

У войны своя кулинария...



Война...Великая отечественная ...Как далека она от нас. Только по книгам, фильмам да воспоминаниям фронтовиков мы можем представить себе, какой ценой завоевана победа.

Весь народ встал на защиту Отечества, поэтому эта война и называется – Великая Отечественная. Чем дальше от нас сороковые годы прошлого столетия, тем сложнее нам представить, как выживали люди и солдаты в то нелёгкое время.

Мы должны помнить победу русского солдата и то, что его согревало и напоминало о доме в холодные дни – горячей пище. Профессия повар всегда считалась одной из самых важных и востребованных.

В военное время работа повара была на вес золота. За четыре года военных действий случилось разное: и перебои в поставках продуктов на фронт, и атака с воздуха. А кухня должна была в любых условиях кормить солдат. Однако повара успевали не только готовить вкусную пищу, но и совершать подвиги....



Вторым человеком после командира на фронте был повар. Если с кашеваром что-нибудь случалось, то все оставались без обеда, поэтому поваров на войне берегли. В начале войны больше половины поваров на передовой были женщины. Зачастую приходилось готовить под вражеским огнем



Антон Фёдорович Турчанович — офицер русской армии, изобретатель первой русской полевой кухни на колёсах. Кухня, имевшая очень простую конструкцию, малый вес и позволявшая приготовить борщ, кашу и чай на роту солдат (250 человек) за четыре часа, была с признательностью принята офицерами и солдатами. Теперь готовить пищу можно было не только на привалах, но и на ходу. Костры больше не демаскировали позиции. Поплива, а главное, времени для приготовления пищи требовалось меньше.



Середа Иван Павлович - повар 91-го танкового полка, его подвиг беспримерный и единственный в истории ВОВ

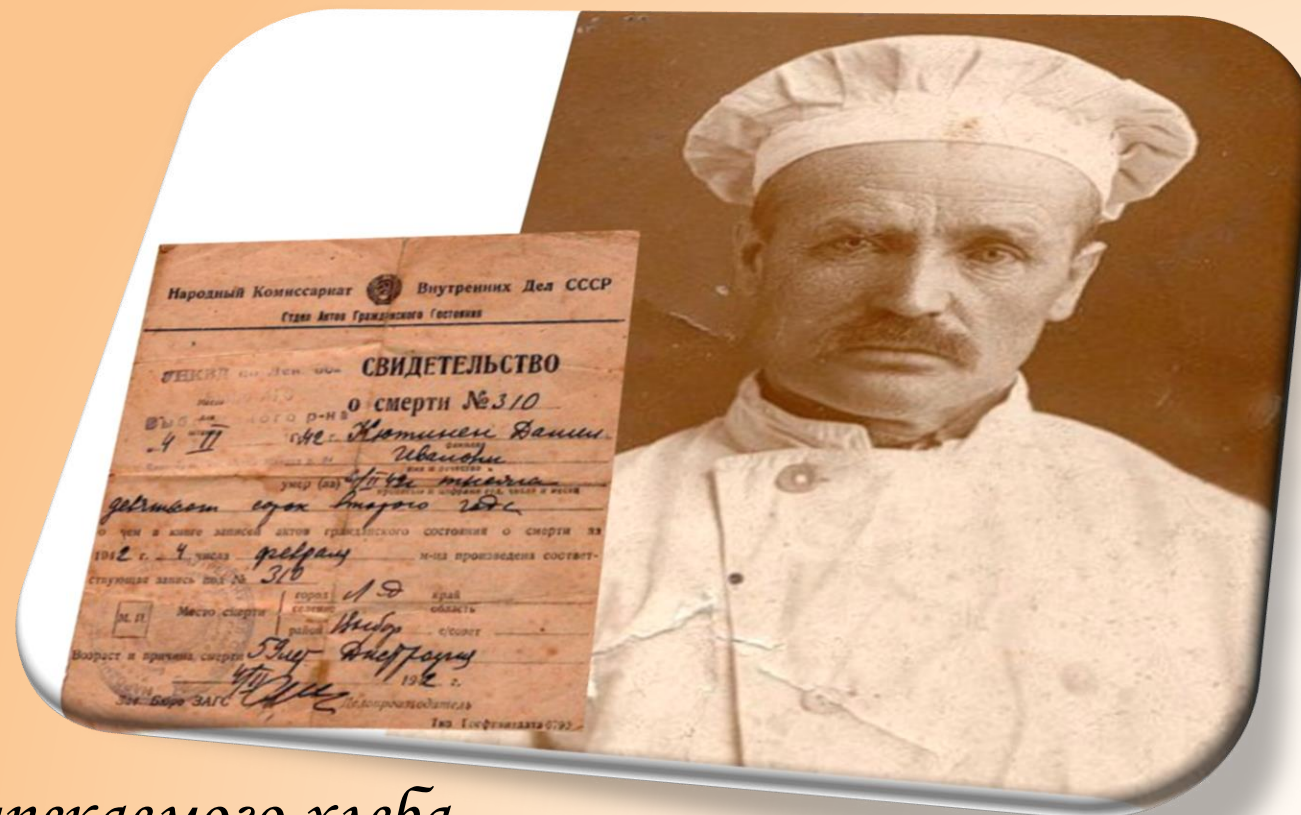
Август 1941 года, Иван Середа готовил обед для красноармейцев. В сторону полевой кухни полз танк с фашистским крестом. Машинально схватив - топор, Иван бросился на перерез вражеской машине. Запрыгнул на броню, ударами топора согнул ствол пулемёта. Далее он начал стучать обухом топора по броне. Его удары гремели и разрывались как снаряды, гитлеровские вояки растерялись, танк стал вилять. Экипаж танка сдался.

