



Использовалась также коревая мука (от слова «корка»). Когда в Ладоге тонули машины, вёзшие муку в город, специальные бригады ночью, в затишье между обстрелами, крючьями на верёвках поднимали мешки из воды. В середине такого мешка какое-то количество муки оставалось сухим, а внешняя промокшая часть при высыхании превращалась в твёрдую корку. Эти корки разбивали на куски, затем измельчали и перемалывали. Коровая мука давала возможность сократить количество других малосъедобных добавок в хлебе.

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.

Согласно директивам германского командования, блокада была направлена именно против гражданского населения Ленинграда. Ни город, ни его жители нацистам были не нужны. Поэтому выстоять блокаду означало получить хоть какую-то надежду на жизнь.

Ленинград не был умирающим городом, он работал и сражался, выпуская необходимую для фронта и тыла продукцию в тяжелейших условиях.

В блокадном городе выпускалось более 150 наименований основных видов вооружения, боеприпасов, инженерного имущества и средств связи. Производившиеся в Ленинграде артиллерийские системы направлялись не только на Балтийский, но и на Черноморский и Северный флоты.

Руководство советской страны, сами ленинградцы делали всё возможное и невозможное, чтобы решить вопросы жизнеобеспечения города и помощи населению.

Блокада Ленинграда – это не локальная история одного города. Она звучным эхом отозвалась в сердцах всего советского народа.



Ответственный за выпуск: ИО директора МУК
«БЦБС» Бедненко С.В.
Составители: зав. ООЦБ Бакумова Г.Г.,
библиотекарь Щетинкина С.С.

МУК «Благодарненская централизованная
библиотечная система»
Центральная библиотека

12+

Буклет

125 блокадных грамм с огнём и кровью пополам



**К 80-летию Дня полного
освобождения Ленинграда от
фашистской блокады**

г. Благодарный
2024 г.



Одной из самых героических и трагических страниц Великой Отечественной войны стала блокада Ленинграда.

Кольцо окружения вокруг города сомкнулось 8 сентября 1941 г. Завершилась блокада города 27 января 1944 г., когда войска Ленинградского, Волховского и 2-го Прибалтийского фронтов отбросили немецкие войска от города, освободили практически всю Ленинградскую область.

Тот день стал одним из самых счастливых в жизни сотен тысяч ленинградцев. Одним из самых счастливых и одновременно одним из самых скорбных, потому что у каждого дожившего до этого праздничного дня за время блокады умер родственник, друг, близкий человек.

Сегодня этот день отмечается как День воинской славы России – День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады. Современное название памятной даты было установлено законом, подписанным Президентом Владимиром Путиным 01 декабря 2014 года.

Вспоминая подвиг ленинградцев и защитников города, мы обращаемся к символу блокадного Ленинграда – небольшому кусочку хлеба в 125 граммов. Именно такая минимальная норма выдачи хлеба была установлена в самый трудный период блокады – зимой 1941-1942 годов. Минимальная пайка продержалась с 20 ноября по 25 декабря 1941 года.

Снижение нормы хлеба послужило тому, что многие жители города не смогли пережить этот период. Не имея никаких продовольственных запасов, люди были обречены на смерть. Ведь, кроме заветных 125 г блокадного хлеба, у них ничего не было. Только с наступлением морозов, крепких, под «минус 40», когда по льду Ладожского озера была проложена автомобильная трасса – легендарная «Дорога жизни», стало чуть легче, и с конца января 1942-го года пайки начали понемногу увеличивать.



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.

Блокадный хлеб на 50 (пятьдесят) процентов состоял из несъедобных примесей, заменявших муку:

- пищевая целлюлоза – 10%,
- жмых (остатки после отжима растительного масла из семян масличных культур: подсолнечника, рапса, льна) – 10%,
- обойная пыль – 2%,
- выбойки из мешков – 2%,
- хвоя – 1%,
- ржаная мука – 75%.