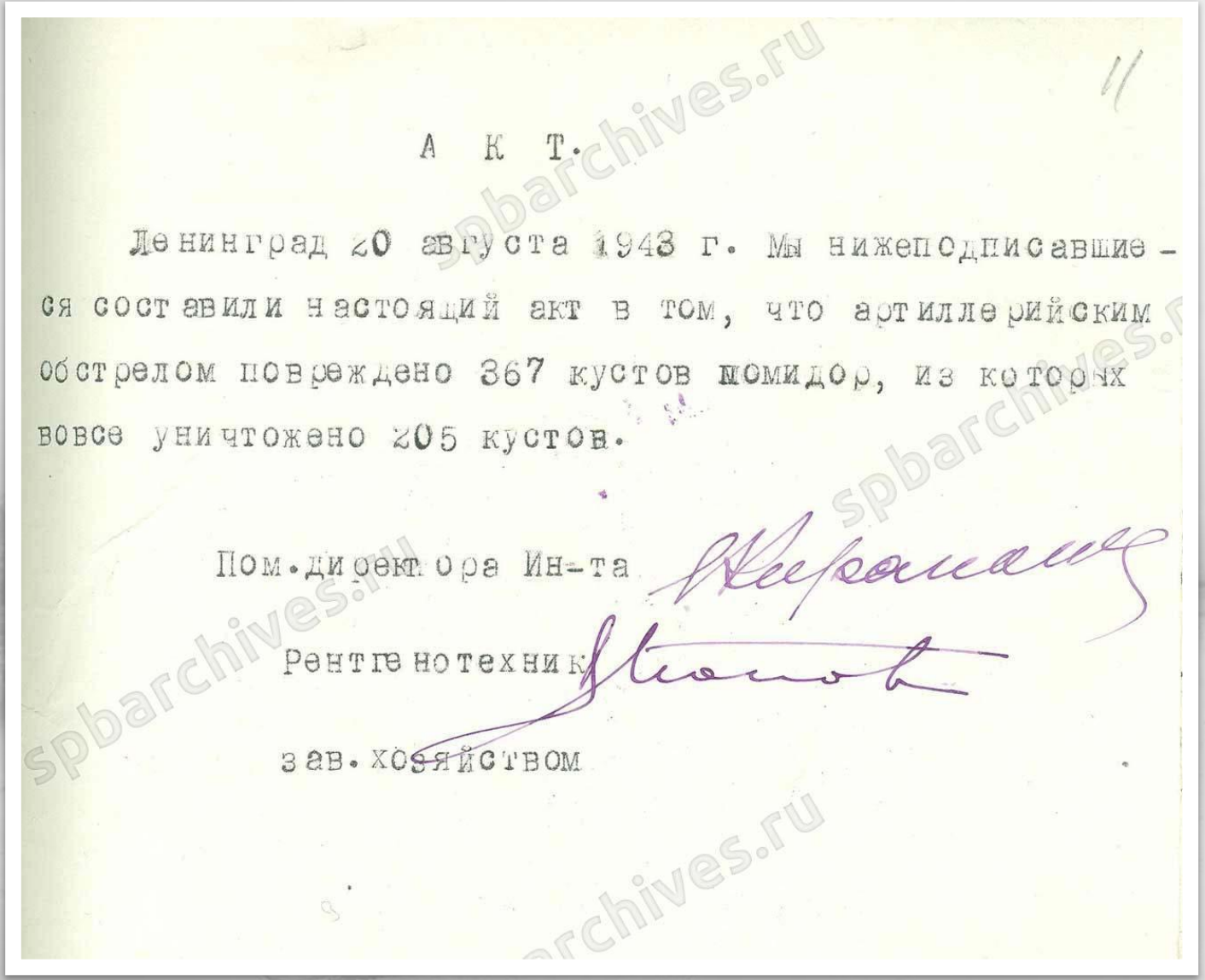
Сотрудники одного из ленинградских госпиталей Е.Скарионова и М.Бакулин за сбором капусты. 1942 год

Трудности новоявленных огородников состояли не только в том, что они были мало знакомы с сельскохозяйственной деятельностью (им в помощь специально издавались стенгазеты и брошюры с инструкциями по возделыванию земли), но и в непригодности большинства участков для выращивания овощей из-за состава почвы.




Книжные пособия для ленинградцев.
1942-1943 год

**Бывали и досадные случаи, когда урожай, выращенный с таким трудом, в одночасье уничтожался артобстрелом.**



А К Т.

