



Хлеб войны – хлеб ПОБЕДЫ!



Руководитель проекта:

преподаватель специальных дисциплин
ГБПОУ РМЭ «ТТК»

Лаврентьева Алевтина Юрьевна

Разработчик:

студентка специальности 19.01.04

Пекарь

Николаева Мария

Судьба человека



Рассказ Михаила Шолохова "Судьба человека"

В основу сюжета легли реальные события: однажды на охоте писатель повстречал человека, который поведал ему историю своей жизни. Спустя десять лет Шолохов вспомнил эту встречу и за неделю написал рассказ.





Хлеб войны



Одним из важнейших факторов, помогающих выстоять, защитить свою Родину, наравне с оружием был и остается хлеб – мерило жизни. Ярким подтверждением этому служит Великая Отечественная война





Гриф «Секретно»

Московский технологический институт пищевой промышленности разработал рецепт рабочего хлеба, который специальными приказами, распоряжениями, инструкциями доводился внутрь воюющей страны



- Технология изготовления хлеба имела гриф «для служебного пользования» и даже «секретно».
- Пекари были вынуждены идти на ухищрения. В ход шла и овсяная, и кукурузная, и даже льняная мука.
- Формы смазывались не подсолнечным маслом.
- При выпечке хлеба широко использовались картофель и другие добавки





Хлеб с привкусом войны

Хлеб «Сталинградский»

В Великую Отечественную войну хлеб ценился наравне с боевым оружием.

Ржаной муки было мало, и при выпекании хлеба для бойцов Сталинградского фронта широко использовалась **ячменная мука до 30%** состава — хлеб почти не уступал по качеству ржаному





Хлеб с привкусом войны

Хлеб Фронтвой

Пekli в земляных хлебопекарных печах. Хлеб фронтвой Москвы выпекался на хлебозаводах и в стационарных пекарнях.

Хлеб под Ржевом делали **из вареного картофеля и отрубей**. Хлеб составлял 80% всего питания бойца





Хлеб с привкусом войны

Хлеб временно оккупированных районов

Каждая живая травинка, веточка с зернышками, шелуха от мороженных овощей, отбросы и очистки — **все шло в дело.**

Даже самое малое добывалось ценой человеческой жизни.





Хлеб с привкусом войны

Блокадный хлеб

10–12% - мука ржаная обойная, остальное – жмых, шрот, сметки муки с оборудования и пола, выбойка из мешков, пищевая целлюлоза, хвоя.

Хлеб пах керосином, потому что из-за экономии для смазки формы использовали не растительное, а машинное масло. **Ровно 125 г** – дневная норма блокадного хлеба





Хлеб с привкусом войны

«Хлеб» фашистских концлагерей

Хлеб по особому рецепту «Остен-брот» - **«ТОЛЬКО ДЛЯ РУССКИХ».**

Отжимки сахарной свеклы - 40%, отруби - 30%, древесные опилки - 20%, целлюлозная мука из листьев или соломы - 10%.

Военнопленные преклонялись перед ним.



Страшный «хлеб» концлагерей



Хлебопекарные печи

Походная хлебопекарная печь – выдающаяся конструкторская находка.

Фронтовые пекари говорили, что для них эта хлебопекарная печь была тем же, чем для танкистов танк Т-34



В военное время конструкторы разработали даже на базе двух пульмановских вагонов вагон - пекарню



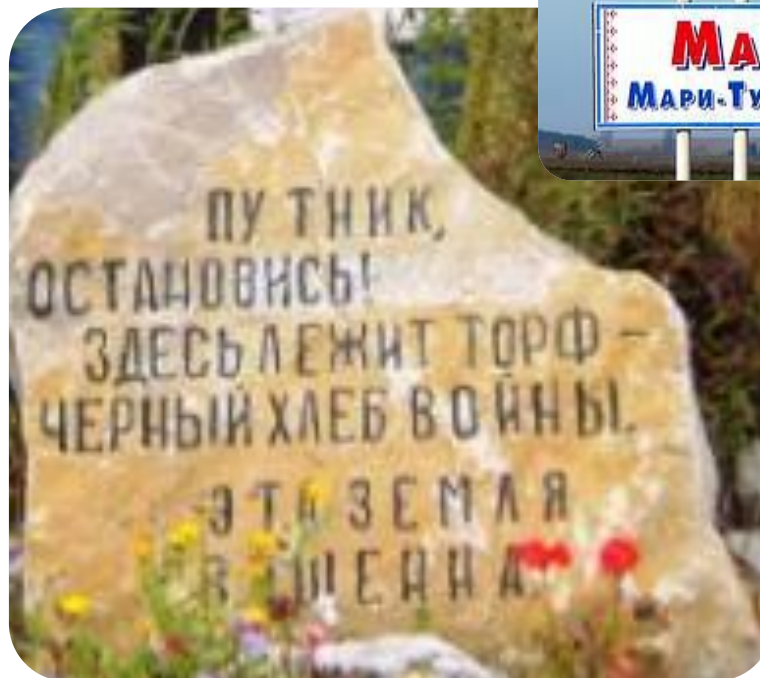
Черный хлеб войны

Заказник «Холодный ключ»

Этот торф спас жизни очень многим.

