

## КАКОВ ОН, ХЛЕБ ВОЙНЫ И ХЛЕБ МИРА?

Хлеб – продукт питания, который мы каждый день употребляем в пищу. У каждого народа свой, особый, рецепт его приготовления. Он является народным символом. На Руси к нему особое отношение – как к самому дорогому.

Никого не могут оставить равнодушными воспоминания о хлебе военного поколения.

Особенное отношение к хлебу у людей, прошедших войну. В то время они, в основном, были еще детьми, но память о тех страшных годах не стерлась. Пожилые люди знают цену каждой буханке, каждой булочке, и цена эта измеряется совсем не в копейках.



Сегодня на прилавках магазинов много разных видов хлеба и хлебобулочных изделий, наверное, поэтому мы, молодежь, не задумываемся о том, будет ли хлеб на нашем столе всегда.



*Любовь Колударова «О хлебе»*

*Как стали люди к хлебу относиться!  
Ты помнишь голод страшный в дни войны?  
Тогда и черствому кусочку хлеба  
Не просто рад был - не было цены.*

*Тогда в блокадном, хмуром Ленинграде  
Отдав детишкам пайку, гибла мать.  
Взрослели дети быстро и, поверьте,  
Умели важность хлеба понимать.*

*И комбайнер, что хлеб наш убирает,  
И мукомол, и пекарь скажет вам,  
Что дорог он трудом. А вы порою  
Бросаете небрежно хлеб к ногам.*

*Его теперь в достатке в магазине  
И, слава Богу, сыты наши дети.  
Но если все же лишнее купили -  
Отдайте птицам крошки хлеба эти.*

Хлеб – мерило жизни. Он помог выстоять и выжить нашим соотечественникам в Великую Отечественную войну. Немалая заслуга в этом людей, которые обеспечивали наших солдат, жителей оккупированных и блокадных территорий продовольствием и сухарями.

Заменяв ушедших на фронт мужчин, у горячих печей трудились женщины и девушки. У печей стояли по 12-14 часов. Многие пекари были переведены на казарменное положение и с заводов не выходили. Работали, спали где-нибудь в красном уголке или в каморке начальника цеха.

О военном времени вспоминает одна из пекарей в книге "Хлеб, который мы едим": "Парни пошли на фронт. Мы же, девчонки, досрочно сдали экзамены в школе фабричного ученичества - и на производство, к печам.

Помню, катишь дёжу, а в ней шестьсот килограммов, думаешь: ещё шаг - и упаду. Ничего, довозили. Тесто разделявали вручную. Муку тоже сами возили, в вагонетке...

В смену мы вырабатывали сорок-сорок две тонны ржаного формового хлеба, весовым он назывался. И ещё дополнительно готовили армейский сухарь - уж как его мы пестовали, как хотели, чтобы повкусней был да посытней. В мешок с сухарями вкладывали записочку: ешь, фронтовик, и бей врага!"

Женщина-пекарь военной поры вспоминает: "А закончится смена, направляемся в подшефный госпиталь. Ходим там по палатам, улыбаемся, песни поём, будто после отдыха, а не прямо от горячей печи. Конечно, и

помогали раненым, как умели, перевязку сделать или там бинты постирать, письмо написать".

Походная хлебопекарная печь - выдающаяся конструкторская находка.

Фронтовые пекари говорили, что для них эта хлебопекарная печь была тем же, чем для танкистов танк Т-34. В военное время конструкторы разработали даже на базе двух пульмановских вагонов вагон-пекарню.

Разным был хлеб войны: фронтовой, тыловой, блокадный, хлеб оккупированных районов, хлеб концлагерей. Разный, но такой похожий. Мало в нем было основного продукта – муки, а больше – разных добавок, часто даже несъедобных.

*Фронтовой хлеб* – хлеб фронтовой часто выпекался под открытым небом в земляных хлебопекарных печах. Эти печи были трех видов: обыкновенные грунтовые; обмазанные внутри толстым слоем глины; облицованные внутри кирпичом. В них выпекался формовой и подовый хлеб. Там, где это было возможно, печи делали из глины или кирпича.



*Хлеб «Сталинградский»* – хлеб, выпекаемый для бойцов Сталинградского фронта с применением ячменной муки. Особенно вкусными с применением ячменной муки получались сорта хлеба, приготовленного на закваске. Так, ржаной хлеб, в состав которого входило 30% ячменной муки, почти не уступал по качеству чисто ржаному. Тесто с добавлением ячменной муки получалось



несколько более плотным и дольше выпекалось.



«Блокадный» хлеб – хлеб, выпекаемый для людей, находящихся в блокадном Ленинграде. Для обеспечения воинов и населения города на хлебозаводах было организовано производство хлеба из скудных резервов, а когда они закончились, муку стали доставлять в Ленинград по «Дороге Жизни». А.Н. Юхневич, работница ленинградского хлебозавода, рассказала о составе блокадных буханок: «10-12% – это мука ржаная обойная, овсянка, солод и то, что обычно не едят, – жмых от подсолнечной семечки, шрот, смётки муки с оборудования и пола, выбойки из мешков, закваска и как можно больше воды». В первую блокадную зиму рецептура менялась каждый день, в зависимости от того, какие ингредиенты были на тот момент в городе, и к концу декабря ни солода, ни тем более овсянки в Ленинграде уже не осталось. В хлеб добавляли перемолотые ветви берёзы, хвою, семена дикорастущих трав и даже такую субстанцию, как гидроцеллюлоза. Ровно 125 грамм – дневная норма святого чёрного блокадного хлеба.