Ивану довелось побывать в разведке в тылу врага. Когда фашисты обнаружили красноармейцев, Иван со связкой гранат подполз к немецкому танку и подорвал его.

По представлению командования Северо-западного фронта Указом Президиума Верховного Совета СССР от 31 августа 1941 года И.П. Середе за его ратные подвиги было присвоено звание Героя Советского Союза.



*Кютинен Даниил Иванович, 1883 года рождения, житель Ленинграда.
По профессии был пекарем, в годы блокады выпекал блокадный хлеб. Он умер от
истощения 3 февраля 1942 г. в возрасте 59 лет прямо на работе.
Внесён в книгу памяти блокады Ленинграда.*



Умер, но не съел ни грамма выпекаемого хлеба...

8 июля 1943 года был учрежден нагрудный знак для важнейших военных специальностей, для поощрения воинов тыла. Среди них были нагрудные знаки «Отличный повар», «Отличный пекарь»».



За время Великой Отечественной войны знаками отличных поваров и пекарей было отмечено 33 тысячи бойцов...

В военных частях горячая пища выдавалась утром до рассвета и вечером после заката.

Полный рацион солдат во время Великой Отечественной войны: Приложение к постановлению ГКО №662 от 12.9.1941. Норма №1 суточного довольствия красноармейцев и начальствующего состава боевых частей действующей армии



Хлеб: октябрь-март - 900 г апрель-сентябрь - 800 г	Комбижир и сало - 30 г
Мука пшеничная 2-й сорт- 20 г	Масло растительное - 20 г
Крупа разная - 140 г	Овощи: картофель - 500 г капуста - 170 г морковь - 45 г свекла - 40 г лук репчатый - 30 г зелень - 35 г
Макароны - 30 г	Чай - 1 г
Мясо - 150 г	Соль - 30 г
Рыба - 100 г	Махорка - 20 г
Сахар - 35 г	Спички - 3 коробки (в месяц)
	Мыло - 200 г (в месяц)



СУХОЙ ПАЕК ЭТАЛОН № 1			
Состав пайка в г			
ЗАВТРАК:		ОБЕД:	
Галеты (сухари) — 100	Консервы мясные — 250	Галеты (сухари) — 100	Консервы мясорастительные — 265
Сахар — 45	Чай — 1	Сахар — 45	Чай — 1
У Ж И Н:			
Галеты (сухари) — 100	Консервы мясорастительные — 265	Сахар — 45	Чай — 1
К пайку дополнительно выдается: хлеба пшеничного 1 сорта 400 г или сухарей 300 г			
Зав. 5411-74 г.			

В октябре весь мир отмечает Международный День Повара, который был провозглашен Всемирной Ассоциацией Сообществ Шеф-поваров (WACS) в 2004 году.

*Всё исчезнет когда-то
Время - быстро, беспечно...
Только подвиг солдата
Вписан в память — навечно.*



Трудно было человеку на войне, трудно смотреть, как рядом падает убитый товарищ, трудно сотнями рыть могилы. Но наши люди жили и выживали на этой войне. Неприсязательность советского солдата, его героизм делали победу ближе с каждым днем.