Из него, мешая с лебедой, делали болтушку на воде, ее звали "торфушкой", **пекли лепешки, добавляя в них липовые опилки.**

Здесь торф на вкус особенный: не горький, не кислый и на зубах не скрипит.



Газета «Марийская правда» 3 августа 2013г





Пекари военных лет



Картинен Даниил Иванович,
1883 года рождения, житель
Ленинграда.

По профессии был пекарем,
выпекал блокадный хлеб.

Умер от истощения 3 февраля
1942 года в возрасте 59 лет прямо на
работе.

**Умер, но не съел ни грамма
выпекаемого хлеба.**

Внесен в книгу
памяти
блокады
Ленинграда





Странички воспоминаний

Двое ленинградских ребятшек (взрослых не было, мать — умерла, отец — на фронте) решились продать бушлат отца, чтобы на карточках. Младший выкупить в булочной хлеб и одиннадцать быстро, а остался дома, а старший, ему и одиннадцать быстро, а пошёл на толкучку. Покупатель нашёл в комнате, раскрыв кармане проданной курточки были карточки. Помощи кулачок, в котором была выручка. Помощи кармане проданной курточки были карточки. Помощи кулачок, в котором была выручка. Помощи кармане проданной курточки были карточки.



Маленькой девочке Оле Полевой в булочной стало плохо, и она потеряла сознание. Её бережно подняли, посадили, вложили в руку упавшие на пол хлебные карточки. На них никто не посягнул.



Все подумали, что девочка тут же начнёт жадно есть, но этого не случилось. Она рассказала, что у неё умерла мама, а дома осталась маленькая сестричка, которая плачет и просит есть. Это хлеб для неё.

Другая бывшая в блокадные дни школьницей вспоминает, как в страшную зиму сорок первого года стояла в уголке булочной маленькая, едва державшаяся на землистыми лицами, едва державшаяся на ногах, все до единого, проходила мимо девочки, отламывали от своего скудного пайка маленький кусочек хлеба — по пятьдесят граммов. А ведь это был для каждого из них кусочек жизни.



«Беда одна не ходит. ... Однажды на районном хлебозаводе начали смену, посадили хлеба в печь, получаса не прошло, как что-то ухнуло в её чреве, загудел огонь, сильно внутри, а там формы стурдулись, не поддавались. Первая мысль была, стряпни хлеб и не подделывай. Пропалдут, испекается хлеб — не выйдет из строя, печь и не будет давать начать, когда спелавтра. Ремонт можно будет начать, когда

... недолго раздумывал. Подошёл к печи там, дарил по стене ломом, пока не пробил дыру. Видя, некто на лоб наткнул шалку — ушанку. Собравшись с духом, да на калейке, потом принесу с собой. Все, кто был в цехе, собрались у печи. Все, кто был в цехе, собрались у печи. Лобода. Глотнул воздуха, припал к ваяду с поперёк в печь. С первой попытки расцелить хлеб был спасён. Всю войну проработал Н. А. мирное время.

О том, как несли свою вахту, работницы одного из хлебозаводов: «Работали по двенадцать часов. Как только на ногах держались? Получили» двести пятьдесят граммов вёс... А впереди смена. Дома ждут мама и три сестрёнки. Самая младшая Галю, три годика ей было. Лежит закутанная в одеяло и платок, глаза больше-больше, смотрит и тихо-тихо произносит: «хлеба...». Ей бы кусочек лишней с чаем, а где взять? Но чтоб с завода принести хоть корочку и думать никто не смел. Совет не позволяла... Галю скоронили...»



Григорий Люшин, писатель, узник концлагеря. В концлагере узникам давали суррогат, который только назывался хлебом. Его глотали, не прожевывая. Он хрустел на зубах, а муравьи сыпались по телу, один песок. В «хлебе» концлагеря были отруби, опилки, кора ножем, а веревочкой, чтобы не одна крошка не падала со стола на пол. А если упадет, то ее все искали и находили. Г.Люшин три года был в концлагерях, за три года ни грамма натурального хлеба.

ПОМНИТЕ О ХЛЕБЕ

Знаете, однажды в уикенд, как старик прощение просил. Он буханку хлебушко обидел Тем, что вдурн на землю уронил

А ещё и вспоминаю детство, Трудные военные года. Горь, что досталось нам в наследство И плохая, скудная еда

Перед мной встал он на колени, В пополам согнувшись, кое-как. Сор стряхнул с тобушки... Неумело На себя навесил крестный знак.

