

## «Сто двадцать пять блокадных грамм

С огнем и кровью пополам...»

Пищевая целлюлоза – 10%  
Хлопковый жмых – 10%  
Обойная пыль – 2%  
Вытряски из мешков – 2%  
Хвост – 3%  
Ржаная мука – 73%.

Вычислите, сколько граммов составил каждый компонент хлеба?

**Хлеб с целлюлозой был пыльным, а на вкус как полынью.**

Из 3 500 000 ленинградцев в живых осталось 600 000 человек!



## «Сто двадцать пять блокадных грамм»

*Сотрудники и военнослужащие Управления Росгвардии по Ставропольскому краю приняли участие в памятном мероприятии школьников ставропольского Лицея №14 имени Героя России майора Владимира Нургалиева, посвященном окончанию Блокады Ленинграда.*

В актовом зале МБОУ «Лицей №14 города Ставрополя имени Героя Российской Федерации майора Нургалиева Владимира Вильевича» состоялось памятное мероприятие с участием школьников седьмых классов, посвященное окончанию Блокады Ленинграда в период Великой Отечественной войны 1941-1945 годов.

В тематическом занятии приняли участие сотрудники и военнослужащие краевого Управления Росгвардии.

Начальник клуба территориального органа войск национальной гвардии майор Сергей Королев представил зрителям документальные видеоматериалы блокадного Ленинграда «военного лихолетья».

Директор МБОУ «Лицей №14 города Ставрополя имени Героя Российской Федерации майора Нургалиева Владимира Вильевича» Валентина Медведева, в рамках патриотического воспитания и поддержки ежегодной акции «Блокадный хлеб Ленинграда», выдала старостам седьмых классов символические 125 граммов серого хлеба.

«Всего лишь 125 граммов хлеба в сутки получали дети, служащие и иждивенцы в самые суровые дни Блокады, сковавшей город во время Великой Отечественной войны. В начале Блокады хлеб пекли из смеси ржаной, овсяной, ячменной, соевой и солодовой муки. Через месяц к этой смеси стали добавлять льняной жмых и отруби. Затем в ход пошла целлюлоза, хлопковый жмых, обойная пыль, мучная сметка, вытряски из мешков кукурузной и ржаной муки, березовые почки и сосновая кора», - в своем выступлении обратила внимание школьников Валентина Медведева.



Представитель территориального органа Росгвардии майор Сергей Королев рассказал детям о том, как «ленинградцы-блокадники» выживали в суровых условиях голода.

«В течение всей Блокады рецепт хлеба менялся в зависимости от того, какие ингредиенты были в наличии. Всего было использовано 10 рецептов. Весной 1943 года начали использовать муку с затопленных барж. Ее высушивали, а для избавления от затхлого запаха применяли природный ароматизатор – тмин.

В пролежавшем, какое-то время в воде, мешке муки середина оставалась сухой, а по краям мука слипалась и при высушивании образовывала крепкую корку. Эту корку перемалывали и получавшуюся, так называемую, коревую муку добавляли в хлебную смесь», - пояснил майор Сергей Королев.

Патриотическое воспитание подрастающего поколения является одной из важнейших задач современности. Сегодня очень важно возродить в российском обществе чувство истинного патриотизма как духовно-нравственную и социальную ценность, сформировать в молодом поколении гражданско-активные, социально-значимые качества, которые молодежь сможет проявить в созидательном процессе и в тех видах деятельности, которые связаны с защитой Отечества от внешних угроз.

Автор текста и фото:  
Референт ООАР и ВСМИ  
ФГКУ «УВО ВНГ России  
по Ставропольскому краю»  
капитан полиции Снегирев Денис Владимирович

## 125 Блокадных грамм. С огнём и кровью пополам.

Ленинградский блокадный хлеб. Как он мал, это кусочек хлеба, Вот он – дневной паёк блокадного хлеба.

С ноября 1941 года по октябрь 1942 года от голода в Ленинграде погибло 641 803 человек.

Хлеб в ту пору был очень низкого качества. Но не было хлеба тогда слаще и желаннее, чем тот горький хлеб. Сейчас бы такой хлеб на заводе испечь не смогли, т.к. Нет таких продуктов.

Вот рецепт блокадного хлеб: муки ржаной 3%, целлюлоза, жмых, вытряски с мешков, смазочная солярка.

