

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД  
ГБПОУ РД «КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

**ОТЧЕТ**  
**о проведении классного часа**  
**группы 49 ИСП 2**  
**кл. руководитель - Наджафова А.С.**

**15 января 2024**

**КЛАССНЫЙ ЧАС**  
**«СИМВОЛ НАДЕЖДЫ И ЖИЗНИ: ХЛЕБ В  
БЛОКАДНОМ ЛЕНИНГРАДЕ»**

# СИМВОЛ НАДЕЖДЫ И ЖИЗНИ: ХЛЕБ В БЛОКАДНОМ ЛЕНИНГРАДЕ

18 января 1943 года, после двух долгих и тяжёлых лет, было прорвано кольцо блокады Ленинграда. Страшные мучения ленинградцев, сотни тысяч погибших, триумф советской армии и... хлеб, ставший одним из символов блокады. О нём - материал Царьграда

Нынешнее поколение молодёжи, да и те, кто постарше, всё меньше помнят о том, за счёт чего выжил блокадный Ленинград. А выжил он благодаря мужеству русских людей, которые сражались за город и жили в нём, «Дороге жизни», проходившей по льду Ладожского озера, и, конечно, хлебу! Который, правда, и хлебом назвать было нельзя, поскольку состоял он из пищевых и непищевых добавок. Увидев «тот» ленинградский хлеб, испечённый по блокадному рецепту, многие наши современники поморщились бы. Но пережившие блокаду, а также их дети и внуки до сих пор благодарны ленинградскому хлебушку и никогда не выкидывали заплесневевшую горбушку даже спустя десятки лет после окончания войны.

## Жмых, обойная пыль и целлюлоза

Классический, если можно так выразиться, рецепт блокадного хлеба был таким: пищевая целлюлоза - 10%, жмых - 10%, обойная пыль - 2%, выбойки из мешков - 2%, хвоя - 1%, ржаная обойная (наиболее крупного помола) мука - 75%.

Форму для этого «теста» для выпечки смазывали соляровым маслом - никаких подсолнечных и других масел в городе на Неве на первых порах блокады не было. Смогли бы сейчас съесть такой «хлеб»? Но даже такого эрзац-хлебушка полагалось всего-навсего 125 граммов на человека в сутки.

В самом начале блокады гитлеровские войска первым делом разгромили Бадаевские продовольственные склады, самые большие в городе. Можно только представить себе, о чём думали руководители Ленинграда, глядя на пылающие склады с продовольствием. После их бомбёжки еды в осаждённом врагом городе осталось на месяц с небольшим.

В 1941 году, когда ещё оставался небольшой запас нормальных хлебных ингредиентов, хлеб для воинов и горожан пекли, смешивая ржаную, овсяную, ячменную, соевую и солодовую муку. Через месяц, когда запасы растаяли, в блокадный хлеб стали добавлять отруби, различные виды жмыха, в том числе льняного, и прогорклую муку, которую

доставали в законсервированных складах, первоначально предназначавшуюся для животных.

А ещё месяц спустя блокадный хлеб всё меньше стал напоминать собственно хлеб. Пекари делали тесто из целлюлозы, хлопкового жмыха, мучной сметки. В Ленинграде распорядились найти все использованные мешки из-под кукурузной, ржаной и другой муки. Мешки тщательно вытряхивали, а полученные таким образом остатки называли «вытряской» и, конечно, добавляли в тесто. Туда же шли даже берёзовые почки и кора хвойных деревьев. Когда была в наличии, ленинградские булочники использовали коревую (от слова корка) муку. Откуда её брали? Когда в Ладоге тонули машины, везшие муку в блокадный город, а летом - с затонувших барж, ночью специальные бригады крючьями поднимали из воды мешки с мукой. Если это удавалось сделать быстро, муку ещё можно было использовать по прямому назначению, подсушив её. Однако часто она была уже окончательно испорчена водой. Тем не менее, в дело шла и такая мука!

В середине драгоценного ладожского мешка некоторое количество муки в сердцевине оставалось сухим, а внешняя промокшая часть при высыхании схватывалась, превращаясь в твёрдую корку. Корки разбивали на куски, а затем измельчали и перемалывали. Так называемая «коревая мука» давала возможность значительно сократить количество других малосъедобных добавок к блокадному хлебу. А чтобы перебить запах гнили, в тесто добавляли тмин.

## 10 рецептов ленинградского хлеба

В течение всей блокады рецептура хлеба менялась в зависимости от того, какие ингредиенты были в наличии. Всего, по данным историков и блокадников, было использовано 10 рецептов.

Ленинград был полностью окружён 8 сентября 1941 года. Защитники города перешли на карточный режим ещё раньше - с 18 июля 1941 года. Летнюю норму того года полагали самой человечной, щадящей. Рабочим военных производств полагалось по 800 граммов хлеба в день. Однако к началу осени ежедневную норму стали урезать всё больше и больше. Таких понижений нормы было пять.

Последнее из них случилось в декабре 41-го, когда максимальная норма составила 200 граммов хлеба для рабочих и 125 - для всех остальных. Запасы продовольствия в городе к тому времени практически подошли к концу. Продовольствие пытались доставлять с Большой земли самолётами. Но вмещалось в них немного, да и сбивали их немцы регулярно. Апокалипсис в несчастном Ленинграде случился в декабре, когда на протяжении трёх дней в городе не было никакого

продовольствия. Замёрзла канализация, водопровод, не было электричества. Встали производства и все хлебопекарни....

Только с наступлением 40-градусных морозов по льду Ладожского озера была проложена автомобильная трасса - легендарная «Дорога жизни». Её устойчивая работа облегчила ситуацию с поставками хлеба и других продуктов. И уже в январе 1942 года продуктовые пайки и нормы хлеба стали увеличиваться.

«Вода, мука и молитва», - говорили о блокадном хлебе ленинградцы. 125 граммов, минимальная дневная норма, продержалась с 20 ноября по 25 декабря 1941 года и привела к ужасающей смертности среди простых горожан, самых незащищённых категорий жителей Ленинграда. В декабре 1941 года только от голода умерли порядка 50 тысяч человек. Трупы некому было убирать, да и сил на это у ещё живых горожан не было.

Сколько трагедий происходило в осаждённом городе, когда люди теряли хлебные карточки, когда эти вожделенные кусочки бумаги воровали или разбоем отнимали нехорошие представители рода человеческого (да, и такие были в блокаду)! После этого нормы были повышены до 350 граммов рабочим и 200 - остальным жителям города.

Блокадная пайка хлеба представляла собой маленький сморщенный прямоугольник коричнево-чёрного цвета. По воспоминаниям ленинградцев, мякиш был влажным, липким, выглядел неважно. Таким хлеб стал после того как в 1942 году в тесто принялись добавлять гидроцеллюлозу. На вкусе хлеба это никак не сказывалось - целлюлозу добавляли, чтобы увеличить объём продукции, используя её как своеобразный аналог дрожжей.

Говорят, блокадный хлеб был без запаха и невкусным. Но пережившие осаду люди рассказывали, что этот маленький липкий чёрный кусочек обладал и удивительным запахом, и удивительным вкусом. Тот волнующий запах «хлеба жизни» ленинградцы, выдержавшие блокаду, помнили всю свою жизнь!

Полностью блокада Ленинграда была снята 27 января 1944 года. Таким образом, город провёл в осаде 872 дня. За это время, по разным данным, погибли от 600 тысяч до 1,5 миллиона человек. Их большая часть умерла от голода...