



**Выполнила: ученица 9 класса
Шибанова Аня
Руководитель: русского языка
Бандурина С.В.**

A photograph of a loaf of dark, dense bread, likely made from whole grains, resting on a wooden cutting board. The loaf is partially sliced, with three thick slices arranged in a row in front of it. The bread has a very dark, almost black crust and a dense, moist-looking interior. The cutting board is surrounded by a large quantity of wheat grains, which are scattered across the surface. The lighting is warm and directional, creating strong shadows and highlighting the texture of the bread and the individual grains of wheat. The overall composition is centered and evokes a sense of traditional, hearty food.

«Хлеб войны, какой он?»

A close-up photograph of a large, round, golden-brown loaf of bread. The bread has a slightly cracked and textured surface. Two hands are visible at the bottom, holding the loaf from underneath. The background is dark and out of focus.

Цель: узнать состав и значение хлеба во время Великой Отечественной войны.

Объект исследования: хлеб войны.

Задачи:

- расширить знания о значении хлеба во время Великой Отечественной войны с помощью литературы, интернета, опроса свидетелей военного времени;
- узнать состав и испечь хлеб военного времени;
- оформить буклет рецептов «военного» хлеба и советов по хранению хлеба.
- создать Книгу воспоминаний свидетелей военных лет о хлебе.



Хлеб войны:

- * **фронтной,**
- * **тыловой,**
- * **блокадный,**
- * **хлеб оккупированных районов,**
- * **хлеб концлагерей.**

Съедобные продукты питания	Несъедобные части растений	Несъедобные добавки
Мука Картофель Свекла Просо Морковь Брюква	Лебеда Вика (мелкий дикий горошек, корм для скота) Листья дуба Жёлуди Лузга Крапива Хвощ полевой Ботва свеклы	Труха пней Обойный клей Бумага Картофельные очистки Свекольные очистки Жмых Отруби (остатки от оболочки зерна после размола) Шрот Древесные опилки



Рецепты военного хлеба

1. Хлеб «Тыловой».

Состав: картофель – 2-3шт.,
мука – 0,5 ст., вода –
100гр., отруби.



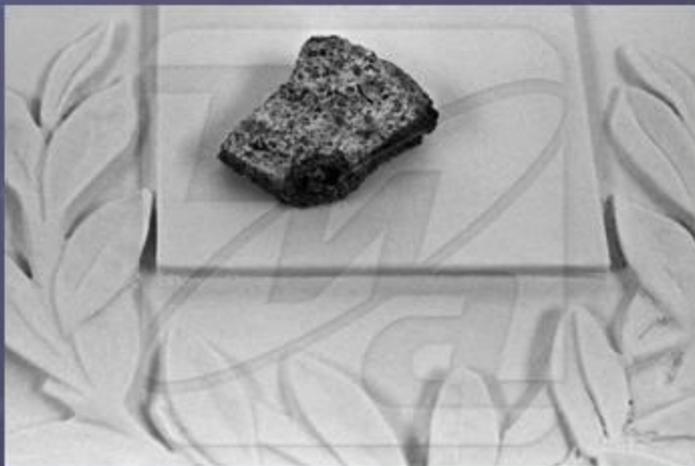
2. Свекольный хлеб.

Состав: свекла – 2шт.,
мука – 100гр., вода – 100гр.



Бедный ленинградский ломтик хлеба, Он почти не весит на руке...

НОРМА ВЫДАЧИ			
ХЛЕБА			
на Декабрь			
Рабочие и ИТР	Служащие	Иждивенцы	Дети
250 гр.	125 гр.	125 гр.	125





