



# Каждая буханка



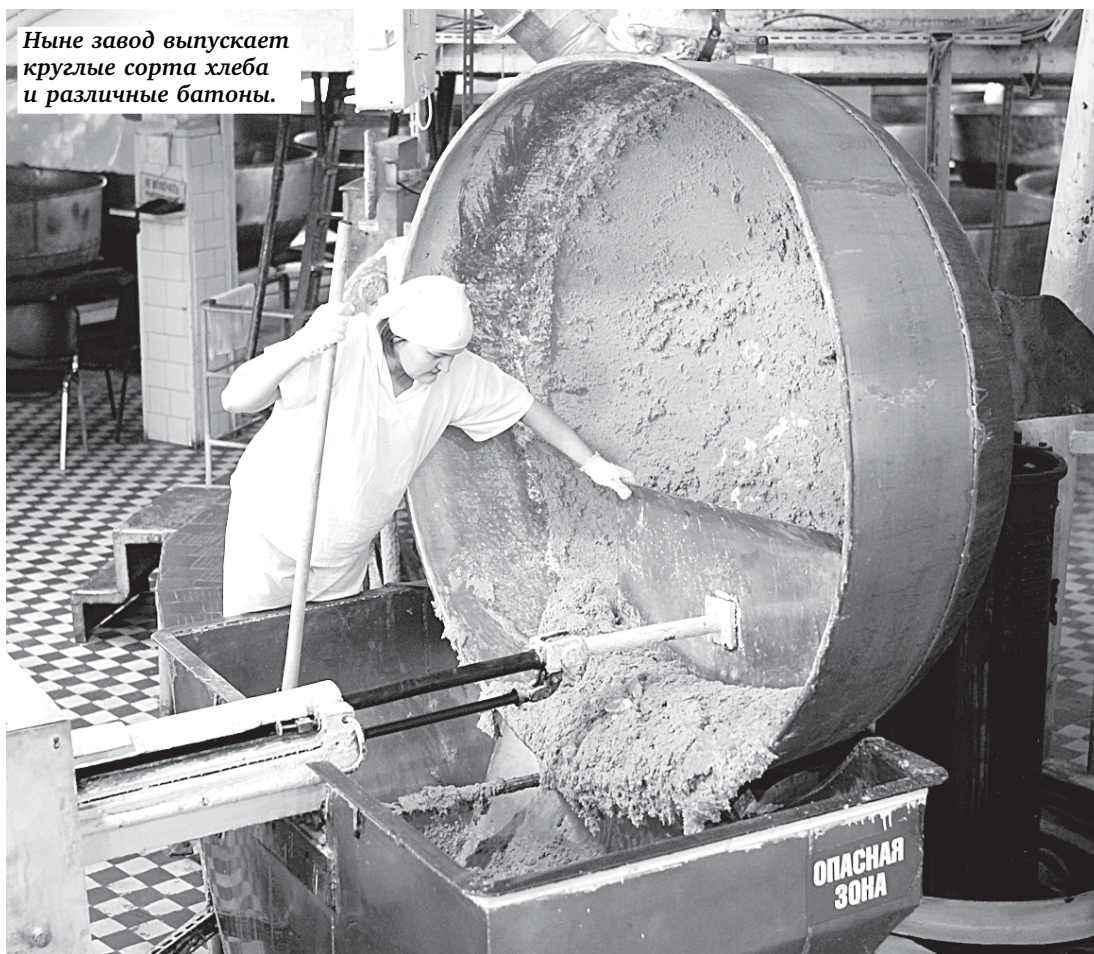
▶ ВО ВРЕМЯ БЛОКАДЫ  
ЛЕНИНГРАДА  
ХЛЕБ ВЫПЕКАЛИ  
НА НЕСКОЛЬКИХ ЗАВОДАХ,  
В ТОМ ЧИСЛЕ  
НА ЛЕВАШОВСКОМ

В очень многих семьях горожан блокада Ленинграда ассоциируется не только с общей народной бедой, но и с трагедиями внутри конкретной семьи. Практически во всех блокада собрала страшную жатву: от голода и обстрелов погибли родные. Например, в семье автора этих строк от голода в блокаду погибли трое: отец моей бабушки, сестра бабушки, маленькая дочь бабушкиной сестры. Девочка до последнего тихонько просила: «Мама, хебца, хебца». «Хебца» у мамы не было. Еще несколько родственников чудом выжили в ту страшную пору.

Это сейчас приходишь в магазин, и глаза разбегаются от обилия всевозможных хлебов, булок, булочек и плюшек. Но все-таки основой всего по-прежнему считается ржаной хлеб. В него никогда не добавляются консерванты, улучшители вкуса и прочие ингредиенты с индексом «Е».

Как изготавливают ржаной хлеб, и прежде всего — круглый подовый, являющийся своеобразной визитной карточкой нашего города? Узнать об этом решили корреспонденты «ВП», отправившись на Левашовский хлебозавод (за свою историю он сменил несколько официальных названий, в том числе был и хлебозаводом Ждановского района, ныне — ООО «Первое хлебопекарное объединение», входящее в группу компаний «Дарница»). Этот хлебозавод, расположенный на пересечении Барочной улицы и Левашовского проспекта, был построен в 1933 году, так что в году минувшем он отмечал свое 80-летие. Завод не закрывался и в блокаду, продолжая снабжать горожан спасительным хлебом.

Ныне завод выпускает круглые сорта хлеба и различные батоны.



## ТРИ КОЛЬЦА ПО ПРОЕКТУ ИНЖЕНЕРА МАРСАКОВА

Над районом, прилегающим к хлебокомбинату, постоянно витает аромат свежеспеченного хлеба. (Ох, до чего же вкусен ломоть свежего черного хлеба! А еще если маслом намазать и солью посыпать!)

Первое, что привлекает внимание: за оградой хлебозавода стоит памятник Владимиру Ильичу. Как стоял здесь товарищ Ленин в годы развитого социализма, так и стоит. Не отправили его, как других Лениных, на переплавку. А все потому, что на заводе к истории относятся с уважением.

К хлебозаводу то и дело подъезжают грузовые машины. В одни загружают готовую продукцию. Другие, наоборот, доставляют ингредиенты, необходимые для

хлебопечения. Здесь можно увидеть, как большими мешками разгружается... соль.

Понятно, что столь масштабное производство хлеба — еще и объект стратегического значения. Поэтому на хлебозаводе есть специальные хранилища муки и прочего необходимого. Запасов хватит на 5—7 дней бесперебойной выпечки хлеба.

Главное здание хлебозавода — замечательный образец архитектуры советского конструктивизма. Здание круглой формы, и его главным украшением является высоченная сорокапятиметровая фабричная труба из красного кирпича. Здание возводилось в 1930—1933 годы под проект инженера Георгия Петровича Марсакова, разработавшего механизированный вертикально-кольцевой способ изготовления хлеба. Ныне этот образец конструктивизма является не только действующим



▶ Один из блокадных рецептов основы для хлеба:  
мука ржаная низкого качества — 45%;  
подсолнечный жмых — 10%;  
соевая мука — 5%;  
отруби — 10%;  
пищевая целлюлоза — 15%;  
обойная пыль — 5% (то есть мука, соскобленная со стен мукомольных цехов);  
солод — 10%.