

Суп из опилок

А вы когда-нибудь задумывались о супе из опилок? Звучит как кулинарный кошмар, да? 😞

Но давайте пофантазируем: возможно ли вообще приготовить такой "суп" и, если да, насколько он будет... съедобным? 🤢

Или суп из опилок – это скорее философский эксперимент на грани выживания, чем реальный кулинарный шедевр?

 Суп из опилок от **ВНИИ гидролиза растительных материалов**.

😊 Сегодня мы обращаем внимание на вкус и разнообразие, но было время, когда еда 🍲 была вопросом выживания.

Во время блокады Ленинграда голод стал страшной реальностью. И в этой нечеловеческой борьбе на первый план вышли... ученые! 📖

"В наших архивах хранятся свидетельства о том титаническом труде, работе мысли, работе научных институтов, сотрудники [которых] также голодали, как и любой защитник нашего города. Мы нашли у себя на архивных полках дубликат, который свидетельствует о результатах работы ученых — результатах, которые спасли не одну жизнь,"

— Петр Тищенко, председатель Архивного комитета Санкт-Петербурга.

Специалисты ВНИИ гидролиза растительных материалов предложили поистине революционное решение: безавтоклавный метод гидролиза древесных опилок для выработки... дрожжей 💡 в упрощенных условиях, доступных каждому предприятию.

Почему это было спасением?

🔥 **Питательная ценность:** 1 килограмм прессованных дрожжей по своей питательности был эквивалентен одному килограмму мяса!

🌿 **Источник:** из 1 кг сухих опилок можно было получить около 0,5 кг прессованных дрожжей.

🔑 **Дневная норма:** всего 100-150 грамм прессованных дрожжей было достаточно для обеспечения белкового питания человека (из документа ВНИИ гидролиза растительных материалов (ф. Р- 325)).

И что же из них готовили, когда каждый грамм был на вес золота? Ученые разработали целые рецептуры:

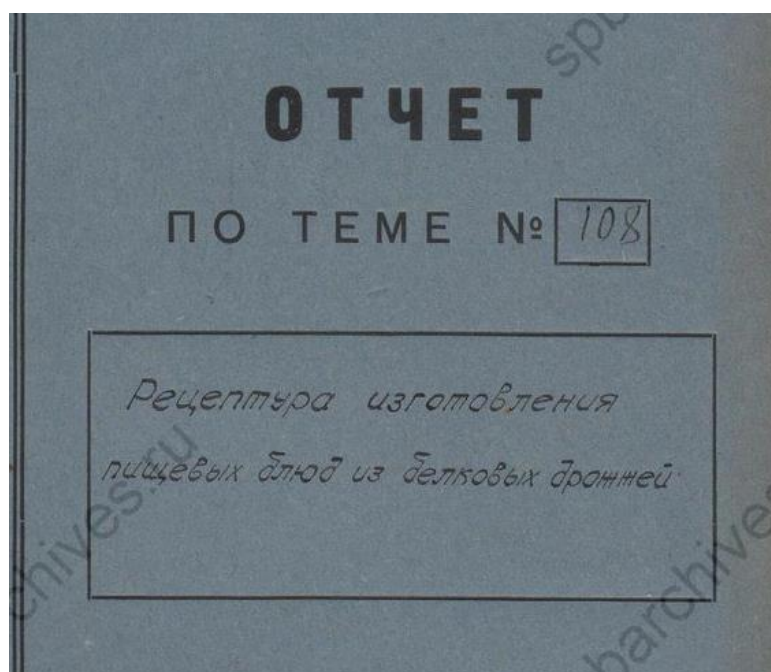
🍲 Бульон и суп

🍲 Концентрат и паштет

🔍 Жареные дрожжи

🍲 Дрожжевой студень

🍔 Котлеты и даже жаркое из дрожжей!



⚠ **Рецепт супа из опилок** от ВНИИ гидролиза растительных материалов:

Приготовление супов производится следующим образом: в воду засыпается крупа или овощи, а затем после крут и жаренные дрожжи. Суп варится 40-50 минут.

Рецепт перлового супа:

жаренные дрожжи - 50 гр.
перловая крупа - 50 гр.
лук сушеный - 3 гр.
перец - 0,15 гр.
соль столовая - 7,85 гр.

(источник: ЦГАНТД СПб Ф. Р- 325. Оп. 2-2. Д. 461. Обложка, лл. 1, 2, 2 об. Рецептúra изготовления белковых дрожжей. 1943 г.)

 **Обратите особое внимание на количество соли!**  

Возможно, и есть секрет того самого супа из опилок.

Это не просто история. Это пример невероятной стойкости человеческого духа, гениальности ума и беспримерного подвига ученых, которые, голодая сами, боролись за жизнь каждого ленинградца. 