



# «Подвиги морских поваров воя время ВОВ»





**Война... Великая отечественная ... Как далека она от нас.**

Только по книгам, фильмам да воспоминаниям фронтовиков мы можем представить себе, какой ценой завоевана победа. Чем дальше исторические события уходят в глубь веков, тем интереснее и неожиданней становится всё, что с этим связано.





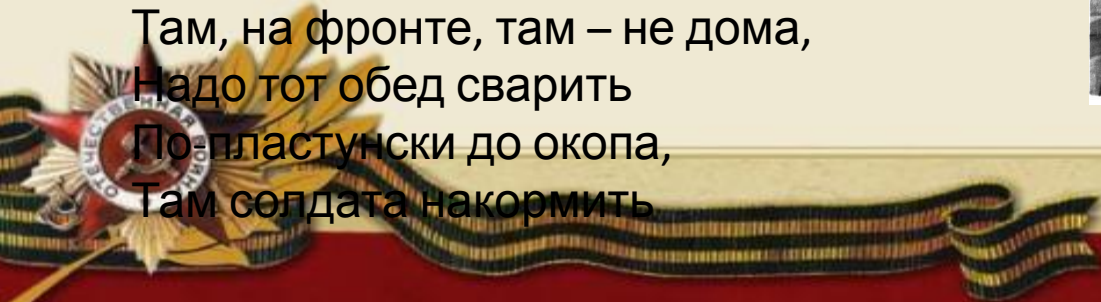
## Стихи

Прошёл солдат войну большую,  
Выполнял приказы,  
Защищал страну большую  
От чумной заразы.  
Он не думал о наградах,  
Только – о победе,  
А ещё, и это правда,  
О вкусном обеде.

Не секрет, что для солдата,  
Чтобы храбрый был и смел,  
Ему, кроме автомата,  
Надо, чтобы он поел.

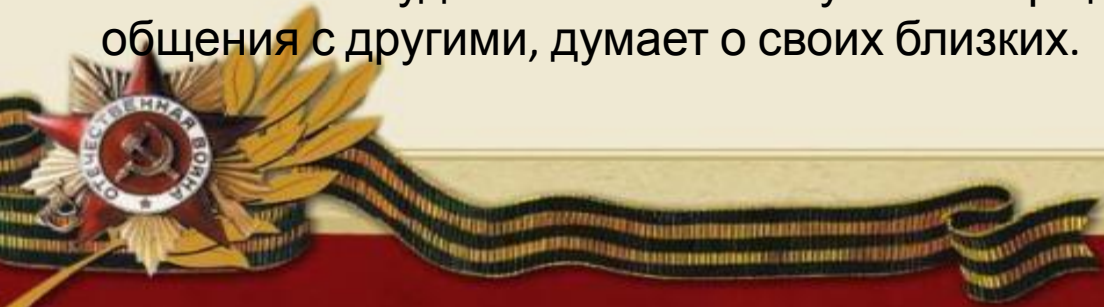
**Да, на фронте повар – личность,  
Он на фронте – кашевар,  
Нужен там обед приличный,  
Не какой-то «самовар».**

Там, на фронте, там – не дома,  
Надо тот обед сварить  
По-пластунски до окопа,  
Там солдата накормить





**Труд на кухне - камбузе** в военную пору был лишен всякого романтизма. Ночью наряд выполнял тяжелую, изнурительную работу: вручную чистили нескончаемые груды картофеля, мыли и скребли котлы. Отличная кухня скрашивает многие стороны тяжелой матросской службы. Боевое настроение матросов в последнюю очередь создавалось поваром - коком, его умением, его талантом и влияла на подъем духа, помогала ковать победу, вносила веселый вклад в боевую подготовку воинов. Ведь приём пищи для матроса был не просто утолением голода. Это были редкие минуты спокойствия и отдыха, редкие минуты матросского быта, когда моряки испытывали удовольствие от вкусного борща, каши, от общения с другими, думает о своих близких.





