

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**



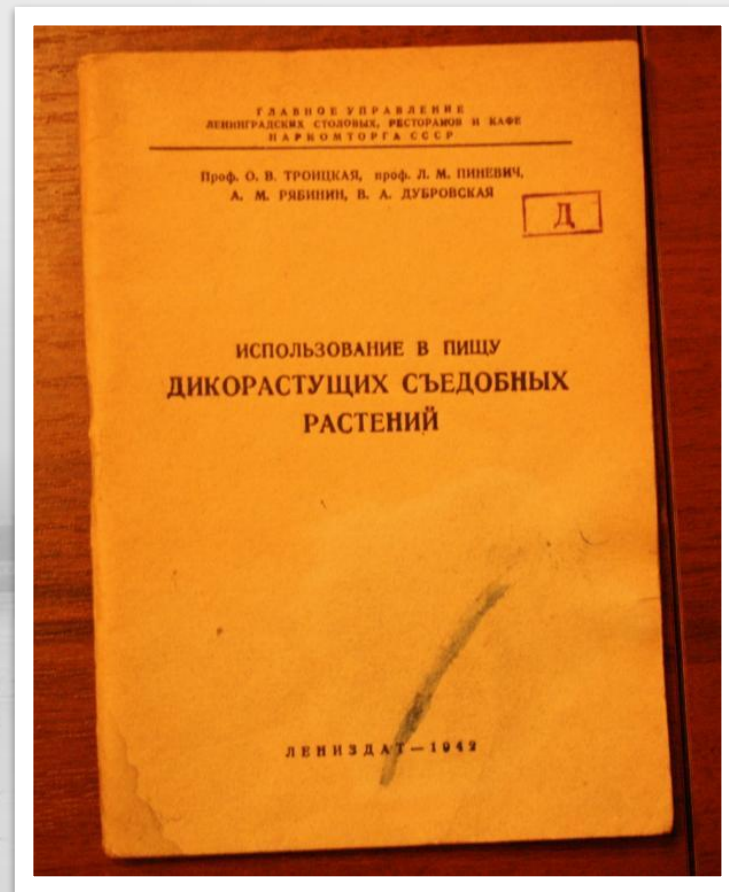
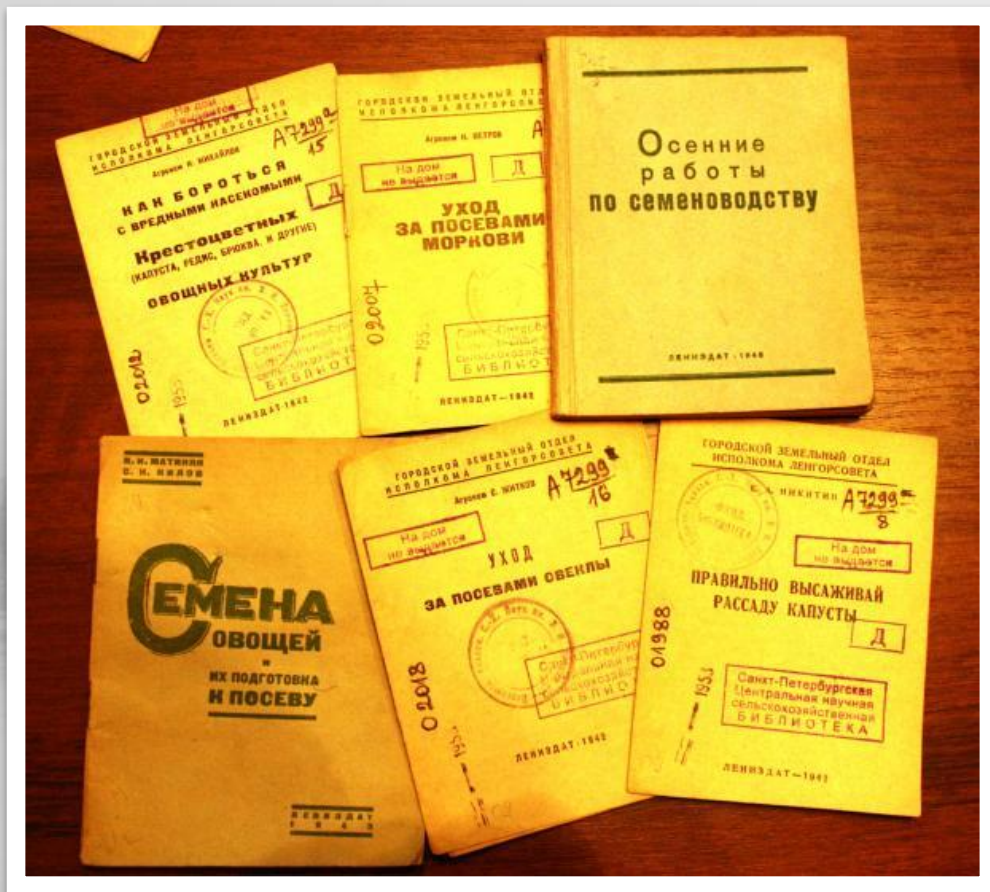


