

Блокадный хлеб



«125 блокадных грамм с огнем и кровью пополам» - эти строки из Ленинградской поэмы О.Ф. Берггольц именно о хлебе, основном продукте в более чем скромном меню ленинградцев в период блокады. Именно столько выдавали по специальным карточкам жителям Ленинграда. Во время блокады работало тринадцать хлебозаводов, их маскировали и защищали всеми силами от бомбардировок.

Пекли хлеб тогда по рецептуре, разработанной в специальной лаборатории Ленинградского отделения НИИ хлебопекарной промышленности. Добавки могли составлять до 40 процентов от всего состава хлеба: гидроцеллюлоза, подсолнечник, луб, солод и овсяная мука. А также использовали мучную пыль, которую собирали со стен, потолков и механизмов на мукомольном комбинате.

Мукомолы научились перемалывать в муку даже жмых, предварительно нейтрализуя яд,

который он вырабатывает при переработке. Еще одна находка тестоделов-блокадников - жидкая фракция специально разработанных дрожжей, с помощью которой тесто поднималось даже с большим количеством несвойственных хлебу добавок. Добавки-новинки того времени до сих пор присутствуют в сегодняшних рецептах, к примеру, семена подсолнечника.

Посещая детские дома, проводя уроки мужества, сотрудники следственного управления рассказывают детям о великом подвиге и мужестве жителей блокадного Ленинграда.

28 Января 2024

Адрес страницы: <https://omsk.sledcom.ru/news/item/1856705>