## Из воспоминаний ветеранов Великой Отечественной войны:

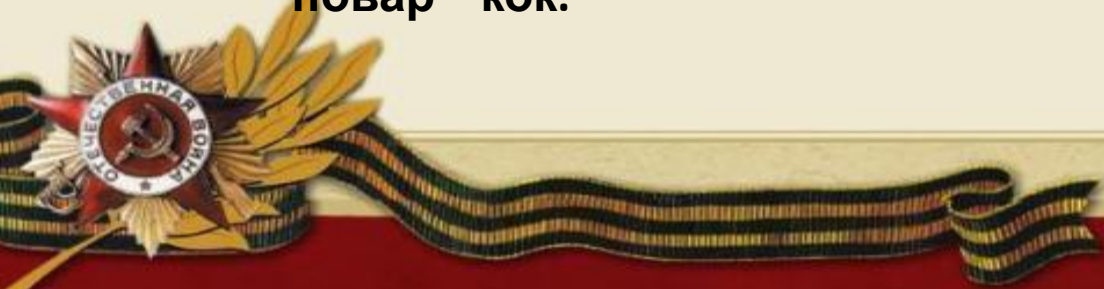
Наш повар - кок делал различные супы, а порой и вторые блюда, которые называл «овощной разброд», — было необыкновенно вкусно.





# Война-войной, обед-по расписанию!

**Вторым человеком после командира  
на корабле во время войны был  
повар – кок.**





## Из воспоминаний

У каждого матроса в то время была за голенищем сапога ложка, как мы ее называли, алюминиевая штамповка.





Во время наступления выдавали сухой паек — сухари или галеты, консервы, но они по-настоящему появились в рационе, когда американцы объявили о вступлении в войну и стали оказывать Советскому Союзу помощь. Мечтой







# Рацион моряков

Приложение № 1  
Нормы суточного довольствия красноармейцев и начальствующего состава боевых частей действующей армии

№№ п.п.	Наименование продуктов	Количество в граммах
1	Хлеб из ржаной и обойной муки: для зимнего времени (октябрь - март) ..... для летнего времени (апрель - сентябрь) .....	900
		800
2	Мука пшеничная 2 сорта .....	20
3	Крупа разная.....	140
4	Макароны-вермишель.....	30
5	Мясо.....	150
6	Рыба.....	100
7	Соевая дезодорированная мука.....	15
8	Комбихир и сало.....	30
9	Масло растительное.....	20
10	Сахар.....	35
11	Чай.....	1
12	Соль для приготовления пищи.....	30
13.	Овощи:	.
.	картофель.....	500
.	капуста свежая или квашеная.....	170
.	морковь.....	45
.	свекла.....	40
.	лук репчатый.....	30
.	коренья, зелень, огурцы.....	35
.	Итого.....	820
14	Томат-паста.....	6
15	Лавровый лист.....	0.2
16	Перец.....	0.3
17	Уксус.....	2
18	Горчичный порошок.....	0.3
19	Махорка.....	20
20	Спички (коробок в месяц).....	3
21	Курительная бумага (кюжек в месяц).....	7
22	Мыло для туалетных надобностей (в месяц)...	200





# Рецепты фронтовой кухни

## Фронтовой кулеш

Популярную похлебку во время войны готовили из говядины с косточкой, свинины или тушенки. Рецепт отлично подойдет для приготовления на даче или в походе на открытом огне.

