**Центральная детская библиотека представляет вашему вниманию список книг о детях блокадного Ленинграда:**

**Алексеев С. П. Подвиг Ленинграда** 1941 – 1944 : рассказы для детей / Сергей Алексеев ; художник А. Лурье. – М. : Дет. лит., 2015. – 81 с. : ил. – (Великие битвы Великой Отечественной)

** Миксон И.Л. Жила, была**: ист. повествование / И. Л. Миксон. – Л.: Дет. лит., 1991. – 223 с.: ил.

Книга о блокаде Ленинграда глазами девочки - Тани Савичевой, где представлен дневник, который она вела во время блокады.

**Помозов Ю.Ф. Блокадная юность**: повесть / Ю.Ф. Помозов. – Л.: Дет. лит., 1989. – 143 с.: ил.

Повесть о жизни и труде подростков, учащихся ремесленного училища в блокадном Ленинграде.

 **Сухачев М. Дети блокады /** М.П.Сухачев. – М. : Детская литература, 2015.- 268 с. : ил.

Повесть Михаила Павловича Сухачева рассказывает о блокаде Ленинграда в годы Великой Отечественной войны. Герои книги - дети блокадного Ленинграда.

**Дорогие ребята !**

Приглашаем вас посетить

Центральную детскую библиотеку

**НАШ АДРЕС:**

607320 с. Дивеево,

ул. Октябрьская, д.16

**Библиотека работает:**

Понедельник-пятница

С 10.00 до 18.00

Воскресенье

С 10.00 до 17.00

Суббота – выходной день

**Телефон:** 4-27-02

Сайт: divbibl.ru

**Ждём вас !**

Составитель: М.Н. Нагайцева –

ведущий библиограф

Центральной детской библиотеки



**МАУК «ЦБС Дивеевского**

**муниципального района»**

**Центральная детская библиотека**



***Хлеб, спасший жизнь***

*(К Дню полного освобождения Ленинграда от блокады)*

***2020 – Год памяти и славы***



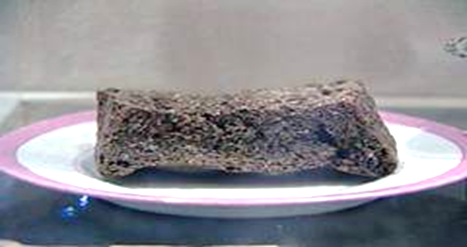
***12+***

**Дивеево**

**2020**

**

В начале блокады хлеб пекли из смеси ржаной, овсяной, ячменной, соевой и солодовой муки. Через месяц к этой смеси стали добавлять льняной жмых, отруби и муку из затхлого зерна. А еще месяц спустя тесто делали из целлюлозы, хлопкового жмыха, обойной пыли, мучной сметки, вытряски из мешков кукурузной и ржаной муки, добавляли березовые почки и сосновую кору.



И несмотря ни на что, множество людей рисковало жизнью, доставляя муку через Ладогу осажденному, умирающему, но несдающемуся городу. Блокадный хлеб был бесценен.

**Не будь хлеба – не было бы и Победы!**



**Что такое блокадный хлеб?**

**Блокадный хлеб** – это

* пищевая целлюлоза 10 %,
* жмых – 10 %,
* обойная пыль – 2 %,
* выбойки из мешков – 2 %,
* хвоя – 1 %,
* ржаная обойная мука – 75 %.

При выпечке этого хлеба формы для выпечки смазывали **соляровым маслом** (другого не было). И этого хлеба полагалось всего **125 грамм на человека** в сутки.



Когда была в наличии, использовалась коревая мука (от слова корка). Как и откуда бралась эта мука? Когда в Ладоге тонули машины, везшие муку в блокадный город, ночью специальные бригады крючьями на веревках поднимали из воды мешки. Иногда мука находилась под водой больше двух недель. В середине такого мешка какое-то количество муки было сухим, а внешняя промокшая часть при высыхании схватывалась, превращаясь в твердую корку. Эти корки разбивали на куски, а затем измельчали и перемалывали. Эта коревая мука давала возможность значительно сократить количество других малосъедобных добавок в блокадном хлебе.