



«Подвиги морских поваров вовремя 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.





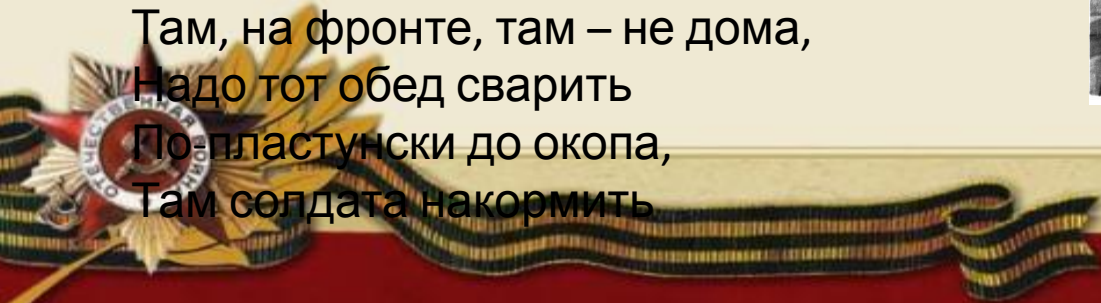
Стихи

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 brave был и смел,
Ему, кроме автомата,
Надо, чтобы он поел.

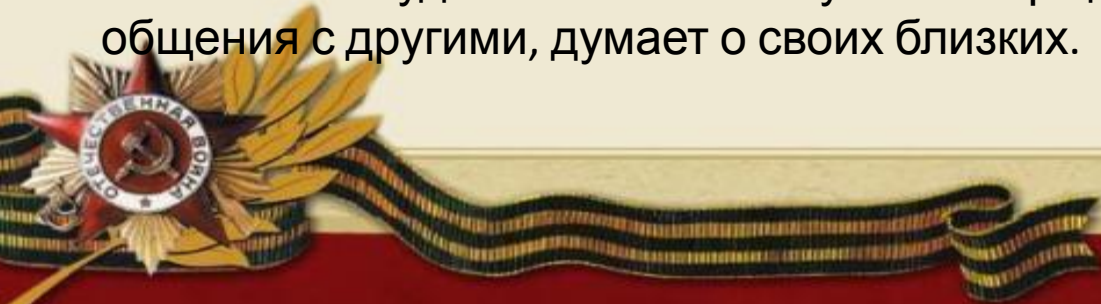
**Да, на фронте повар – личность,
Он на фронте – кашевар,
Нужен там обед приличный,
Не какой-то «самовар».**

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:

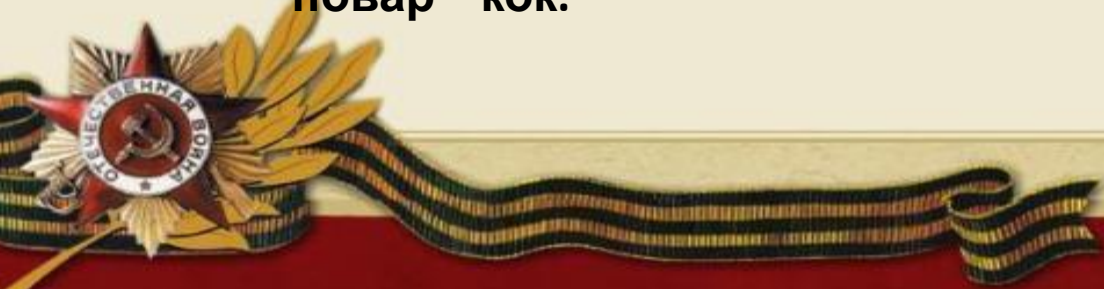
Наш повар - кок делал различные супы, а порой и вторые блюда, которые называл «овощной разброд», — было необыкновенно вкусно.





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.