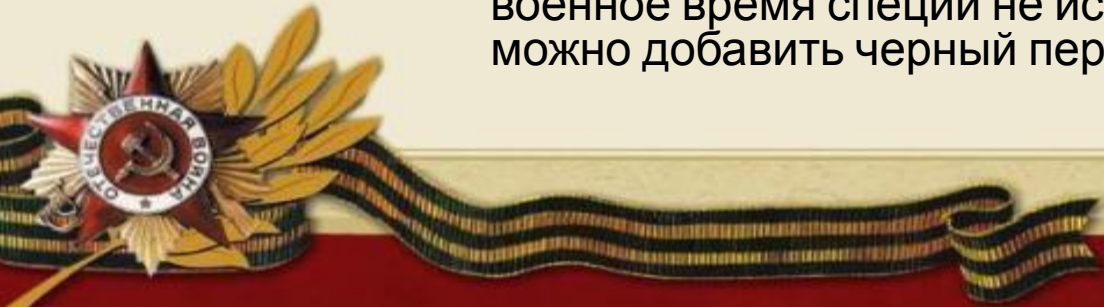
**Следуй шагам, и у тебя получится настоящий фронтовой кулеш:**

Возьми 300 г говядины или свинины на кости, можно заменить тушенкой. Кость отдели от мяса и отвари в 2 л воды в течение 15 минут.

Добавь 200-300 г пшена и провари до готовности супа.

Положи 3-4 нарезанных картофелины, а пока они варятся, нарежь мелко лук и обжарь с мясом отдельно.

Смешай все компоненты и вари их до готовности 10-20 минут. В военное время специи не использовались, но для аромата можно добавить черный перец и лавровый лист.





# Рецепты фронтовой кухни

## Морские макароны «Балтийские»

**Этот рецепт во время Второй Мировой войны использовали в основном моряки:**

500 г макарон;  
500 г мяса на ребрышках;  
200 г репчатого лука.

**Чтобы приготовить блюдо, тебе нужно потратить 20-30 минут без учета времени варки мяса:**

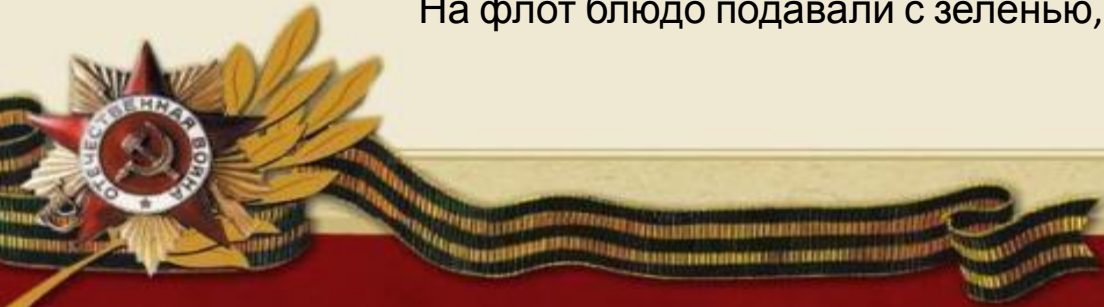
Сначала отвари целый кусок мяса, положив его в кипящую воду – так оно сохранит больше аромата и сочности.

Нарежь его кубиками, а макароны отвари до готовности.

Обжарь лук на сковороде, затем смешай все компоненты в кастрюле и добавь бульона.

Поставь кастрюлю с блюдом в духовку на 20 минут при температуре 220 градусов.

На флот блюдо подавали с зеленью, но чаще всего – без нее.





# Рецепты фронтовой кухни

## **Фронтовые бутерброды**

Особенно популярна закуска была весной, осенью и зимой, так как предотвращала заболевания.

**Приготовить ее можно из следующих продуктов:**

черный или ржаной хлеб;

300-400 г сала;

небольшая луковица;

5-6 зубчиков чеснока.

