



МКУ «ЦБС»
Отдел библиографической
работы

Хлеб Победы



Миасс
2015



МКУ «ЦБС»
Отдел библиографической
работы

Хлеб Победы



Миасс
2015



МКУ «ЦБС»
Отдел библиографической
работы

Хлеб Победы



Миасс
2015

А бабушка сушила сухари,
И понимала, что сузить не надо.
Но за ее спиной была блокада,
И бабушка сушила сухари.

И над собой посмеивалась часто:
Ведь нет войны, какое это счастье,
И хлебный рядом, прямо за углом...
Но по ночам одно ей только снилось —
Как солнце над ее землей затмилось,
И горе, не стучась, ворвалось в дом.

Блокадный ветер надрывался жутко,
И оставала в памяти «буржуйка» ...
И бабушка рассказывала мне,
Как обжигала радостью Победа.
Воякой в шутку называла деда,
Который был сапером на войне.

А дед сердился: «Сушит сухари!
И складывает в наволочку белую.
Когда ж тебя сознательной я сделаю? »
А бабушка сушила сухари.

Она ушла морозною зимой.
Блокадный ветер долетел сквозь годы.
Зашлась голодным плачем непогода
Над белой и промерзшою землей.

«Под девяносто, что ни говори.
И столько пережить, и столько вынести» .
Не поднялась рука из дома вынести
Тяжелые ржаные сухари.

Ян Бруштейн. - Текст:электронный
URL/<http://otvet.mail.ru/question/36246160>.

Дата обращения 7.05.2025г.

Черный хлеб

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 хлеборезом.
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!

Е.Винокуров // Винокуров Е. Сережка с малой бронной: Стихотворения . – Москва, 1974. – С.19-20.

Казалось, что конец Земли,
Но сквозь остывшую планету
На Ленинград машины шли:
Он жив еще, он рядом где-то -
На Ленинград! На Ленинград!
Там на два дня осталось хлеба,
Там матери под темным небом
Толпой у булочных стоят.
И было так: на всем ходу
Машина задняя осела.

.....
Стоять? А хлеб? Других дождаться?
А хлеб - две тонны? Он спасет
Шестнадцать тысяч ленинградцев.
И вот в бензине руки он
Смочил, поджег их от мотора,
И быстро двинулся ремонт
В пылающих руках шофера.
Вперед! Как ноют волдыри,
Примерзли к варежкам ладони.
Но он доставит хлеб, пригонит
К хлебопекарне до зари.
Шестнадцать тысяч матерей
Пайки получат на заре -
125 блокадных грамм
С огнем и кровью пополам.
О, мы познали в декабре:
Не зря "священным даром" назван
Обычный хлеб, и тяжкий грех
Хотя бы крошку бросить наземь.

О.Берггольц Отрывок из «Ленинградской поэмы» //Берггольц О. Собрание сочинений: в 3 т. Т.2. - Л.: Худож. лит., 1989. – С.40.

Хлеб «Ржевский»

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.

Хлеб «Фронтовой»

Для приготовления килограмма хлеба необходимо взять килограмм обойной (грубого помола) муки и 15 граммов соли. Добавьте 70-процентной закваски. Замесите, залив 0,5 литрами воды и оставьте выраживаться полтора-два часа. Затем смесь заливают в форму, где тесто «поднимается» 54 минуты. После этого хлеб выпекается еще 54 минуты при температуре 170 - 180 градусов.

«Блокадный хлеб»

Рецепт хлеба от 20 октября 1941г.:
ржаная мука – 63%,
солодовая мука – 12%,
овсяная мука – 8%,
отруби – 8%,
льняной жмых – 8%,
соевая мука – 4%,
мука из затхлого зерна – 5% .

Фронтовое меню. – Текст электронный. – Текст :
электронный // URL:
<https://subscribe.ru/group/russkij-mir-i-russkie-v-mire/12311952/> (Дата обращения 18.02.2025г.)

Хлеб оккупированных районов

О том, как выживало и голодало местное население оккупированных территорий в годы войны, невозможно слышать и читать без слез. Все продовольствие у людей отнимали фашисты, увозили в Германию. Украинские, российские и белорусские матери страдали сами, но еще больше – видя мучения своих детей, голодных и больных родственников, раненых солдат.

Чем они жили, что ели – за пределами понимания нынешних поколений. 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 пшеничной 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.



Фронтовое меню. – Текст электронный. – Текст :
электронный // URL:
<https://subscribe.ru/group/russkij-mir-i-russkie-v-mire/12311952/> (Дата обращения 18.02.2025г.)

Хлеб «Сталинградский»

В Великую Отечественную войну хлеб ценился наравне с боевым оружием. Его не хватало. Ржаной муки было мало, и при выпекании хлеба для бойцов Сталинградского фронта широко использовалась ячменная мука. Особенно вкусными с применением ячменной муки получались сорта хлеба, приготовляемые на закваске. Так, ржаной хлеб, в состав которого входило 30% ячменной муки, почти не уступал по качеству чисто ржаному. Приготовление хлеба из обойной муки с примесью ячменной существенных изменений технологического процесса не требовало. Тесто с добавлением ячменной муки получалось несколько более плотным и дольше выпекалось.

Хлеб фашистских концлагерей

Гитлеровцы выпекали для русских военнопленных особый хлеб по особому рецепту. Назывался он «остен-брот» и был утвержден имперским министерством продовольственного снабжения в рейхе (Германия) 21 декабря 1941 г. «только для русских».

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».

Фронтовое меню. – Текст электронный. – Текст :
электронный // URL:
<https://subscribe.ru/group/russkij-mir-i-russkie-v-mire/12311952/> (Дата обращения 18.02.2025г.)