**ОГОРОД У ИСААКИЕВСКОГО СОБОРА. 1942  
ГОД**



**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.**

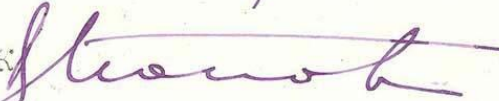
А К Т.

11  
Ленинград 20 августа 1948 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

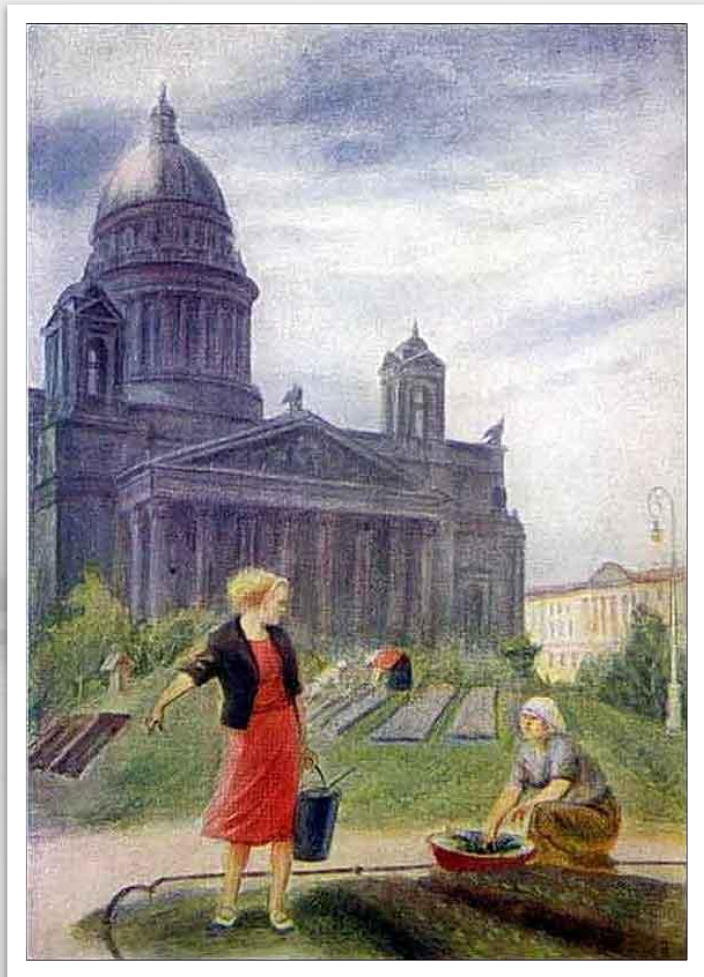




**В 1943 году почти каждая семья в Ленинграде обрабатывала свой участок земли или принимала участие в обработке коллективных огородов. Индивидуальным и коллективным огородничеством занимались 443 тыс. человек. За сезон 1942 года горожане приобрели некоторый опыт ведения огородного хозяйства и оценили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

Нашипать руками 35—50 граммов (для одного человека) хвойных иголок, 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, мисробуки 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 дольше 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 цингой. 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 готовить и пить в зимне-весеннее время хвойный напиток, содержащий витамин С!