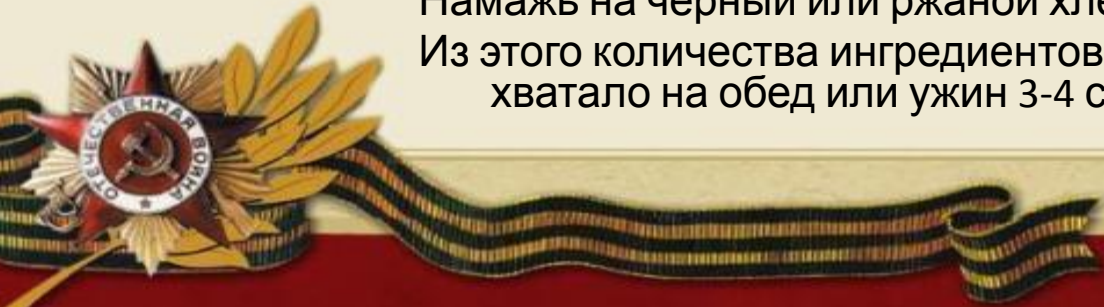
**Бойцы с удовольствием закусывали ароматным хлебом пресные похлебки, сочетали его с тушенкой и рыбой:**

Лук мелко нарежь и смешай с выдавленным чесноком.

Иссеки сало и смешай с пряностями, переложи в котелок, хорошо перемешай, чтобы получилась однородная масса.

Намажь на черный или ржаной хлеб, белый здесь не подойдет.

Из этого количества ингредиентов получалась паста, которой хватало на обед или ужин 3-4 солдат.





# Рецепты фронтовой кухни

## Рецепт макаловки

Это блюдо ели на войне, макая в него хлеб. Отсюда и оригинальное название.

**Для приготовления возьми: 20-30 г сала, 1-2 головки лука, 1-2 морковки, тушенку:**

Тушенку заморозь, затем открой и нарежь, добавь на сковороду к салу.

Измельчи лук, положи его к тушенке и влей 2-3 ст. л. растительного масла.

Нашинкуй морковь и добавь к мясу, обжаривай 5-10 минут до готовности. Затем влей немного воды.

Туши еще 5-7 минут до получения консистенции, как у тушеного рагу, чтобы можно было макать хлеб.

Если блюдо получилось слишком густым – не беда, его можно накладывать на кусочки хлеба и есть, как бутерброды.





# Рецепты фронтовой кухни

## Похлебка тюря

Во время Великой Отечественной войны летом нередко готовили холодный суп, состоящий из кипяченой воды, половины луковицы, 1-2 кусочков черного хлеба и свежего огурца.

**Также использовали малосольные огурчики:**

Налей воды в тарелку.

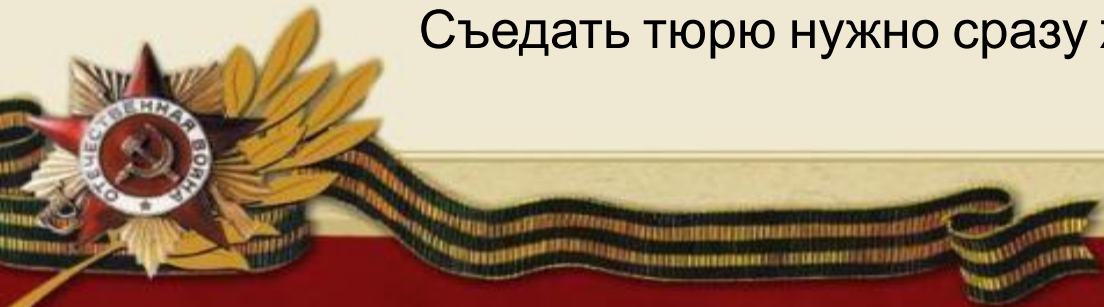
Добавь 1-2 ст. л. растительного масла.

Измельчи лук и засыпь в чашку, посоли.

Огурец нарежь кубиками и добавь в воду.

Сверху покроши черный хлеб.

Съесть тюрю нужно сразу же, чтобы она не размякла.





# Повара-герои ВОЙНЫ!





Родился Иван Немков [26 мая 1917 года](#) в деревне Курганчики, ныне Курагинского района Красноярского края, в семье крестьянина. По национальности русский. После окончания начальной школы работал плотником в колхозе.