Ленинград 20 августа 1943 г. Мы нижеподписавшие-ся составили настоящий акт в том, что артиллерийским обстрелом повреждено 367 кустов помидор, из которых вовсе уничтожено 205 кустов.

Пом.директора Ин-та

Рентгенотехник

зав. хозяйством

spbarchives.ru

**В 1943 году почти каждая семья в Ленинграде обрабатывала свой участок земли или принимала участие в обработке коллективных огородов. Индивидуальным и коллективным огородничеством занимались 443 тыс. человек. За сезон 1942 года горожане приобрели некоторый опыт ведения огородного хозяйства и оценили исключительное значение огородов в условиях вражеской блокады.**

Сбор урожая капусты у Исаакиевского собора. 1942 год

Ленинградцы на огородах. Художник Г.П. Фитингоф

**Ранней весной сотрудники Ботанического института приготовили для ленинградцев 11 млн. единиц рассады. Посевная кампания началась с первых благоприятных для посадки дней. На территории города и в его окрестностях было обработано и засажено 11,8 тыс. гектаров земли. С осени ленинградцы позаботились о заготовке удобрений. На эти цели шли торф, мусор старых свалок, древесная зола. Ученые разработали способ употребления в широком масштабе бактериального удобрения — азотогена.**

**Работа на огородах в Летнем саду. 1943 год.**

**Пригородные хозяйства, несмотря на значительные потери в кадрах, технике и гужевой силе, сумели добиться роста производительности даже в сравнении с довоенным периодом. В 1943 году на городских рынках появились сельскохозяйственные продукты, которых не было в 1942 году. Цены на картофель упали в 6 раз по сравнению с летом 1942 года, на свежую капусту и свеклу — более чем в 4 раза. Ленинградцы вполне обеспечили себя на зиму овощами.**

**Сад около Адмиралтейства.**

**Марсово поле во время блокады.**

В декабре 1943 года подводились итоги прошедшего сельскохозяйственного сезона и составлялись планы посевной кампании на весну 1944 года в Ленинграде, пригородах и на освобождаемых территориях. ТАСС (Телеграфное агентство Советского Союза) писал в эти дни о том, как "в ответ на призыв быстрее ликвидировать последствия хозяйничания немцев в освобожденных от гитлеровских захватчиков районах в колхозах Ленинградской области широко развернулось патриотическое движение помощи освобожденным районам".

Гатчина. Ленинградская область. 1941 – 1942.

Гатчина. Ленинградская область. Продуктовый рынок. 1943.

**В 1966 году Ленинградская область была удостоена ордена Ленина за мужество и героизм, проявленные в разгроме немецко-фашистских оккупантов под Ленинградом, за успехи, достигнутые в развитии народного хозяйства.**

**Вид на руины Большого дворца в освобожденном Петергофе. 1944.**

**Бойцы Красной армии сжигают немецкий дорожный указатель. 1943.**

**В 1943 году в блокадном Ленинграде огромным тиражом были выпущены брошюры, в которых давались рецепты овощного супа, запеканки, котлет, фруктового киселя, компота, зефира, рассказывалось о заготовке впрок не только корнеплодов, но и их ботвы. А тому, как питаться дикорастущими растениями, была посвящена другая серия брошюр.**

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИТАМИННОГО НАПИТКА ИЗ ХВОИ

## 1. ЗАГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ ХВОИ

Для приготовления хвойных настоев с высоким содержанием витамина С лучше всего заготовлять молодую хвою. Чтобы избежать потерь витамина, надо тотчас-же готовить из нее настой.

Но можно заготовить хвою и впрок. Хранить ее следует только на холоду или в кучах под снегом. В домашних условиях ветки с хвоей можно хранить несколько дней в банках с водой (как цветы).

## 2. ОЩИПЫВАНИЕ И РАСТИРАНИЕ ХВОИ

Нащипать руками 35—50 граммов (для одного человека) хвойных игол, обмыть их кипяченой холодной водой, а затем растереть или растолочь в деревянной (фарфоровой) посуде или просто на доске. Для обработки хвои нельзя применять железные, медные предметы (ножи, ножницы, мясорубки и т. д.) и металлическую посуду. Металлы быстро разрушают витамин С.

