

Подвиг и слава советскому солдату



Выполнила:
ученица МОУ СШ №125
3 «А» класса
Абузярова Аделина.
Руководитель :
учитель технологии
Абузярова О.М.

Подвиг и слава советскому солдату



Этот кусок хлеба выпекли по рецепту блокадного хлеба. Снимок сделан в 1942 г.

Подвиг и слава советскому солдату

Рецепты военного хлеба:

1. Хлеб из овса и лузги ячменя.

Овёс – 4 столовых ложки

Лузга ячменя – 2 столовых ложки

Вода – 100 грамм

2. Ржаной хлеб

Рожь – 200 грамм

Вода – 100 грамм

3. Хлеб из лебеды и отрубей

Лебеда – 150 грамм

Отруби – 150 грамм

Вода – 100 грамм



Состав блокадного хлеба:

ржаная обойная мука - 75%,

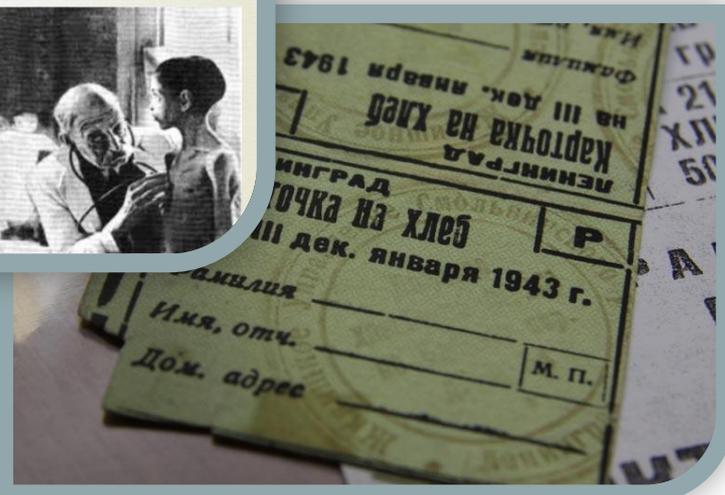
пищевая целлюлоза - 10%

жмых - 10%,

обойная пыль - 2%

выбойки из мешков (пыль, выбиваемая из мешков, в которых хранилось зерно) - 2%

хвоя - 1%.



Подвиг и слава советскому солдату

- ▣ *Евгений Михайлович Винокуров Посвятил военному хлебу такие строки.*
 - ▣ 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.



Подвиг и слава советскому солдату



□ Спасибо за внимание