



# «Повар на войне важнее генерала...»



**В годы Великой Отечественной войны до 76,8 млн. человек находились на государственном обеспечении хлебом и продовольствием.**

**В большинстве это были военнослужащие.**

**Надо ли говорить, что на голодный желудок сильно не повоюешь. И питание солдат – это один из факторов успеха армии.**

**Многие ветераны Великой**

**Отечественной войны**

**С**



**Солдат-повар был не только специалистом воинского питания, но и воином, умеющим применять личное оружие в бою, способным заменить выбывших из строя пулеметчиков, стрелков, гранатометчиков.**



Герой Советского  
Союза повар –  
Середа Иван  
Павлович отличился  
в августе 1941 года  
под городом  
Двинском  
(Даугавпилс,  
Латвия). Он  
готовил в лесу обед,  
когда услышал гул  
фашистского танка.  
Вооружившись  
винтовкой и  
топором, он сумел  
взять в плен



Повар одного из подразделений Западного фронта Т.А. Кожухов август 1943 г.  
Смоленская область





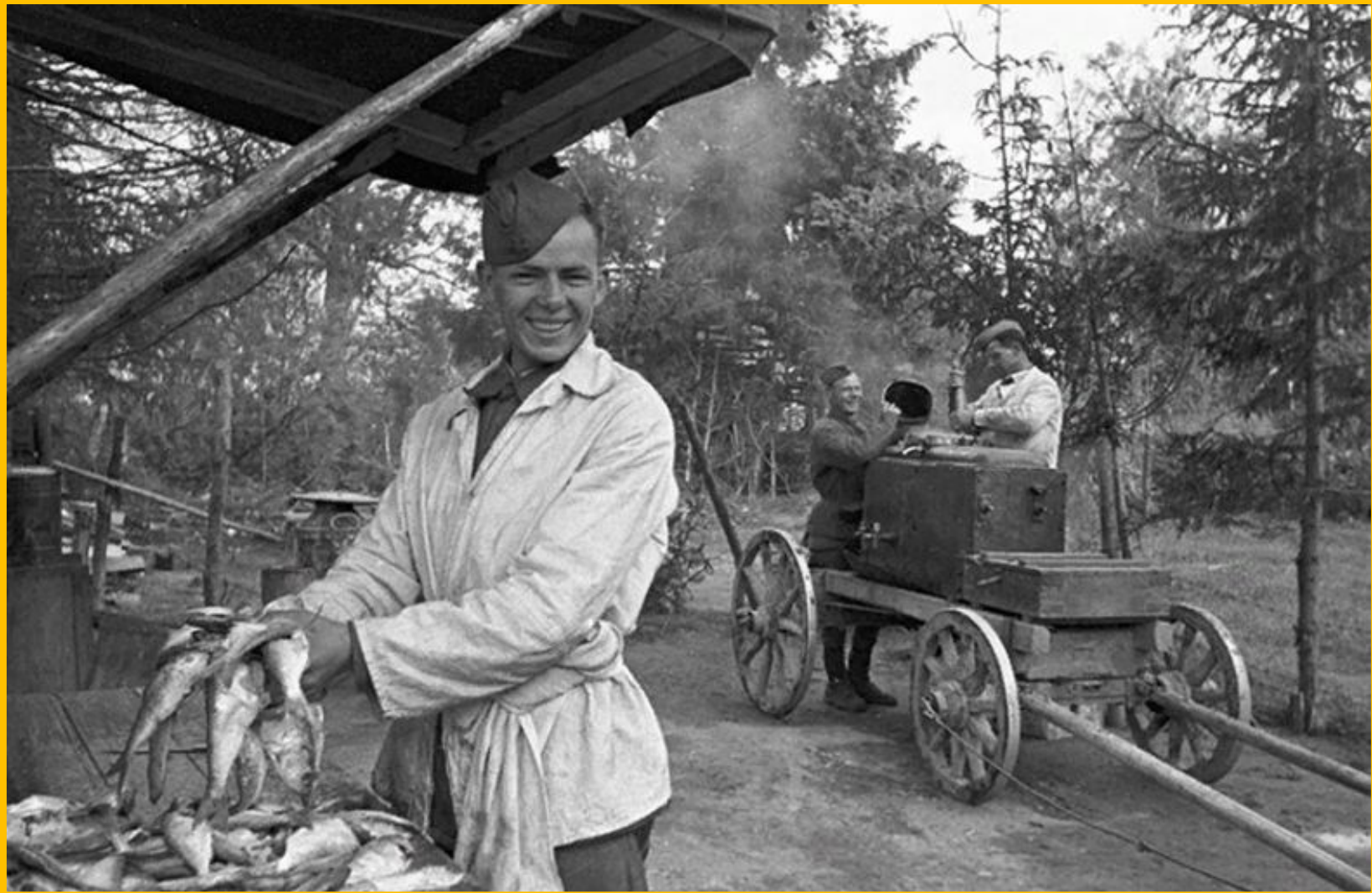
**Таисия Жук  
служила  
поваром в 89-  
й отдельной  
зенитной  
батарее.**