## 3. НАСТАИВАНИЕ ХВОИ

Для настаивания хвои употребляют стеклянную или фарфоровую посуду. Растертую хвою кладут в посуду, сразу же заливают одним стаканом теплой кипяченой воды и плотно прикрывают крышкой. В целях ускорения выделения витамина С из хвои в настой, воду подкисляют (на стакан воды берут половину чайной ложки одной из следующих кислот: лимонной, виннокаменной и соляной (аптечной) или две чайных ложки уксуса). Настой выдерживают в течение 2—3 часов в прохладном, затемненном месте.

## 4. ПРОЦЕЖИВАНИЕ НАСТОЯ

После этого настой процеживают через вату или марлю и хвою отжимают. Напиток по вкусу сдабривают сахаром или сахарином, и он готов к употреблению.

## 5. ХРАНЕНИЕ НАСТОЯ

Хранить витаминный напиток долее двух суток не рекомендуется. Температура хранения не должна превышать +10°.

## 6. ЗНАЧЕНИЕ ВИТАМИНА С

Витамины—необходимые вещества для жизни человека. Отсутствие их в пище приводит к тяжелым заболеваниям. Так отсутствие в пище витамина С ведет к заболеванию цынгой. Ежедневная профилактическая (предупреждающая заболевание) человеко-доза витамина С определяется в 50 миллиграммов (для больных доза увеличивается).

Иглы сосны, ели и других хвойных деревьев содержат зимой витамина С больше, чем многие овощи, плоды и ягоды. Например, в лимоне витамина С содержится в пять раз меньше, чем в хвое. В 100 граммах хвои содержится 150—250 миллиграммов витамина С.

Приготовление хвойного витаминного напитка просто и доступно каждому.

**Все должны научиться приготовлять и пить в зимне-весеннее время хвойный напиток, содержащий витамин С!**

Составил В. С. Соколов. Редактор М. М. Казанский.
Художник М. Р. Гебе

• ЛЕНИЗДАТ—1943 •

М—0225 Подписано к печати 13/II-1943 г. Цена 1 рубль
Заказ 148 ЛТ УН-9.

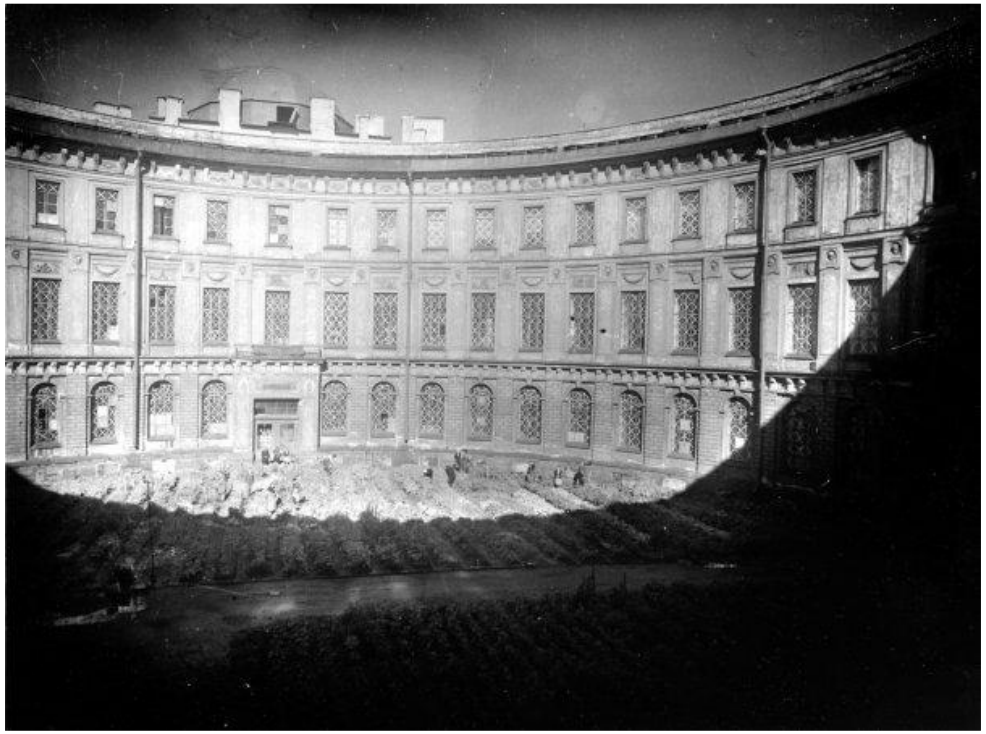
**Главное управление ленинградских столовых, ресторанов и кафе опубликовало рецепты, правила сбора и хранения крапивы и щавеля, лебеды и мокричника, пастушьей сумки и гусиной лапки, сурепки, лопушника, одуванчика, клевера, борщевика, иван-чая и даже подорожника.**