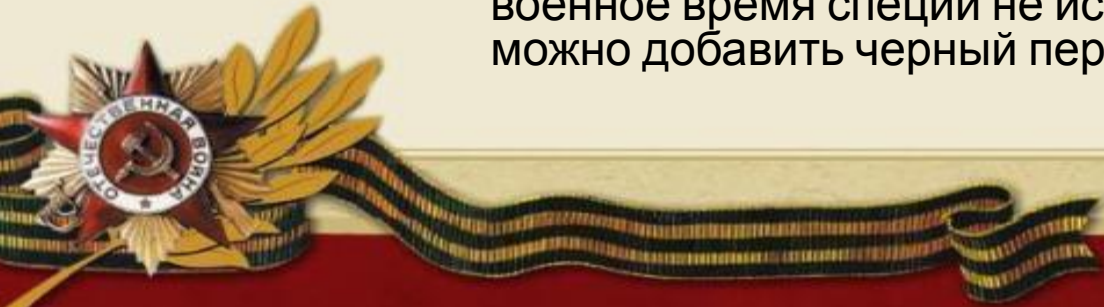
Следуй шагам, и у тебя получится настоящий фронтовой кулеш:

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:

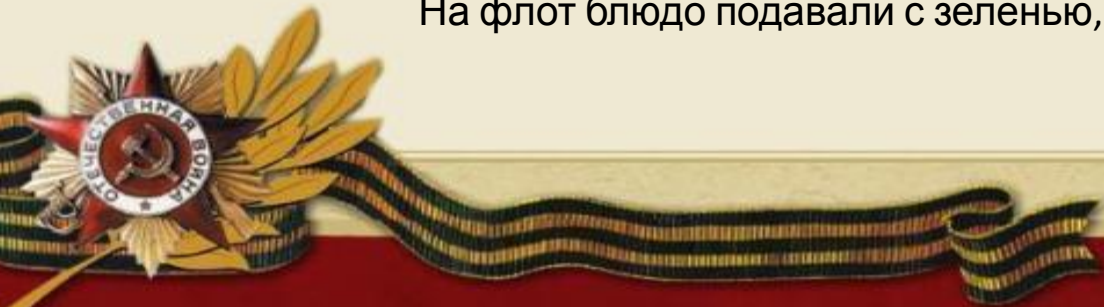
Сначала отвари целый кусок мяса, положив его в кипящую воду – так оно сохранит больше аромата и сочности.

Нарежь его кубиками, а макароны отвари до готовности.

Обжарь лук на сковородке, 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.

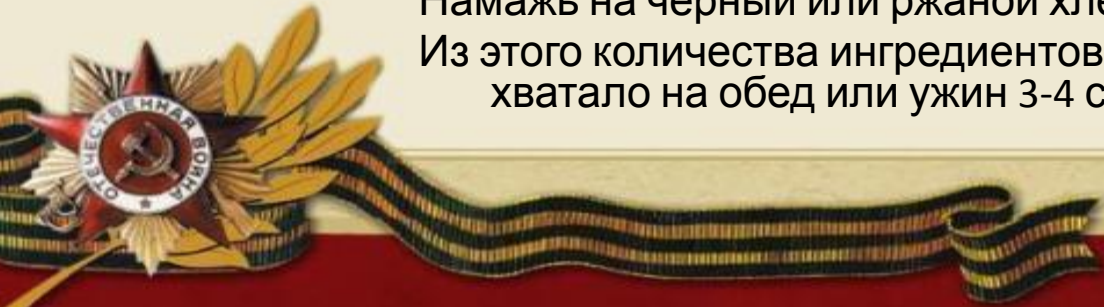
Бойцы с удовольствием закусывали ароматным хлебом пресные похлебки, сочетали его с тушенкой и рыбой:

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.

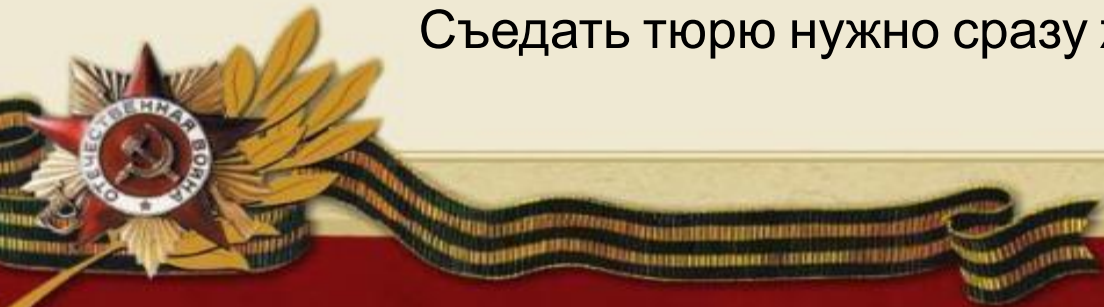
Добавь 1-2 ст. л. растительного масла.

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 скосил 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 дружное «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.



