

Вкус блокадного хлеба

*Выполнила: Нурмагамбетова Карина,
ученица 7 класса МБОУ «Лицей № 1 п.
Первомайский»*

БЛОКАДА ЛЕНИНГРАДА длилась
с 8 сентября 1941 по 27 января 1944 г.
(прорвана 18 января 1943)



Цель исследования: узнать, насколько съедобен был хлеб в блокадном Ленинграде.

Задачи:

1. Выяснить, как и из чего выпекали хлеб в блокадном Ленинграде.
2. Изучить нормы хлеба и состав.
3. Испечь хлеб по рецепту блокадного Ленинграда.
4. Изучить литературу и архивные данные по вопросу блокадного Ленинграда.

Новизна: Впервые собран и систематически изложен материал в форме учебно-исследовательской работы по блокадному Ленинграду и применён на практике рецепт.



- Блокада Ленинграда - это неслыханное испытание человека на человечность, достоинство, любовь к близким, сострадание, сердечность. Эти испытания были ежедневными, страшными, потому что голод представить вообще невозможно, не пережив его...

8 сентября 1941 года кольцо вокруг города замкнулось.

Блокада продолжалась до 27 января 1944 года.

В блокадном Ленинграде оставалось 2,9 миллионов жителей



К середине сентября запасов муки и зерна оставалось на 35 дней, крупы и макарон - на 30, мяса - на 33, жиров - на 45, сахара и кондитерских изделий - на 60 дней. В течении сентября - ноября нормы выдачи хлеба населению снижались в пять раз. Резко сократилась и суточная норма питания в войсках.

Норма продажи хлеба населению	Рабочие	Инженеры, служащие	Пенсионеры, не работающие иждивенцы	дети	
Сентябрь 41	600 гр	400 гр	300	300	
11 сентября 41	500 гр	300	250	300	
13 ноября 41	300	150	150	150	
20 ноября 41	250	125	125	125	Большая часть населения погибла
25 декабря 41	350	200	200	200	
24 января 42	400	300	250	250	
11 февраля 42	500	400	300	300	

«Сто двадцать пять блокадных грамм с огнем и кровью пополам».

Ольга Бергольц.



Сто двадцать пять граммов блокадного хлеба, пепельно-белый кубик на сморщенной ладони, главное, а то и единственное суточное пропитание, роковые сто двадцать пять граммов





Практическая часть работы



- Пшеничная мука 250 гр
- Ржаная мука 100 гр
- Овсяная мука 50 гр
- Кукурузная крупа 100 гр
- Жмых 50 гр
- Дрожжи 3 гр

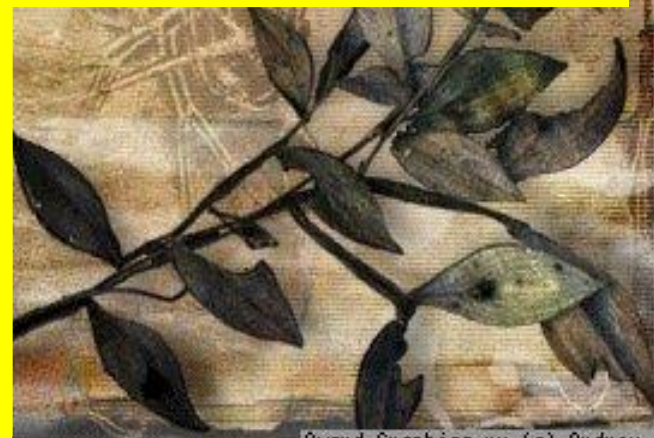
Замесили тесто



Выпечка хлеба



Готовый хлеб





The background is a complex, layered texture. It features a central blue rectangle with a yellow border. The surrounding area is a mix of brown, tan, and dark tones, resembling aged parchment or stone. There are some dark, leaf-like shapes scattered around the edges. In the top right corner, there's a small, white, torn piece of fabric or paper with red lines. In the bottom right corner, there's a small, dark, circular pattern.

Спасибо за
внимание!