



Хлеб фронтовой, хлеб блокадный...

В дни предшествовавшие 71-ой годовщине нашей Великой Победы в редакцию обратился читатель с просьбой рассказать какой же хлеб ели наши люди в годы войны. За разъяснением мы обратились к заместителю директора Дагестанского филиала ФГБУ «ВНИИКР», заслуженному работнику пищевой индустрии Российской Федерации Идрису Даудовичу Азиеву. Вот что он пояснил.

Да — хлеб войны — был горьким. Потому, что в его состав часто входили компоненты, которые в обычной жизни никто бы и не подумал в него добавлять.

В действующей армии по нормам, установленным Советским правительством в сентябре 1941 года, рацион солдата на 80 процентов состоял из хлеба, его полагалось 800 граммов.

Нормы суточного довольствия красноармейцев и начальствующего состава боевых частей действующей армии включали: 800 г. ржаного обойного хлеба (в холодное время года, с октября по март — 900 г), 500 г картофеля, 320 г других овощей (свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы, лука, зелени), 170 г круп и

г жиров (30 г комбиджира и сала, 20 г растительного масла), 35 г сахара. Курившим военным служащим полагалось ежедневно 20 г махорки, ежемесячно — 7 курительных книжек в качестве бумаги и три коробки спичек. По сравнению с довоенными нормами, из основного рациона исчез только пшеничный хлеб, замененный на ржаной.

В годы Великой отечественной войны выпекали два вида хлеба — «военный» и «гражданский». Первый предназначался для фронтовиков, а второй для жителей тыла.

Тот, который привозили на фронт из тыла, состоял из 40 процентов муки ржаной обойной (то есть смеленной из цельного зерна без отходов), соевой муки, семечкового шрота (макухи), свекольного жмыха. В последние годы войны муки в таком хлебе было лишь 10 процентов.

Фронтовые пекари пекли хлеб прямо на полях сражений — в земляных печах, устроенных прямо в грунте. Порой — под обстрелом. В состав фронтового хлеба, кроме ржаной муки, входили свекольный жмых, солод, отруби, опилки.

Не лучше питались и те, кто остался в тылу. По рецепту, разработанному Московским технологическим институтом пищевой промышленности, в «рабочий хлеб» добавляли картофель, отруби, те же жмых, макуху, а также крапиву, лебеду.

«Блокадный» хлеб

Хлеб во время войны был не только главным продуктом питания, но и ме-

жду хлебом и жизнью стоял знак равенства.

За 900 дней блокады норма на хлеб жителям города снижалась пять раз. Самый минимальный рацион пищи ленинградцы получали с 20 ноября по 24 декабря 1941 года: рабочие — по 250 г хлеба, все остальные — по 125 г.

В состав блокадного хлеба входили мука ржаная обойная, жмых, шрот, сметки муки с оборудования и пола, выбойка из мешков, пищевая целлюлоза, хвоя. Хлеб не имел вкуса и аромата ржаного хлеба, на вкус он был горький и травянистый.

Несмотря на страдания, труженики тыла проявили чудеса мужества, отваги, любви к Отчизне. Блокадный Ленинград не был здесь исключением. Для обеспечения воинов и населения города на хлебозаводах было организовано производство хлеба из скудных резервов, а когда они закончились, муку стали доставлять в Ленинград по Ладожскому озеру (по «Дороге жизни»).

Хлеб тыловой и фронтовой

По заданию правительства было налажено производство хлеба для населения в условиях огромного дефицита сырья. В связи недостаточной обеспеченности мукой при выпечке хлеба широко использовались картофель и другие добавки.

Несмотря на колоссальные трудности, страна в 1941–1945 гг. обеспечивала армию и тружеников тыла хлебом, подчас решая очень сложные задачи, связанные с отсутствием сырья и производственных мощностей.

в первоочередном порядке, тем более что для населения хлеба выпекалось немного, производственный мощности, как правило, были свободными.

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.

Хлеб временно 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.

В госпиталях, на оккупированных немцами территориях раненым давали по две ложки пшенной 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.

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. Иногда даже самое малое съестное добывалось ценой человеческой



«Хлеб» фашистских концлагерей Гитлеровцы выпекали для русских военнопленных особый хлеб, по особому рецепту.

Назывался он «остен-брот» и был утвержден имперским министерством продовольственного снабжения рейха (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».