И малышам как приника, как сладость Выдавался маленький кусок Хлеба чёрного — простая радость... Разве кто на землю бросить мог?»

«Ты прости меня краюха хлеба, Я нелювким стал на склоне лет. Станет пусть свидетелем синь неба, Ничего важнее тебя здесь нет.

Постоял ещё старик немного, И куда-то вдаль побрёл один. Помните о хлебе, ради Бога, С ним народ вовек непобедим.

Ты была наградой хлеборобу, Утешеньем путнику была. За тебя молитвы спали Богу, И вершили ратные дела.



Странички воспоминаний

За счастье, за краюху хлеба, За радость прожитых минут, Воздвигнем памятник до неба! Гремят пусть гимны и салют!



Чем больше мы будем знать о хлебе, тем дороже он станет для нас



Нагрудный знак «Отличный пекарь»

8 июля 1943 г. были утверждены нагрудные знаки «Отличный повар» и «Отличный пекарь»



Знаком «Отличный пекарь» награждали за:



выпечку отличного качества хлеба, с соблюдением установленных норм припека



быструю постройку напольных, кирпичных печей для выпечки хлеба;



экономное расходование муки, масла и дров при выпечке хлеба;



высокую производительность труда и умелую эксплуатацию полевых хлебопекарных печей;



быстрое свертывание и разворачивание хлебопекарных печей;



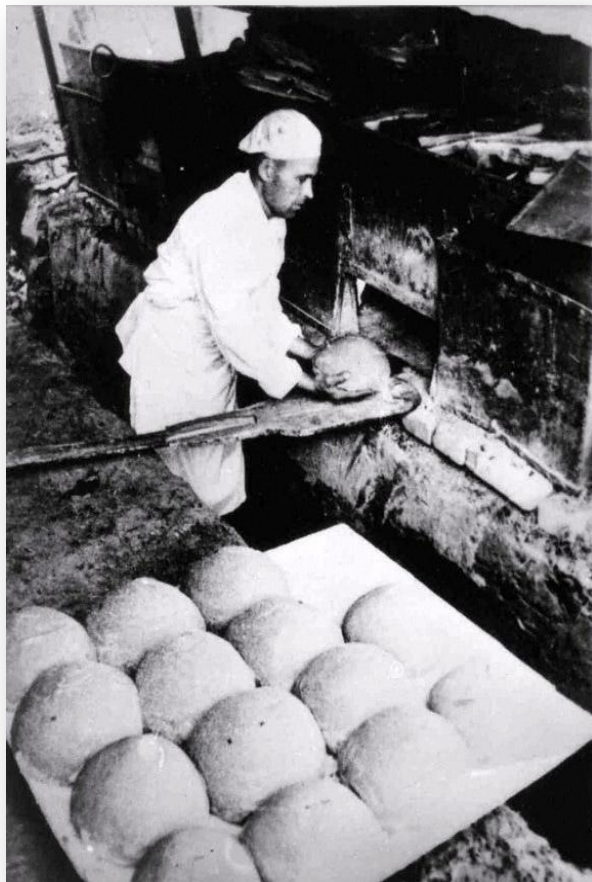
бережное содержание хлебопекарного оборудования и имущества;



соблюдение санитарно - гигиенических требований при приготовлении хлеба и соблюдение личной гигиены



