

ХЛЕБ БЛОКАДНОГО ЛЕНИНГРАДА

Горб Ирина Павловна МБОУ СОШ №7 им. В.И.Ленина



Шестнадцать тысяч матерей пайки получат на заре— сто двадцать пять блокадных грамм с огнем и кровью пополам.

...О, мы познали в декабре — не зря «священным даром» назван обычный хлеб. И тяжкий грех — хотя бы крошку бросить наземь: таким людским страданьем он, такой большой любовью братской для нас отныне освящен, наш хлеб насущный, ленинградский.

О. Ф. Берггольц







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 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, ставший символом стойкости ленинградцев.







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 - хлебная порция стала блокады систематически снижаться.









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



Рецептблокадного хлеба



«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.



В ход могли 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. Специалисты Центральной лаборатории Ленинградского треста хлебопечения придумывали самые немыслимые варианты, лишь бы накормить хоть чем-то горожан.



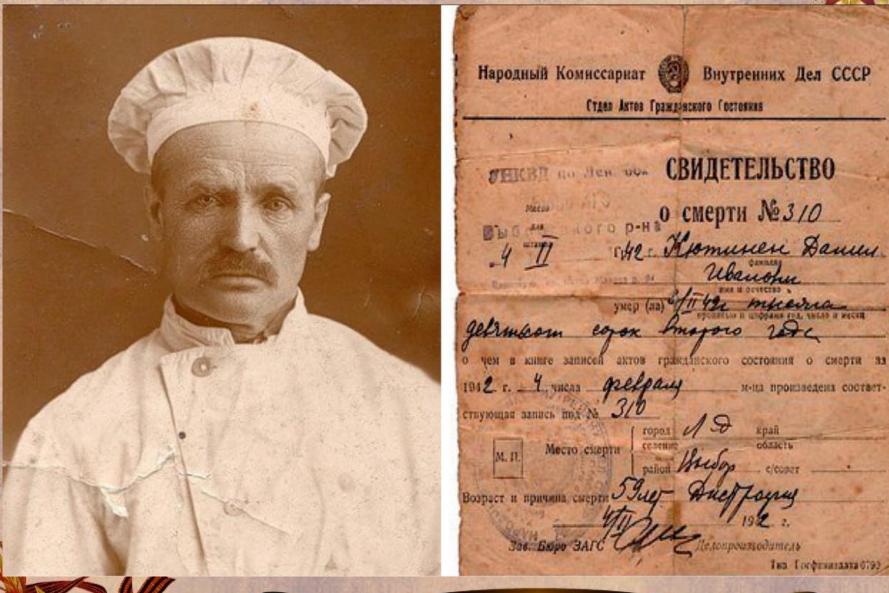




С хлебом связаны и подвиги, и потери. Например, известна история Даниила Ивановича Кютинена, ленинградского пекаря. 3 февраля 1942 года, в первую и самую суровую, голодную и холодную зиму, он умер прямо на рабочем месте от истощения. Умер, но не взял ни крохи блокадного хлеба себе. Посмертно Д. Кютинен внесен в книгу памяти блокады Ленинграда.













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, полщиной не более 3 см, черный, липкий кусочек. С удивительным запахом, от копорого не опорвапься, и очень вкусный! Хопя знаю: муки в нем было мало, в основном разные примеси. Мне и сегодня не забыть пот волнующий запах».

• 3. П. Овчаренко, жительница Ленинграда, пережившая блокаду.









Список липературы

- http://900igr.net/up/datai/194702/0004-007-.jpg фон
- https://рвио74.pф/wp-content/uploads/2018/01/18cp557TpyY.jpg
- https://ic.pics.livejournal.com/p_syutkin/64914398/2708475/2708475_900.jpg
- https://ss.metronews.ru/userfiles/materials/114/1149229/858x540.jpg
- https://histrf.ru/uploads/media/default/0001/76/fa77060f563bbd35bf7d0032ce4
 59494316946af.jpeg
- https://mtdata.ru/u22/photoD0A4/20154676473-0/original.jpeg
- https://histrf.ru/