**Блокадный огород во дворе Технологического института.**

**Работы на огородах на Марсовом поле.**

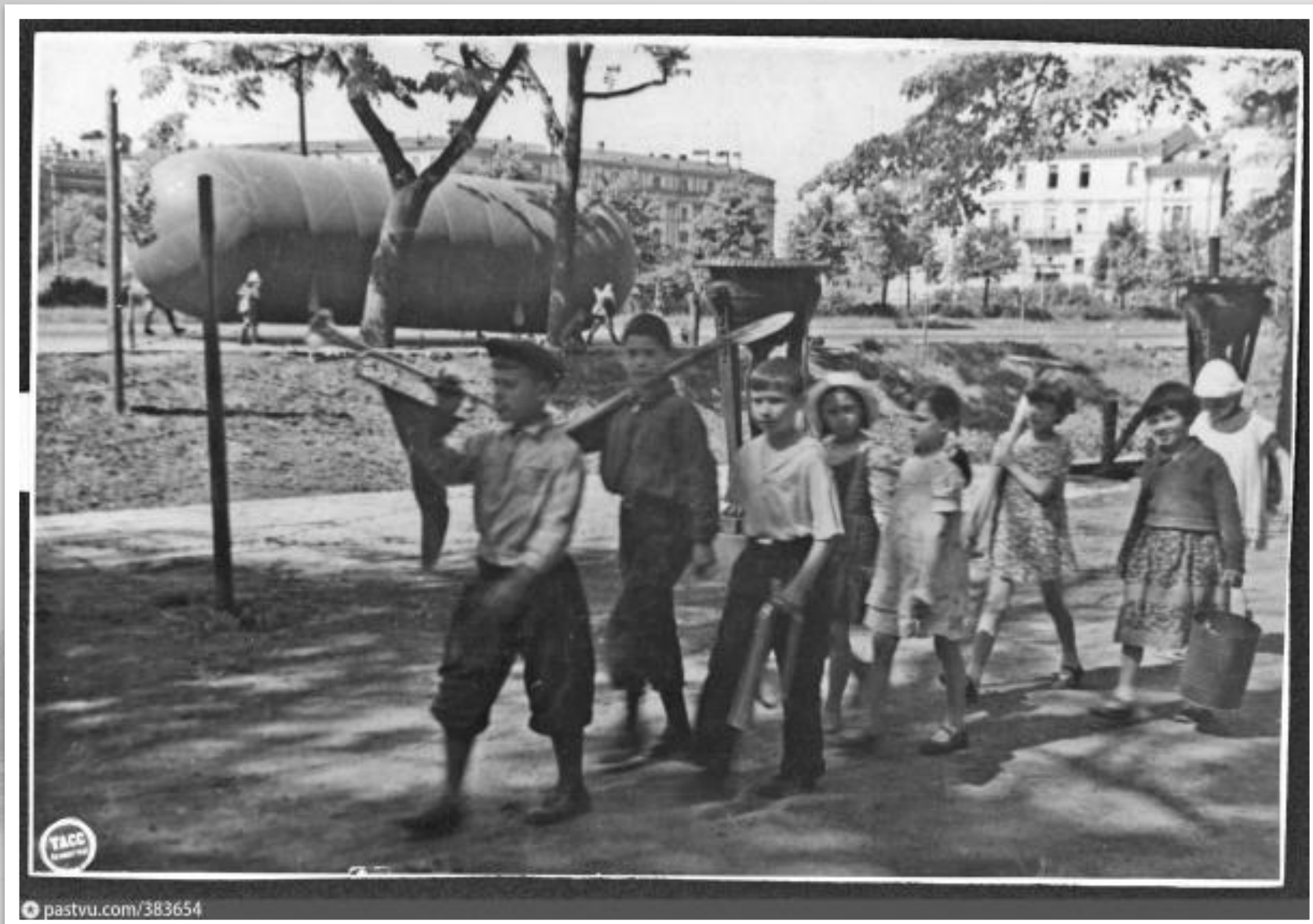
**Некоторые из тех блокадных рецептов надолго сохранились в меню ленинградцев.**

