



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



Product	Weight
UG	10
UB	10
UB	10
UB	10
UB	10
UB	10



## 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!**