Книга Памяти

с воспоминаниями свидетелей

военных лет

о хлебе

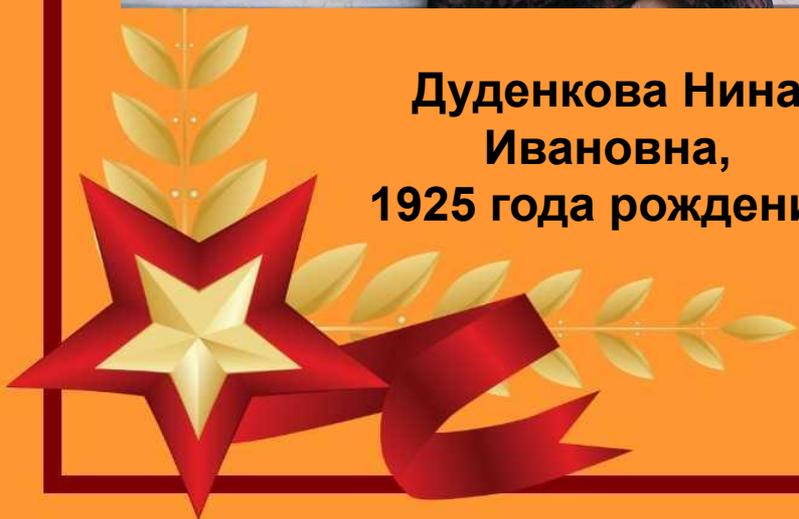




**Дуденкова Нина
Ивановна,
1925 года рождения**



**Сорокина Мария
Алексеевна
1935 года рождения**





Егорова Зинаида Васильевна

родилась в 1938г. Когда началась война ей было 3 года. Жила она в поселке Правдинск. В годы войны с хлебом было очень напряженно, его практически не было. 1941-1943года были неурожайные, из-за сильной засухи. Для изготовления хлеба собирали гнилую картошку, конский щавель, липовые листки, клевер, картофельные очистки. Вкуса у такого хлеба не было. Из-за недостатка пищи ели съедобную траву. По праздникам хлеб пекли из очищенной картошки, он получался белый и назывался « лейтенанты».





**Кирпичникова
Зинаида Яковлевна
(1908-1980г)**

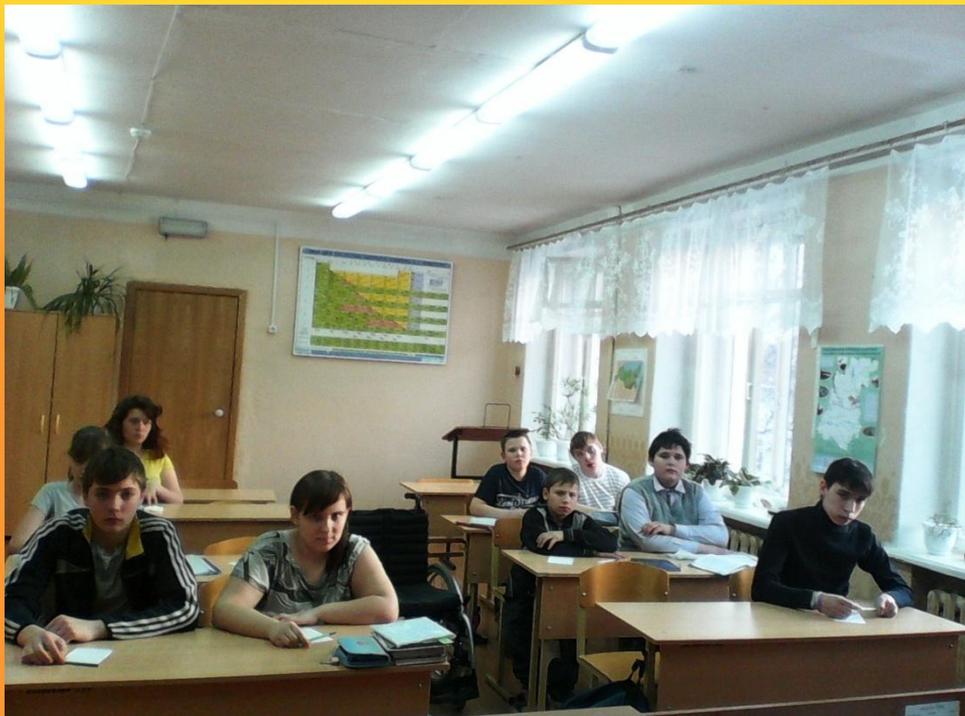
Родилась в 1908 году в деревне Мортки Ивановской области, позднее переехала к мужу в деревню Громылиха Ивановской области. В годы войны работала в колхозе полеводом. Труженики выращивали рожь, лен, картофель. Работали за трудодни, жили очень бедно и тяжело. Во время войны воспитывала одна троих малолетних дочерей. Являлась тружеником тыла.