**Огороды на круглом дворе Академии Художеств. 1944 год.**



**Огороды во дворе Академии Художеств.**

**Дети у грядок на Мытнинской набережной.**



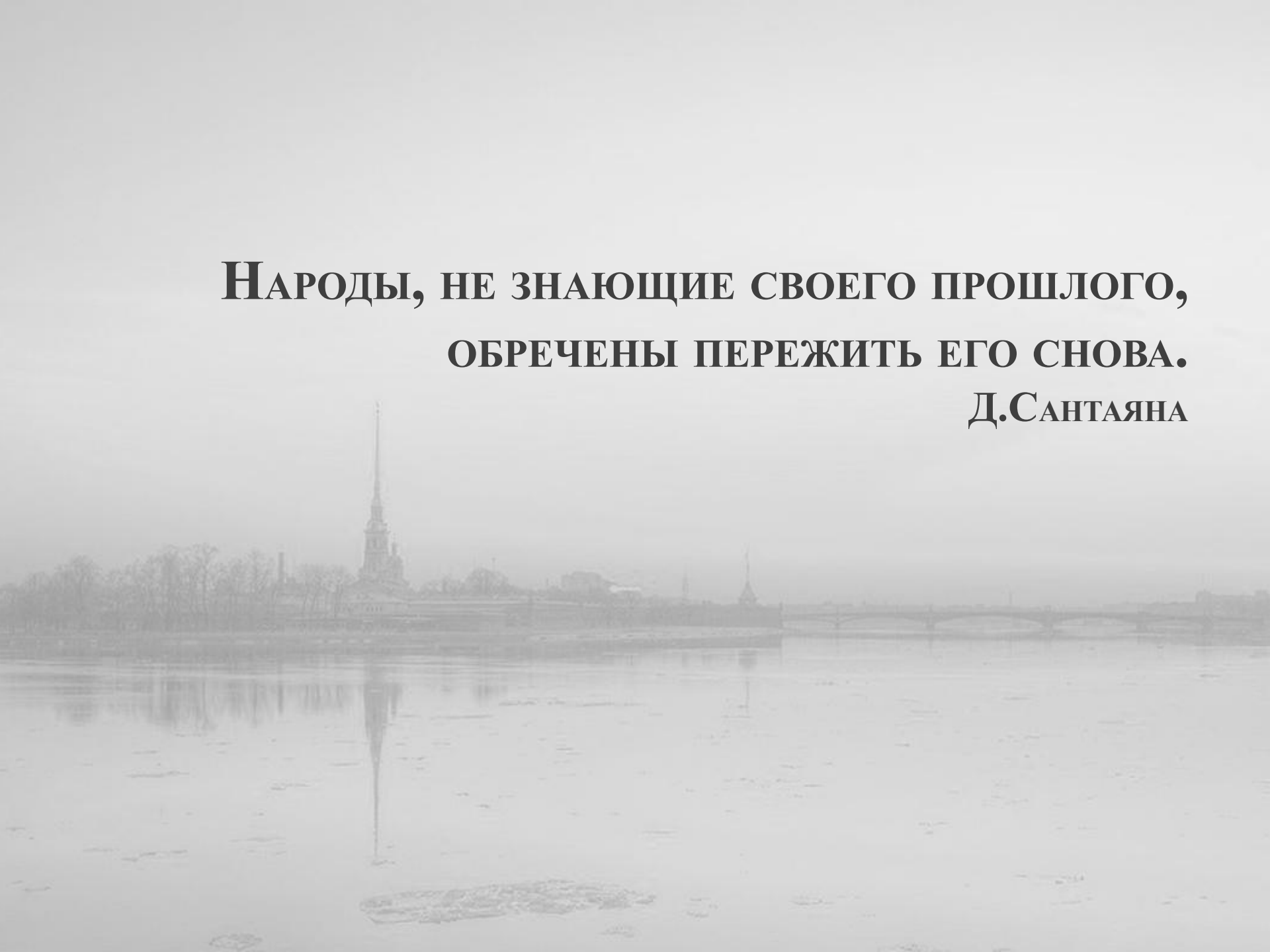

**Ленинградские школьники направились на свой огород. 1943 год.**

**Выращивание овощей приравнивалось к производству вооружения и было названо «большим государственным делом».**

**Ленинградцы вскапывают землю под посадку овощей возле Исаакиевского собора. Весна 1942.**

**Дети поливают овощи на балконе детского дома Куйбышевского района по проспекту Володарского. 1942 год.**

**Ленинградцы  и красноармейцы у приказа войскам Ленинградского фронта о снятии блокады города. Январь 1944.**



**Народы, не знающие своего прошлого, обречены пережить его снова.**

**Д.Сантаяна**