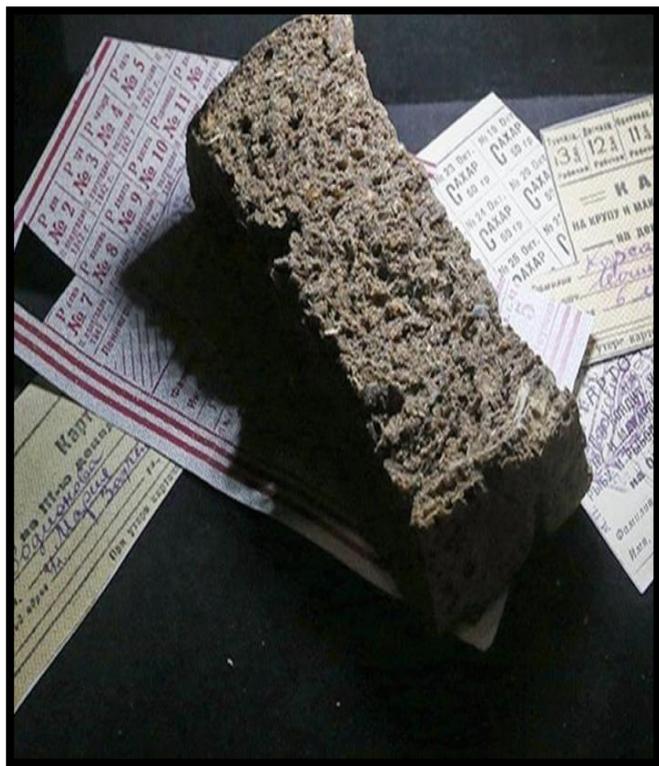


Информация

о проведении мероприятий, посвященных празднованию окончательному снятию Ленинградской блокады «Блокадный хлеб» МБОУ «Верхне-Нойберская СШ №1»



***Шестнадцать тысяч матерей
найки получают 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 страданием он,
такой большой любовью братской
для нас отныне освящен,
наш хлеб насущный, ленинградский.
О. Ф. Берггольц***

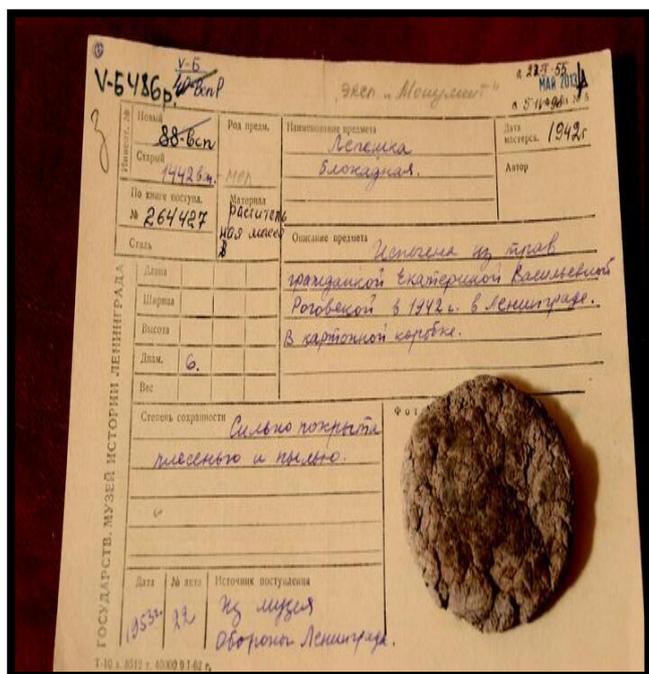
В наши дни мы часто слышим «Не хлебом единым» ... Это конечно так, если не задуматься об истине цене хлеба. В старину говорили: «Хлеб- всему голова». Хлеб считался священным символом еды. Народ веками складывал о нем поговорки, поэты воспевали в своих лирических стихах, а художники изображали его на своих полотнах. Особенно трогателен до слез в живописи и в стихах образ блокадного хлеба. Страшно даже подумать о том, какова же на самом деле была настоящая цена этого кусочка черного хлеба. Иногда цена этого маленького кусочка хлеба равнялась цене даже не одной человеческой жизни.

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 наши дни мы чтим память защитников города, рабочих и мирных жителей которые единым фронтом сплотились против захватчиков и не пропустили их в родной город. 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, на

котором во многом и держалась оборона города. И именно кусочек хлеба во многом стал символом блокады.

