

Несмотря на колоссальные трудности, страна в 1941–1945 гг. обеспечивала армию и тружеников тыла хлебом, подчас решая самые сложные задачи, связанные с отсутствием сырья и производственных мощностей.

Для выпечки хлеба обычно использовались производственные мощности хлебозаводов и пекарен, которым централизованно выделялись мука и соль. Заказы воинских частей выполнялись в первоочередном порядке, тем более что для населения хлеба выпекалось немного, и мощности, как правило, были свободными.



Однако случались и исключения.

Так, в 1941 г. для обеспечения воинских подразделений, сосредоточенных на Ржевском направлении, местных ресурсов не хватало, а подвоз хлеба из тыла был затруднен. Для решения проблемы интендантские службы предложили воспользоваться старинным опытом создания напольных жаровых печей из доступных материалов – глины и кирпича. Для устройства печи необходимы были глинистый грунт с примесью песка и площадка с откосом либо приямок глубиной 70 мм. Такая печь строилась обычно за 8 ч, затем 8–10 ч сушилась, после чего готова была выпечь до 240 кг хлеба за 5 оборотов.

Фронтной хлеб

1941–1943 гг.

В 1941 г. неподалеку от верховья Волги находился исходный рубеж. Под крутым берегом реки дымили земляные кухни, располагалась санрота. Здесь же в первые месяцы войны создавались земляные (в основном они устанавливались в грунте) хлебопекарные печи. Эти печи были трех видов: обыкновенные грунтовые; обмазанные внутри толстым слоем глины; облицованные внутри кирпичом. В них выпекался формовой и подовый хлеб.

Там, где это было возможно, печи делали из глины или кирпича.

Хлеб фронтной Москвы выпекался на хлебозаводах и в стационарных пекарнях.

Ветераны московских сражений рассказывали, как в овраге старшина раздавал солдатам горячий хлеб, который привез на лодке (вроде саней, только без полозьев), запряженной собаками. Старшина торопился, над оврагом низко проносились зеленые, синие, фиолетовые трассирующие ракеты. Неподалеку рвались мины. Солдаты, на «скорую руку» покушав хлеба и запив его чаем, приготовились к повторному наступлению...

Участник Ржевской операции В.А. Сухоставский вспоминал: «После ожесточенных боев нашу часть весной 1942 г. отвели в деревню Капково. Хотя эта деревня находилась в удалении от боев, но продовольственное дело налажено было слабо. Для пропитания мы сварили суп, а деревенские женщины принесли к нему хлеб «Ржевский», выпеченный из картофеля и отрубей. С этого дня у нас началось облегчение».

Как готовился хлеб «Ржевский»? Картофель варили, очищали, пропускали через мясорубку. Выкладывали массу на доску, посыпанную отрубями, охлаждали. Добавляли отруби, соль, быстро замешивали тесто и помещали его в смазанные жиром формы, которые ставили в духовку.



Хлеб «Сталинградский»

В Великую Отечественную войну хлеб ценился наравне с боевым оружием. Его не хватало. Ржаной муки было мало, и при выпекании хлеба для бойцов Сталинградского фронта широко использовалась ячменная мука.

Особенно вкусными с применением ячменной муки получались сорта хлеба, приготовляемые на закваске. Так, ржаной хлеб, в состав которого входило 30% ячменной муки, почти не уступал по качеству чисто ржаному.

Приготовление хлеба из обойной муки с примесью ячменной существенных изменений технологического процесса не требовало. Тесто с добавлением ячменной муки получалось несколько более плотным и дольше выпекалось.



«Блокадный» хлеб

В июле-сентябре 1941 г. немецко-фашистские войска вышли к окраинам Ленинграда и Ладожскому озеру, взяв многомиллионный город в кольцо блокады.

Несмотря на страдания тыл проявил чудеса мужества, отваги, любви к Отчизне. Блокадный Ленинград не был здесь исключением. Для обеспечения воинов и населения города на хлебозаводах было организовано производство хлеба из скудных резервов, а когда они закончились, муку стали доставлять в Ленинград по «Дороге жизни».

А.Н. Юхневич – старейшая работница ленинградского хлебозавода – рассказала в московской школе №128 на Уроке Хлеба о составе блокадных буханок: 10–12% — это

мука ржаная обойная, остальное – жмых, шрот, сметки муки с оборудования и пола, выбойка из мешков, пищевая целлюлоза, хвоя. Ровно 125 г – дневная норма святого черного блокадного хлеба.

Хлеб временно оккупированных районов

О том, как выживало и голодало местное население оккупированных территорий в годы войны, невозможно слышать и читать без слез. Все продовольствие у людей отнимали фашисты, увозили в Германию. Украинские, российские и белорусские матери страдали сами, но еще больше – видя мучения своих детей, голодных и больных родственников, раненых солдат.

Чем они жили, что ели – за пределами понимания нынешних поколений. Каждая живая травинка, веточка с зернышками, шелуха от мороженных овощей, отбросы и очистки – все шло в дело. И часто даже самое малое добывалось ценой человеческой жизни.

В госпиталях на оккупированных немцами территориях раненым солдатам давали по две ложки пшенной каши в день (хлеба не было). Варили «затирку» из муки – супчик в виде киселя. Суп из гороха или перловки для голодных людей был праздником. Но самое главное – люди лишились привычного и особенно для них дорогого хлеба.

Меры этим лишениям нет, и память о них должна жить в назидание потомкам.



«Хлеб» фашистских концлагерей

Из воспоминаний бывшего участника антифашистского Сопротивления, инвалида I группы Д.И. Иванищева из г. Новозыбкова Брянской обл.: «Хлеб войны не может оставить равнодушным любого человека, особенно того, кто испытал на себе страшные лишения в период войны – голод, холод, издевательства. Мне волею судьбы пришлось пройти многие гитлеровские лагеря и концлагеря. Уж мы-то, заключенные концлагерей,

знаем цену хлеба и преклоняемся перед ним. Вот и решил сообщить кое-что о хлебе для военнопленных. Дело в том, что гитлеровцы выпекали для русских военнопленных особый хлеб по особому рецепту.

Назывался он «остен-брот» и был утвержден имперским министерством продовольственного снабжения в рейхе (Германия) 21 декабря 1941 г. «только для русских».

Вот его рецепт:

отжимки сахарной свеклы – 40%,
отруби – 30%,
древесные опилки – 20%,
целлюлозная мука из листьев или соломы – 10%.

Во многих концентрационных лагерях военнопленным не давали и такого «хлеба».

Хлеб тыловой и фронтовой

По заданию правительства было налажено производство хлеба для населения в условиях огромного дефицита сырья. Московский технологический институт пищевой промышленности разработал рецепт рабочего хлеба, который специальными приказами, распоряжениями, инструкциями доводился до руководителей предприятий общественного питания. В условиях недостаточной обеспеченности мукой при выпечке хлеба широко использовались картофель и другие добавки.

Хлеб фронтовой часто выпекался под открытым небом. Солдат шахтерской дивизии Донбасса И. Сергеев рассказывал: «Я скажу о боевой хлебопекарне. Хлеб составлял 80% всего питания бойца. Как-то нужно было дать хлеб полкам в течение четырех часов. Въехали на площадку, расчистили глубокий снег и тут же, среди сугробов, на площадке сложили печь. Затопили, просушили ее и выпекли хлеб».