Трудный хлеб войны

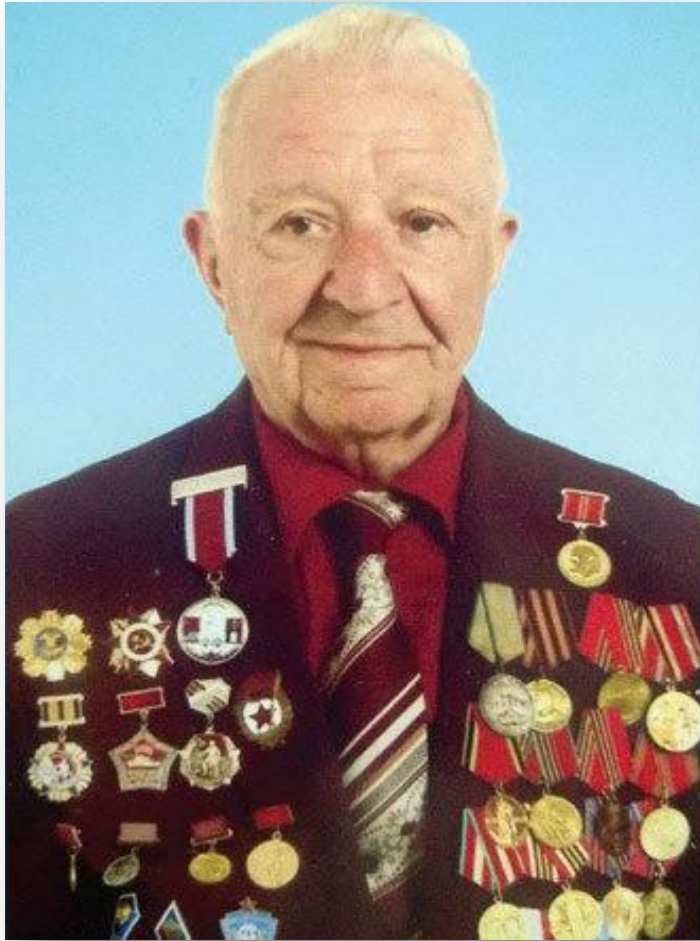


В ходе войны знаком «Отличный повар» и «Отличный пекарь»
было удостоено около 33 тысяч бойцов





Наказ командира



Из фронтового блокнота А. Д. Левина:

Зима, 1943 год. Мороз, ветер со снегом... Рота вышла к селению Белый Колодезь. Мы залегли на окраине, пулеметы врага не дают поднять головы, адский холод... Двое суток во рту ни крошки...

И тут наш командир Деев говорит: «До войны я работал на хлебозаводе. Вкусный хлеб пекли, и сейчас чувствую его запах. Вернусь в Тулу после победы — сразу буханку съем».

Увы, не довелось тому сбыться, погиб он. Только успел, смертельно раненный, сказать: «Принимай, старший лейтенант команду и **обещай после войны печь настоящий хлеб**».

Этот **наказ** Александр Дмитриевич **выполнил** и всю свою послевоенную жизнь отдал ремеслу хлебопека



Санкт-Петербургский музей хлеба



В Петербурге располагается
единственный в России
музей хлеба

Центральный, и самый
запоминающийся экспонат – 125
граммов хлеба, дневная норма
жителя блокадного города



Плакат работал на Победу

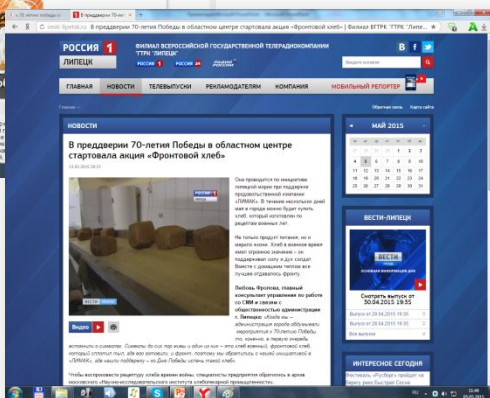
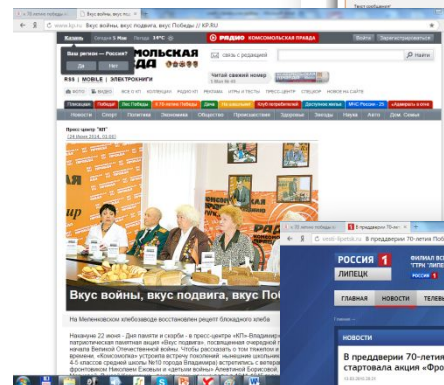
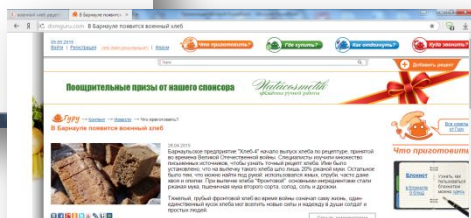
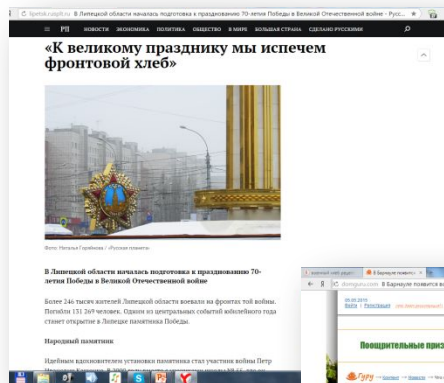


ВОИН, ОТВЕТЬ РОДИНЕ ПОБЕДОЙ!



Хлебопеки России к Дню Победы

В канун празднования 70-летия великой Победы на прилавках супермаркетов появится настоящий "Фронтной хлеб", сделанный по рецептам времен Великой Отечественной войны





Хлеб Ржевский



**Картофель отварить
«в мундире»**



Охладить, очистить



**Картофель размять,
смешать отруби и соль**



Сформовать хлеб



Выпечь



Охладить, нарезать

Рецепт хлеба: Картофель – 1000г, отруби ржаные – 200г, соль, масло



**...ПОМНИТЕ О ХЛЕБЕ, РАДИ БОГА,
С НИМ НАРОД ВОВЕК НЕПОБЕДИМ!...**

С. Антонов

