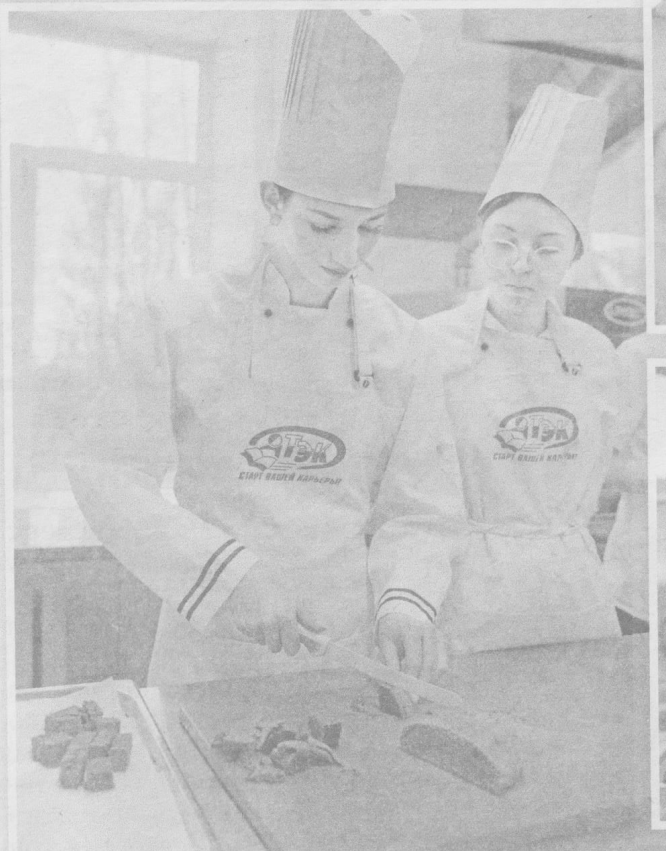


ЯРОСЛАВСКИЙ РЕГИОН

АКЦИЯ



Татьяна ЖДАНОВА. Фото Сергея БЕЛЯКОВА

БЛОКАДНЫЙ ХЛЕБ

В регионе прошли памятные мероприятия, посвященные 81-й годовщине полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады.

» Сегодня постараемся воссоздать блокадный хлеб. Мы не приготовим его идентичным тому, что делали в осажденном Ленинграде, но сделаем максимально приближенным. Нам понадобятся измельченные подсолнечный жмых, солод, овсяная и цельнозерновая обойная мука,

...сто двадцать пять блокадных грамм
с огнем и кровью пополам.

Ольга БЕРГГОЛЬЦ

жена по вкусу к тому, ленинградскому. И не просто показывают другим ученикам, как выглядели пайки в 125

Третьекурсница Полина впервые принимает участие в акции.

— Готовить несложно, но



Сегодня постараемся воссоздать блокадный хлеб. Мы не приготовим его идентичным тому, что делали в осажденном Ленинграде, но сделаем максимально приближенным. Нам понадобятся измельченные подсолнечный жмых, солод, овсяная и цельнозерновая обойная мука, вода, – рассказывает студентам преподаватель спецдисциплин Ярославского технологического колледжа Наталья Кручинина.

– В этом году мы празднуем 80-летие Победы в Великой Отечественной войне, кроме того, 2025-й объявлен Годом защитника Отечества. Памятные даты, связанные с событиями 1941–1945 годов, являются предметом особого внимания. 27 января – День снятия блокады Ленинграда – стоит особняком среди них и демонстрирует еще и подвиг народа, который не был сломлен, отстоял себя, свои ценности и землю, – говорит заместитель министра образования Ярославской области Александр Гудков. – Сейчас мы не можем обойтись просто рассказом о тех или иных событиях. Мы ищем форматы, в которых ребята смогли бы прикоснуться к истории и понять тот подвиг, который был совершен предыдущими поколениями.

Уже несколько лет в колледже проходит акция «Блокадный хлеб». Студенты готовят тесто, рецептура которого максимально прибли-

...сто двадцать пять блокадных грамм
с огнем и кровью пополам.

Ольга БЕРГГОЛЬЦ

жена по вкусу к тому, ленинградскому. И не просто показывают другим ученикам, как выглядели пайки в 125 граммов – минимальная норма выдачи хлеба для жителей осажденного города, – но и дают попробовать, сравнить его с сегодняшним.

– Акция направлена на патриотическое воспитание обучающихся. Наши студенты не только пекут «блокадный» хлеб, но и готовят выступления о блокаде Ленинграда и его обороне, – рассказывает заместитель директора колледжа по воспитательной и социальной работе Анна Винокурова.

Историки утверждают, что за время блокады города рецепт хлеба менялся 10 раз. Но пекари говорят, что он мог изменяться каждый день в зависимости от того, какие ингредиенты были в наличии.

В хлеб блокадного Ленинграда добавляли не только цельнозерновую обойную муку или солод, но и целлюлозу, и измельченную кору дуба, и опилки, и вытряски из мешков, в которых перевозили муку, другие компоненты. Выпекали его в формах, смазанных солярным маслом.

Блокадный хлеб плотнее современного. К тому же на вид словно не пропечен полностью.

Третьекурсница Полина впервые принимает участие в акции.

– Готовить несложно, но через этот процесс проникаешься историей, начинаешь понимать какие-то вещи, когда видишь эти 125 граммов хлеба и пробуешь его на вкус, – поделилась Полина. – Я рассказала родителям, что участвую в этой акции, и они попросили принести кусочек такого хлеба домой.

– Больше всего поражает вязкая консистенция теста, хотя это и не удивительно – ведь пекли его из того, что было. На вкус он довольно соленый, и на зубах остается словно мелкий песок из-за солода, и сам процесс вымешивания был непростым, – делится впечатлением третьекурсник Дмитрий.

Когда хлеб готов, его разрезают на небольшие кусочки и выкладывают на поднос. А дальше в аудитории звучит рассказ о событиях военного времени. О том, что за 872 дня блокады Ленинграда от голода и бомбежек погибли до 1,5 миллиона человек. Как из осажденного города по Дороге жизни вывозили детей, которых принимали в том числе и в Ярославле, а из региона обратно пересылали продукты и снаряды. Как Ярославль стал для многих блокадников вторым домом. <<