



**УМЕНЬШАЛИСЬ НОРМЫ ВЫДАВАЕМЫХ ПРОДУКТОВ.
125 ГРАММ - ВОТ ТАКОЙ КУСОЧЕК ХЛЕБА ПОЛУЧАЛИ
ЛЕНИНГРАДЦЫ ПО КАРТОЧКАМ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ.**



Product	Weight
100	100
200	200
300	300
400	400
500	500
600	600
700	700
800	800
900	900
1000	1000

BUCKET
САНДО А. МЕРЧ
САНДО А. МЕРЧ



Рецепт блокадного хлеба

- Мука ржаная – 50%
- Целлюлоза – 15 % (20-25% иногда больше)
- Соевая мука, отруби и обойная пыль – 25 %

Состав блокадного хлеба:

- Пищевая целлюлоза – 10 %
- Хлопковый жмых – 10 %
- Обойная пыль – 10 %
- Вытряска из мешков – 2 %
- Кукурузная мука – 3 %
- Ржаная мука – 73 %





Дети блокадного Ленинграда росли, работали и учились под разрывы бомб и снарядов, в условиях жестокого голода и холода. Это был свой мир, с особыми трудностями и радостями, с собственной шкалой ценностей.

В блокированном городе оказались 2 554 тыс. ленинградцев. Из них - 400 тыс. детей. От младенцев, до школьников и подростков.

Дети блокадного Ленинграда





**27 ЯНВАРЯ 1944 ГОДА НАШИ ВОЙСКА ПОЛНОСТЬЮ
ОСВОБОДИЛИ ЛЕНИНГРАД ОТ ФАШИСТСКОЙ БЛОКАДЫ. ЗА
ГОРОД ШЛИ ЖЕСТОКИЕ БОИ. ЗА РОДИНУ СОЛДАТЫ ВОЕВАЛИ И
В ЯНВАРЕ, РАЗБИВ ВРАГА, КОЛЬЦО БЛОКАДНОЕ ПРОРВАЛИ.**

**Крейсер "Киров" салютует в честь
окончательного прорыва блокады города на Неве
27 января 1944 года**



**Но блокаду чёрных месяцев прорвали!
И когда врага отбросили назад,
Был салют! Его снаряды возвещали:
– Выжил! Выстоял! Не сдался Ленинград!**