*Хлеб временно оккупированных районов.* В оккупации все продовольствие у людей отнимали фашисты, увозили в Германию. Каждая живая травинка, веточка с зернышками, шелуха от мороженых овощей, отбросы и очистки – все шло в дело. И часто даже самое малое добывалось ценой человеческой жизни. В госпиталях на оккупированных немцами территориях раненым солдатам давали по две ложки пшенной каши в день (хлеба не было). Варили «затирку» из муки – супчик в виде киселя. Суп из гороха или перловки для голодных людей был праздником. Но самое главное – люди лишились привычного и особенно для них дорогого – хлеба.



*Ржевский и тыловой хлеб* – хлеб, основным ингредиентом которого являются картофель и отруби, а также другие добавки (табл.1). Картофель варили, очищали, пропускали через мясорубку. Выкладывали массу на доску, посыпанную отрубями, охлаждали. Добавляли отруби, соль, быстро замешивали тесто и помещали его в смазанные жиром формы, которые ставили в духовку.

*Остен-брот* – «хлеб» фашистских концлагерей, который выпекался только для русских военнопленных, был утвержден имперским министерством продовольственного снабжения в германском рейхе 21 декабря 1941 г. Вот его рецепт: отжимки сахарной свеклы – 40%, отруби – 30%, древесные опилки – 20%, целлюлозная мука из листьев или соломы – 10%. Во многих концентрационных лагерях военнопленным не давали и такого «хлеба». Чтобы как-то облегчить участь узников, горожане бросали через забор кусочки хлеба. Делать это нужно было очень осторожно: и перебрасывающих, и



ловивших хлеб немецкие часовые расстреливали. Единственной пищей заключенных была баланда из жмыхов.

*Евгений Винокуров «Хлеб войны»*

*Я помню хлеб. Он черен был и липок —  
Ржаной муки был грубоват помол.  
Но расцветали лица от улыбок,  
Когда буханку ставили на стол.  
Военный хлеб. Он к щам годился постным,  
Раскрошенный, он был неплох с кваском.  
Он вяз в зубах, приклеивался к деснам.  
Его мы отделяли языком.*

*Он кислым был, ведь он был с отрубями,  
Не поручусь, что был без лебеды.  
И все ж с ладони жадными губами  
Я крошки подбирал после еды.*

*Я неизменно с острым интересом  
И с сердцем замирающим следил  
За грозным, хладнокровным хлеботоргом.  
Он резал хлеб! Он черный хлеб делил!  
Я восторгался им, прямым и честным.  
Он резал грубо, просто, без затей,  
Горелой коркой, как в угле древесном,  
Испачкавшись — почти что до локтей.*

*На нем рубаха взмокла холстяная.  
Он был велик в восторге трудовом.  
Он резал хлеб, усталости не зная,  
Лица не вытирая рукавом!*



Что входит в состав современного хлеба?



Из чего пекли военный хлеб?



#### Состав военного хлеба

льняной жмых  
сметки муки с оборудования и пола  
выбойка из мешков  
хвоя  
лебеда  
отруби  
подсолнечная лузга  
травянки  
веточки с зернышками,  
шелуха от мороженых овощей,  
отбросы и очистки  
отжимки сахарной свеклы  
древесные опилки  
целлюлозная мука из листьев  
картофель  
коренья  
желуди  
семена лебеды  
клей  
солома



#### Состав современного хлеба

мёд  
масло оливковое  
масло растительное  
масло горчичное,  
маргарин  
Изюм  
молоко  
сухое молоко  
ТМИН  
молоко  
топленое масло  
чабрец сушеный  
куркума молотая  
земляное яблоко  
молотый кориандр  
солод ржаной  
кориандр



"сто двадцать пять блокадных грамм с огнем и кровью пополам».

# НОРМА ВЫДАЧИ ХЛЕБА

на Декабрь

Возраст	Средний	Работники	Дети
250г	125г	125г	125г

Нормы на ХЛЕБ	
на месяц 1941 года	
Норма 500 г в день	
Имя:	
№:	
Подпись:	
ИЗДАТ. ЦУПТО и ЗАКОННОСТ.	





Ассортимент хлеба в магазинах:

Хлеб Дарницкий  
Хлеб Солодовый  
Хлеб Бородинский  
Хлеб Петровский  
Хлеб Купеческий с изюмом  
Калач Саратовский  
Хлеб картофельный  
Хлеб 7 злаков  
Пшенично-ржаной  
Кукурузный

Ассортимент хлеба в войну:

Фронтной хлеб  
Тыловой хлеб  
Блокадный хлеб  
Хлеб концлагерей - «остен-брот»  
«Сталинградский»  
Хлеб оккупированных районов  
черные сухари