**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.**



**Работы на огородах на Марсовом поле.**

**Блокадный огород во дворе Технологического института.**

**НЕКОТОРЫЕ ИЗ ТЕХ БЛОКАДНЫХ РЕЦЕПТОВ НАДОЛГО СОХРАНИЛИСЬ В  
МЕНЮ ЛЕНИНГРАДЦЕВ.**



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

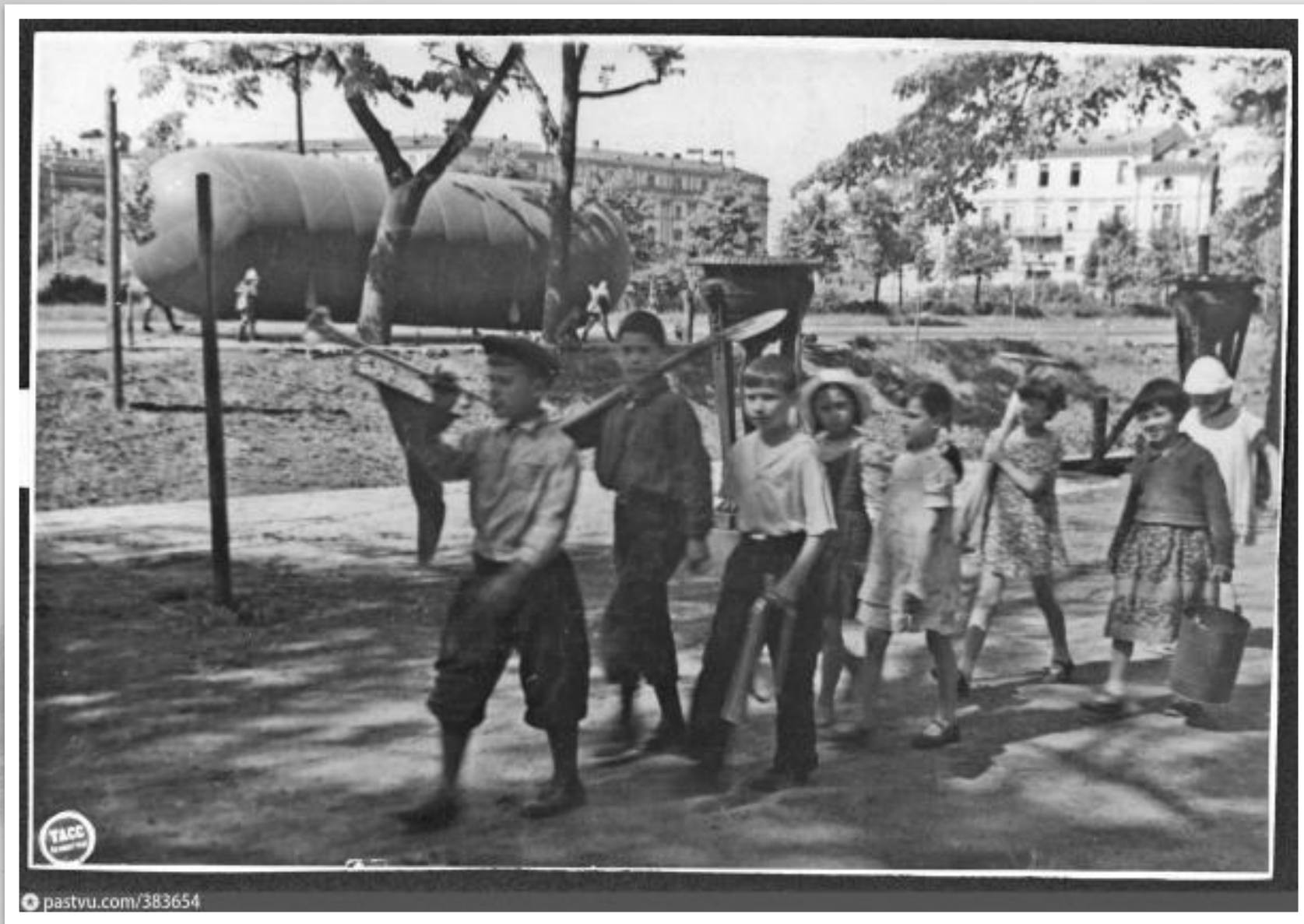




**Огороды во дворе  
Академии Художеств.**



**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**