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 блокады – хлебная порция стала 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. Сейчас нам сложно это понять, но вы можете вспомнить одну из разрезанных краюшек черного хлеба, которые вам давали в школе к обеду, это даже чуть больше, чем 125 граммов. Но похож ли он был на наш современный хлеб?

Сам хлеб изначально делался, как и сейчас, но со временем, когда муки становилось все меньше, хлеб

приобретал блокадные черты: особый вкус и консистенцию, которая так запала в память всем ленинградцам, пережившим те суровые годы. Эксперты Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи рассказали о рецептах, по которым в блокадном Ленинграде выпекался хлеб. Над разработкой рецептуры в осажденном городе трудился коллектив Центральной лаборатории Ленинградского треста хлебопечения. Сотрудники его с началом блокады перевели на казарменное положение, и работу они вели непрерывно, несмотря на бомбежки, обстрелы, нехватку воды и электричества. Рецептура хлеба в первую блокадную зиму: с конца 1941 до начала 1942 года менялась практически ежедневно. Всё зависело от того сырья, что имелось в наличии на заводах. Вместо ржаной обойной муки в хлеб клали овсяную, ячменную, кукурузную и соевую муку, мучную пыль, лузгу, рисовую мучку, отруби и соевый шрот. Иногда эти ингредиенты могли применяться одновременно – по пять – шесть добавок.

В конце 1941 года, когда поступление продовольствия в город полностью прекратилось, специалисты начали искать заменители муки среди непищевого сырья. В хлеб стали добавлять гидроцеллюлозу – древесину коры дерева, сосновый луб, прошедшие обработку химическим путем.

Необходимость в таких заменителях отпала лишь после открытия «Дороги жизни» по льду Ладожского озера, которая позволила наладить хотя бы минимальное снабжение жителей осажденного Ленинграда.

«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.

Но это лишь один из вариантов. По старой русской традиции в ход могла 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. В целом рецепт хлеба мог меняться ежедневно. Специалисты Центральной лаборатории Ленинградского треста хлебопечения придумывали самые немыслимые варианты, лишь бы накормить хоть чем-то горожан.



Хлеб даже доставали со дна Ладожского озера – из кузовов утонувших машин и подвод. Мука в центре такого мешка была еще сухая, а мокрую сушили и эту корку перемалывали для производства хлеба. Первые рейсы по Дороге жизни везли муку – такую нужную для блокадного хлеба.

Везли из-за тонкого льда сначала на подводах и только позже – на грузовиках. Несмотря на круглосуточную работу Дороги жизни, первая зима в Ленинграде

стала самой суровой, в ее ходе блокадный хлеб сохранил жизнь сотням тысяч наших соотечественников, а ведь это были крохи по современным меркам.

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 свежее испеченной буханки хлеба. Но у блокадников другое мнение:

«До сих пор помню этот маленький, толщиной не более 3 см, черный, липкий кусочек. С удивительным запахом, от которого не оторваться и очень вкусный! Хотя знаю, муки в нем было мало, в основном разные примеси. Мне и сегодня не забыть тот волнующий запах». Зинаида Павловна Овчаренко, жительница Ленинграда, пережившая блокаду.

С тех пор прошло много лет, но до сих пор шемящей болью отражаются в сердце проникновенные строки Лидии Хямеляниной...

Блокадный хлеб

Я вспоминаю хлеб блокадных лет,
Который в детском доме нам давали.
Не из муки он был – из наших бед,
И что в него тогда только не клали!

Хлеб был с мякиною, макухой и ботвой,
С корой. Колючий так, что режет десна.
Тяжелый, горький – с хвоей, лебедой.
На праздник, очень редко – чистый просто.

Но самый сильный голод был, когда
Хлеб мы по два-три дня не получали.
Мы понимали, что война – это беда.
Но каждый день с надеждой хлеба ждали.

Не дни мы голодали, а года.
Хоть раз наесться досыта мечтали.
Кто видел, не забудет никогда,
Как с голоду детишки умирали.

По снятию окончательной блокады Ленинграда - 26 января 2023 года в МБОУ «Верхне-Нойберская СШ №1» были проведены уроки мужества, классные часы, беседы и показ видеороликов на темы: «Блокадный хлеб», «Город в стальном кольце», «Город мужества и славы», «Какое слово страшное - блокада» с 5-11 классы и акцию «Блокадный хлеб».

Зам. директора ВР:

З.Э. Мажидова





