

Военно – полевая кухня



Цели:

- Познакомить с историей военно – полевой кухни;
 - доказать, что военно-полевая кухня - важный стратегическом объект Великой Отечественной войны;
 - работать над формированием общекультурных компетенций
-
- Компетенция – круг вопросов, в которых данное лицо обладает познаниями и опытом (Словарь иностранных слов)

До XVIII века

- До XVIII века в армиях мира централизованной системы снабжения не было. Еду солдатские артели готовили сообща в походных котлах на кострах.



Антон Фёдорович Турчанович (1854—1943,— офицер русской армии, изобретатель первой русской полевой кухни на колёсах).



В годы Первой мировой войны стали создаваться автомобильные кухни. В октябре 1917 года в войсках было уже более сотни «автокухонь». Появились и вагоны-кухни.



Полевые кухни в годы Великой Отечественной войны



У полевых кухонь на войне солдаты не просто принимали пищу, а и отдыхали.



Нормы суточного довольствия красноармейцев и начальствующего состава боевых частей действующей армии включали:

- 800 г ржаного обойного хлеба (в холодное время года, с октября по март – 900 г),
- 500 г картофеля,
- 320 г других овощей (свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы, лука, зелени),
- 170 г круп и макарон,
- 150 г мяса,
- 100 г рыбы,
- 50 г жиров (30 г комбижира и сала, 20 г растительного масла),
- 35 г сахара.
- Курившим военнослужащим полагалось ежедневно 20 г махорки,
- ежемесячно – 7 курительных книжек в качестве бумаги и три коробки спичек.

В наших военных частях горячая пища выдавалась утром до рассвета и вечером после заката. Любимыми блюдами, которые готовились на полевой кухне, были: кулеш – жидкая каша с мясом, борщ, щи, тушёный картофель, гречка с мясом.



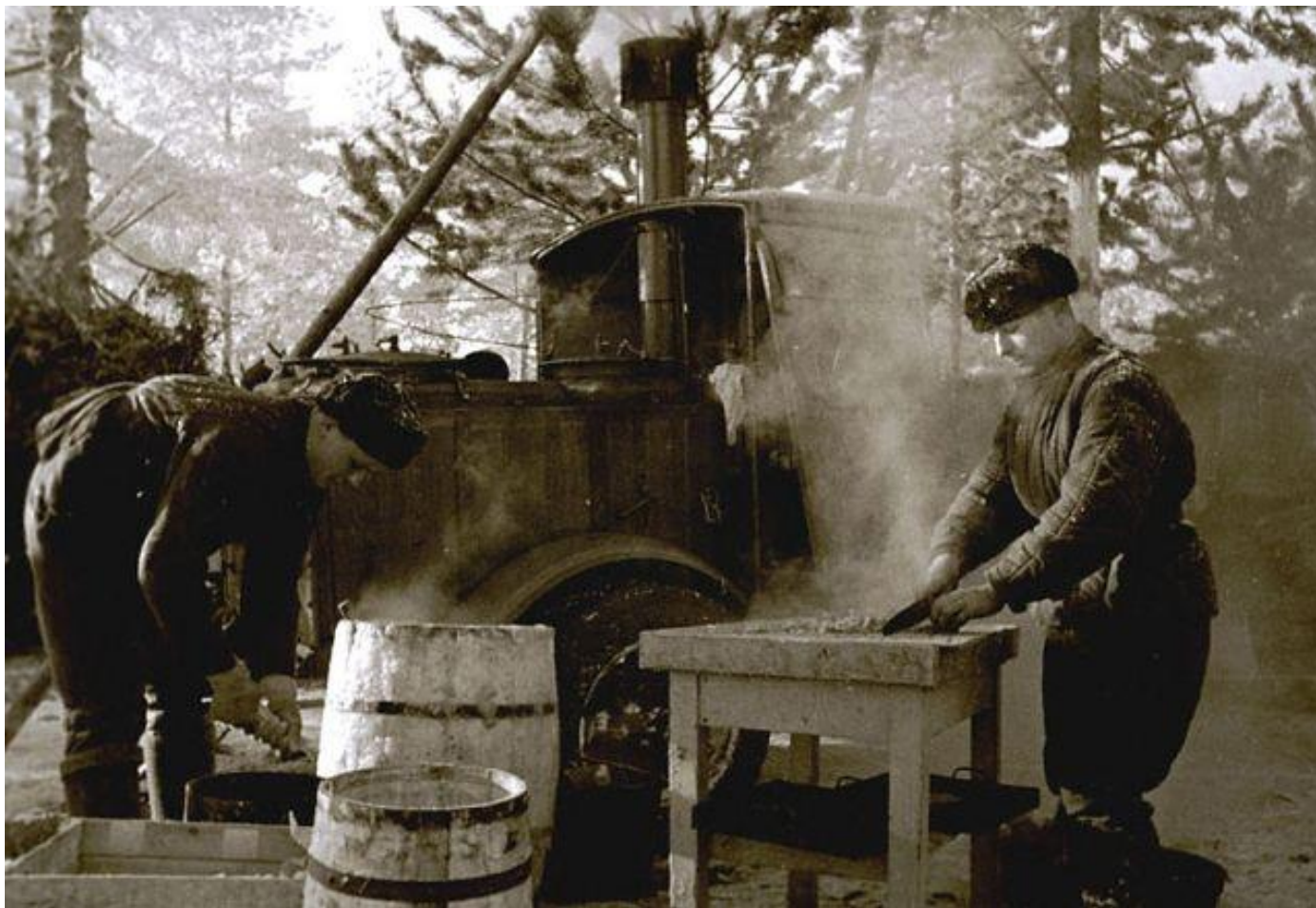
В военное время работа повара была на вес золота



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



**Важно только, чтобы повар
Был бы повар – парень свой,
Чтобы числился недаром...**



Герой Советского Союза повар Середа Иван Павлович



В 1943 году среди нагрудных знаков для поощрения воинов тыла были учреждены и знаки «**Отличный повар**» и «**Отличный пекарь**». На знаке «Отличный повар» было изображение походной кухни Турчановича



Хорошо и вовремя накормить воинов тоже боевая задача



Доставка обеда на передовую



При наступлении бойцам раздавали сухой паёк



**В тылу или во время затишья в боях налаживалось двух- или
трехразовое горячее питание**



Часто полевые кухни подкармливали и мирных жителей



Походная посуда времен Великой Отечественной войны







- **Современные полевые кухни** монтируются на двухколесных прицепах, на автомобилях, на гусеничных тягачах. Они имеют один, два, три или четыре пищеварочных котла, пищу в них можно готовить как на стоянках, так и во время движения. Также есть переносные походные полевые кухни-термосы и другие виды кухонь.

Во время празднования Дня Победы наряду с возложением венков традиционными стали полевые кухни для ветеранов



За Победу!

