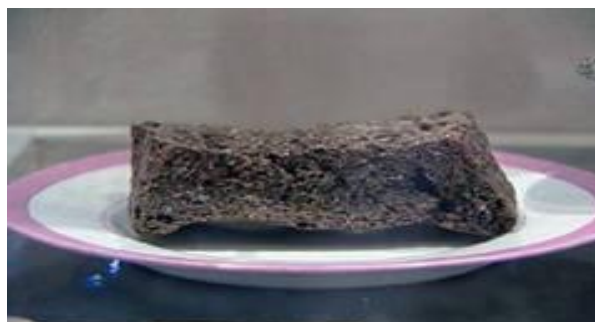


Хлеб, спасший жизнь



В начале блокады хлеб пекли из смеси ржаной, овсяной, ячменной, соевой и солодовой муки. Через месяц к этой смеси стали добавлять льняной жмых, отруби и муку из затхлого зерна. А еще месяц спустя тесто делали из целлюлозы, хлопкового жмыха, обойной пыли, мучной сметки, вытряски из мешков кукурузной и ржаной муки, добавляли березовые почки и сосновую кору.



И несмотря ни на что, множество людей рисковало жизнью, доставляя муку через Ладогу осажденному, умирающему, но несдающемуся городу. Блокадный хлеб был бесценен.

Не будь хлеба – не было бы и Победы!



Что такое блокадный хлеб?

Блокадный хлеб – это

- ✓ пищевая целлюлоза 10 %,
- ✓ жмых – 10 %,
- ✓ обойная пыль – 2 %,
- ✓ выбойки из мешков – 2 %,
- ✓ хвоя – 1 %,
- ✓ ржаная обойная мука – 75 %.

При выпечке этого хлеба формы для выпечки смазывали **соляровым маслом** (другого не было). И этого хлеба полагалось всего **125 грамм на человека** в сутки.



Когда была в наличии, использовалась коревая мука (от слова корка). Как и откуда бралась эта мука? Когда в Ладоге тонули машины, везшие муку в блокадный город, ночью специальные бригады крючьями на веревках поднимали из воды мешки. Иногда мука находилась под водой больше двух недель. В середине такого мешка какое-то количество муки было сухим, а внешняя промокшая часть при высыхании схватывалась, превращаясь в твердую корку. Эти корки разбивали на куски, а затем измельчали и перемалывали. Эта коревая мука давала возможность значительно сократить количество других малосъедобных добавок в блокадном хлебе.