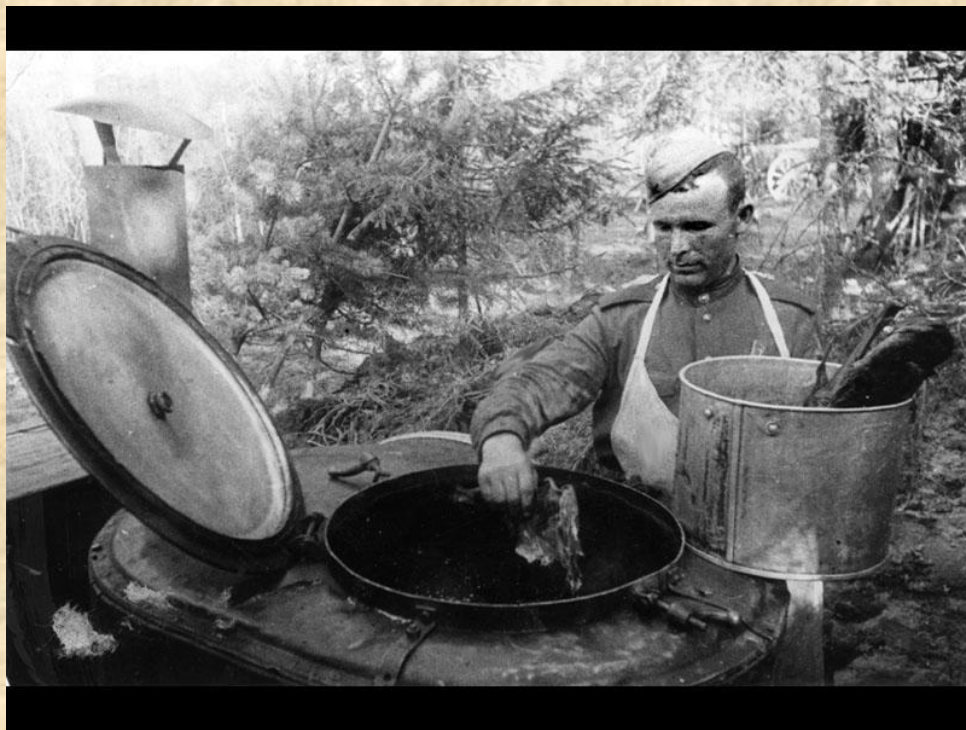


Военные повара - бойцы невидимого фронта



«Держайте отчизну
мужеством
прославить»

Первая полевая кухня была на лошадиной тяге и представляла собой металлическую дровяную печь с высокой трубой и котлы.



Антон Фёдорович Турчанович (1854—1943) изобретатель первой русской полевой кухни на колёсах. Участвовал в русско-турецкой войне. В 1878 году за мужество, проявленное под Плевной, был награждён Георгиевским крестом и





Въ походѣ. „Офицерскѣ собраніе“.

И хотя еда была немудреная и харчей всегда не хватало, ветераны тех лет и солдаты последующих поколений тепло и с воодушевлением вспоминали и вспоминают рецепты полевой кухни.



Любимыми блюдами, которые готовились на полевой кухне, были: кулеш, борщ, щи, тушеный картофель, гречка с мясом



О том, что солдата надо хорошо кормить, знали еще древние полководцы. Горячая каша и хорошая шутка на привале боевой дух поддерживают, силы прибавляют.



В 1943 году были учреждены нагрудные знаки для поощрения воинов тыла, в том числе и знаки «Отличный повар» с изображением походной кухни.



**Повар одного из подразделений Западного фронта
Т.А. Кожухов (август 1943 год)**



Военные повара кормили не только солдат, но и мирное население освобожденное в ходе наступления войск.



Как солдата покормят, такой и боевой дух у него будет. В современной армии полевая кухня - это целое механизированное предприятие на колесах, в полевых условиях способно преодолевать значительные расстояния.