**Кирпичников
Аркадий Григорьевич
(1911-1993г)**

родился в 1911 году в деревне Громылиха Ивановской области. До и после войны работал в колхозе трактористом. В июле 1941 года призвали в армию на войну. Служил рядовым в Отдельном батальоне связи. Прошел всю войну. Был награжден орденом Красной Звезды, орденом Отечественной войны 2 степени, медалью за отвагу и медалью за боевые заслуги

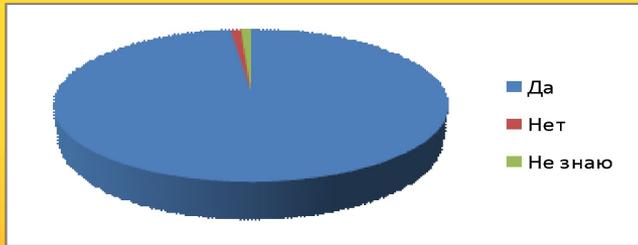


Анкетирование

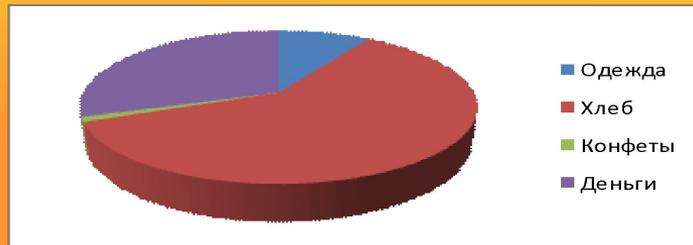


Результаты анкетирования

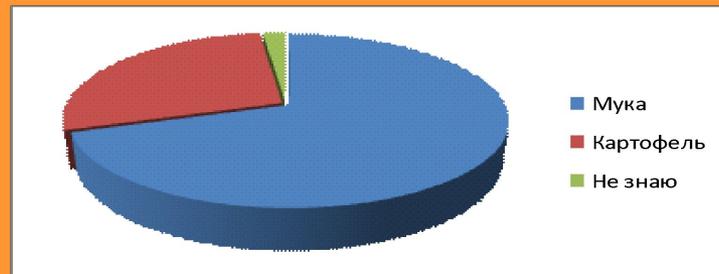
Отличается ли хлеб, который вы едите сейчас, от хлеба, который пекли во время войны?



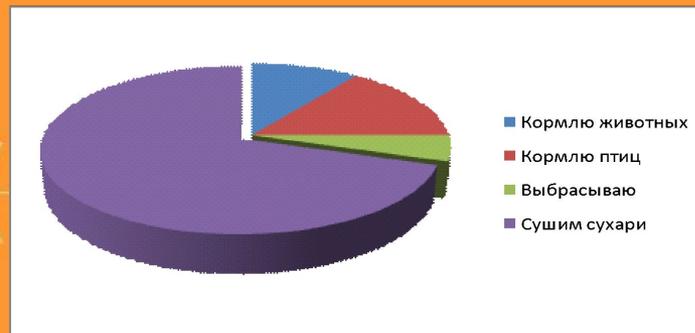
Что во время Великой Отечественной войны ценилось наравне с оружием, и было дороже золота?



Из чего пекли хлеб во время войны?



Если дома остаётся несвежий хлеб, что вы с ним делаете?



Если каждый ученик нашей школы в день недоест хотя бы 10 г хлеба, то в целом это составит 2,5 кг хлеба, и почти 912 кг в год.





МЫ
ПОМНИМ !!!