В [1936 году](#) был призван в [Красную Армию](#) и отправлен для несения службы в пограничные районы на Дальнем Востоке. С началом войны был переброшен в районы боевых действий. Старшина Немков с 1941 года служил поваром в роте. Отличался умением выбирать и тщательно замаскировать место для своей кухни. Отличился в боях на территории Кировоградской области осенью 1943 года.

[7 октября 1943 года](#) в районе села Куцеволовка ([Онуфриевский район Кировоградская область](#)) гвардии старшина Немков во время приготовления пищи подвергся контратаке со стороны противника. В село неожиданно ворвались фашисты. Повар принял бой. Гранатами он уничтожил пять гитлеровцев, пытавшихся его окружить. Следующих трёх фашистов Немков скопил длинной очередью из автомата. Патроны были на исходе, в этот момент он увидел на подходе ещё десятка два фашистов. Иван Немков по-пластунски подобрался к убитым им немцам и взял ручной пулемёт с полным диском патронов и до подхода гвардейцев сдерживал врага. В боях лично уничтожил до 20 гитлеровцев.

После войны был демобилизован. В [1953 году](#) вступил в [КПСС](#). Жил и работал в городе [Таштагол](#), затем переехал в город [Новокузнецк Кемеровской области](#). Скончался [7 октября 1970 года](#).







**Иван Па́влович Серге́а** (1919—1950) — советский офицер, участник [Великой Отечественной войны](#), [Герой Советского Союза](#) (1941). [Гвардии старший лейтенант Рабоче-крестьянской Красной армии](#).

В августе 1941 года повар 91-го танкового полка [46-й танковой дивизии 21-го механизированного корпуса красноармеец](#) И. П. Середá особо отличился в районе [Даугавпилса](#) (ныне [Латвия](#)). Будучи вооружён только [винтовкой](#) и [топором](#), он обезоружил подъехавший к советской полевой кухне немецкий танк и взял в плен четырёх танкистов.

После увольнения в запас в [1945 году](#) жил в селе Александровка Донецкой области и работал председателем сельского совета.





Вечером 5 августа 1941 года в своей сводке Совинформбюро в числе прочих передало сообщение следующего содержания: *«Командование корабля объявил благодарность матросу - повару Иконникову и повару Зинину за хорошее обеспечение моряков горячей пищей в боевых условиях и за личную отвагу и мужество. Младший сержант тов. Иконников так организовал работу кухни, что бы матросы всегда вовремя получают вкусную пищу.*

*В ночь на 1 августа противник сбросил парашютный десант. Матрос и повар – кок выдержали атаку парашютистов . Повар Зинин в рукопашном бою закололи четырёх диверсантов».*





## С ПЫЛУ, С ЖАРУ-ПО ШТЫКУ НА ПАРУ...



Как задумал штаб фашистов  
К нам послать парашютистов.

Вот их четверо подряд  
С неба камнями летят...



Приземлилась вся четверка,  
Только наши смотрят зорко:

Крикнув дружно «ура»,  
Дали бой им повара...



Первый парень из десанта  
Встретил повара-сержанта:

Делать тот прием шашлык,—  
Посадил врага на штык!



Не удрал второй от смерти:  
Штык пронзил его, как вертел,—

Бравый повар, наш боец,  
Был по фаршировке «стоц»...





- Повара на войне были на вес золота, в 1943 году правительство учредило нагрудные знаки «Отличный повар» и «Пекарь». По указу президиума Верховного Совета СССР их получили 33 тысячи поваров.







## Заключение

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 моряка, его героизм делали победу ближе с каждым днем





Повара на дорогах войны  
Незаметно и скромно служили,  
И в период боёв вместе с армией всей  
На врага с автоматом ходили.

На привале в окопах о героях боёв говорили,  
Суп и кашу еду основную,  
Под бомбёжками лихо варили.

И сейчас о боях вспоминая,  
Отмечая побед юбилей,  
На походные кухни взирая,  
Кашу пробуем - нету вкусней.



