



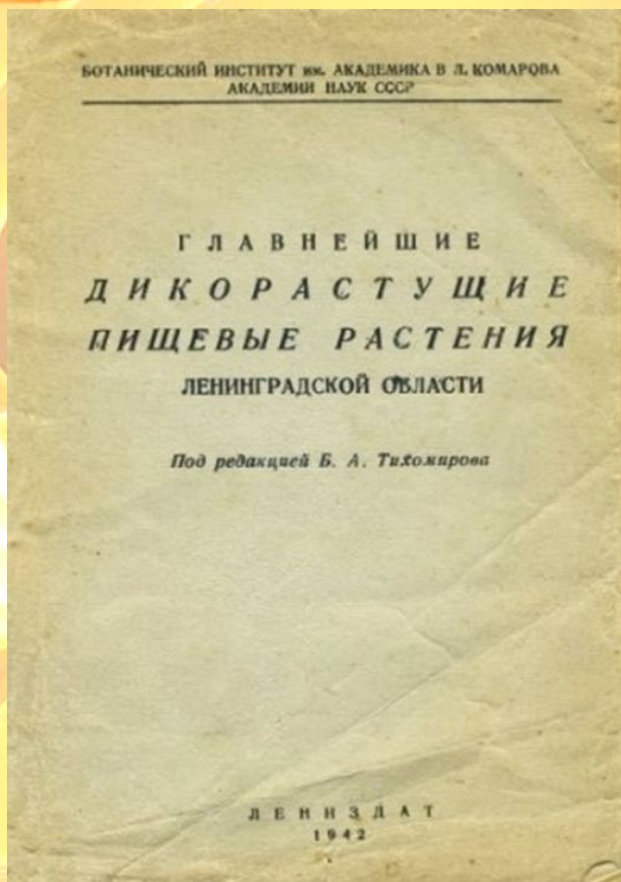
**1941 - 1945**

*Голлербах М.М., Корякина В.Ф., Никитин А.А.,  
Панкова И.А., Рожевец Р.Ю., Сметанникова А.  
И., Троицкая О.В., Федченко Б.А.,  
Юрашевский Н.К.*

**Главнейшие дикорастущие пищевые растения  
Ленинградской области. Л., 1942.**

Это пособие было написано сотрудниками Ботанического института АН СССР имени академика В.Л. Комарова в 1942 году. Оно – не что иное, как поваренная книга блокадного Ленинграда.

Большое значение имели хорошие рисунки, помогающие распознавать съедобные растения. Многие из них художникам Ботанического института приходилось делать с натуры. Растения после выполнения работы разрешалось съесть, что в то время было лучшей платой за труд.



Г Л А В Н Е Й Ш И Е  
Д И К О Р А С Т У Щ И Е  
П И Щ Е В Ы Е Р А С Т Е Н И Я  
Л Е Н И Н Г Р А Д С К О Й О Б Л А С Т И

*Под редакцией Б. А. Тихомирова*

Рецепт 1

Желуди, очищенные от кожуры, разрезать на 4-5 частей и залить водой. Вымачивать двое суток, меняя воду 3 раза в сутки. Затем желуди залить двойным по объему количеством чистой воды и поставить на огонь. При первых признаках закипания воду слить, желуди пропустить через мясорубку. Полученную массу рассыпать тонким слоем для просушки на воздухе, а потом в духовке. Высушенную массу смолоть на кофейной мельнице. При установке мельницы на крупный помол получается крупа для каши, а при более мелкой установке - мука для лепешек.

Л Е Н И З Д А Т  
1 9 4 2



Г Л А В Н Е Й Ш И Е  
Д И К О Р А С Т У Щ И Е  
П И Щ Е В Ы Е Р А С Т Е Н И Я  
Л Е Н И Н Г Р А Д С К О Й О Б Л А С Т И

*Под редакцией Б. А. Тихомирова*

Рецепт 3

Рецепт 2

Корни лопуха отварить,  
нарезать небольшими  
кусочками. Подавать  
заправленными каким-либо  
соусом.

Исландский лишайник вымочить в растворе питьевой  
соды в течение суток, раствор слить, а лишайник залить на  
сутки чистой водой. Воду слить, лишайник измельчить и  
разварить в течение 1,5-2 часов до получения студенистой  
массы. Посолить, добавить лавровый лист, перец, лук.  
Остудить, добавить уксус, разлить в тарелки. Полученный  
студень имеет грибной запах.

Л Е Н И З Д А Т  
1 9 4 2

Г Л А В Н Е Й Ш И Е  
Д И К О Р А С Т У Щ И Е  
П И Щ Е В Ы Е Р А С Т Е Н И Я  
Л Е Н И Н Г Р А Д С К О Й О Б Л А С Т И

*Под редакцией Б. А. Тихомирова*

С текстом книги можно ознакомиться на сайте Новосибирского отделения  
Русского географического общества.

<http://www.rgo-sib.ru/book/kniga/120.htm>

Л Е Н И Н З Д А Т  
1 9 4 2