



1944 - 2024
27 ЯНВАРЯ



ДЕНЬ ПОЛНОГО ОСВОБОЖДЕНИЯ
ЛЕНИНГРАДА ОТ ФАШИСТСКОЙ
БЛОКАДЫ



О детях блокадного Ленинграда



Работы учеников 3-А класса



Блокадный хлеб

Акция «Блокадный хлеб»

Наше поколение живёт в мирное время. Мы не знаем, что такое война и голод. Но рядом с нами живут люди, которые испытали все ужасы блокады. В осаждённом Ленинграде между хлебом и жизнью стоял знак равенства.

В начале Блокады хлеб пекли из смеси ржаной, овсяной, ячменной, соевой и солодовой муки. Через месяц к этой смеси стали добавлять льняной жмых и отруби. Затем в ход пошла целлюлоза, хлопковый жмых, обойная пыль, мучная сметка, вытряски из мешков кукурузной и ржаной муки, берёзовые почки и сосновая кора.

В течение всей Блокады рецепт хлеба менялся в зависимости от того, какие составляющие были в наличии. Всего было использовано 10 рецептов. Весной 1943 года начали использовать муку с затолпанных барж. Её высушивали, а для избавления от затхлого запаха использовали тмин. В пролежавшем в воде мешке середина оставалась сухой, а по краям мука слипалась, и при высушивании образовывала крепкую корку. Эту корку перемалывали и добавляли в хлебную смесь.



Рецепт блокадного хлеба,

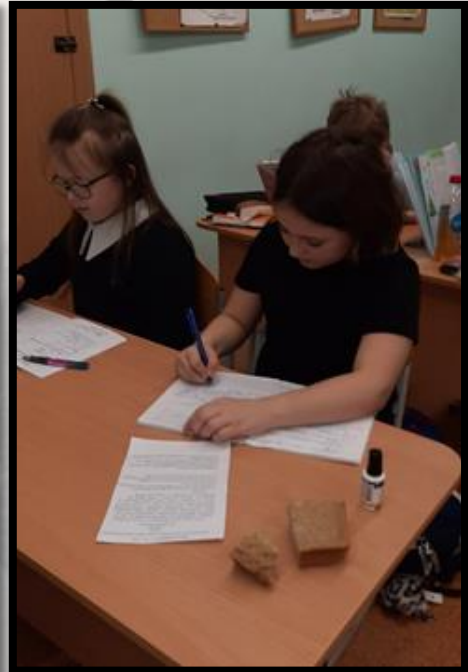
ноябрь 1941г.

57% — обойная мука,

20 - 30% — овсяная мука,

10% — подсолнечный жмых,

3% — соль,





Свеча памяти

ПОМОЛЧИМ МИНУТУ



**В память всех жителей
и защитников блокадного Ленинграда**



Вспоминаем жителей Блокады

Мемориал в «Лахта – Ольгино»

