

ПОРЦИЯ БЛОКАДНОГО ХЛЕБА

8 сентября 2007 года в день начала блокады Ленинграда в пос. Песочный прошла акция, которую организовал житель поселка Владимир Иванович Побочный. Он был создателем и первым директором музея «Хлеб России» в Москве.

По блокадному рецепту на Сестрорецком хлебозаводе выпекли буханки образцов 1941 и 1942 годов. В рецепте 1941 года – мука ржаная обойная, подсолнечный жмых, отруби. После того как заработала «Дорога жизни», в состав еще добавлялась мука овсяная или соевая – хлеб стал более питательным. Правда, Владимир Иванович подчеркивает, что реалии жизни часто не могли следовать официальной рецептуре – не хватало муки, и хлеб на одну десятую



состоял из картофельных добавок, которые делали тесто жидким, и хлеб выпекался в формах. Буханки разделили

на минимальные блокадные порции по 125 граммов. Это было сделано не для ветеранов-блокадников – они и так

помнят невесомость этого пайка. Это было сделано для школьников.

И еще Владимир Побочный подчеркнул: «В славянских

традициях поминать следует не водкой, а хлебом отцов». Так и произошло 8 сентября, когда дети песочинских школ рядом с цветами, венками и свечами положили блокадные кусочки у могильных плит воинов-защитников Ленинграда и на братскую могилу блокадного захоронения.