**Военный повар Таисия вспоминала, что горячее питание на передовую доставляли в термосах раз в сутки, чаще всего — по ночам, а днем, когда видимость была хорошей и окопы постоянно обстреливали, это было практически невозможно.**

**Все роды войск имели  
примерно одинаковый  
рацион. Различия  
касались размера  
порции. Чаще всего  
горячая пища  
выдавалась рано утром  
и вечером после заката.**





**Рацион питания советского солдата был примерно следующим: хлеб из ржаной муки, различные крупы, макароны, рыба и мясо, чай, сахар, овощи, масло. Также солдат снабжали табаком, курительной бумагой и спичками.**



**Некоторые блюда бойцы  
Красной армии любили  
больше остальных. Так,  
особой популярностью  
пользовалась солдатская  
каша кулеш (каша с мясом),  
борщ с мясом, щи и  
тушеный картофель. Блюда  
с мясом вообще  
воспринимались очень  
хорошо. Для приготовления  
пищи в основном**



**Для сравнения, у солдат немецкой армии рацион был более разнообразным. Но зачастую порции и нормы на одного бойца были меньше чем в Красной армии. Завтрак немецкого солдата состоял из куска хлеба с колбасой и кофе. На ужин к этому набору добавляли яйцо, сыр, масло, иногда сардины.**



**Повара в любой фронтовой советской части были на вес золота. В годы войны случилось всякое: и бомбардировки, и перебои с тыловыми поставками продуктов, и уничтожение продовольственных складов. А питаться солдатам нужно каждый день, даже в самых тяжелых**





**Военно-полевая кухня должна  
работать всегда. Более того  
повара могли доставлять  
пищу на себе в отдельные  
передовые подразделения  
или под немецким огнем  
пробираться к  
позициям советских солдат  
для того чтобы они  
пообедали.**



Солдатские повара награждались знаком «**Отличный повар**»:

*\*за высокие образцы отличного приготовления вкусной, разнообразной пищи в боевой обстановке;*

*\*быстрой доставки горячей пищи и чая бойцам;*

*\*использования местных источников витаминов и зелени и др. успехи.*

Каждое награждение объявлялось приказом по части, армии, фронту.



**Военно-полевая кухня кормила солдат и поддерживала боевой дух всей армии. Сытый солдат – довольный солдат. Кроме того кухня кормила и гражданских, которые пострадали от бомбежек и не имели даже куска хлеба. Жители разрушенных деревень часто приходили за порцией обеда. Военные всегда делились чем МОГЛИ.**





**Каждый год, во время праздника Дня Победы традиционными стали полевые кухни для ветеранов Великой Отечественной войны.**

За время ВОВ знаками  
отличных поваров и  
пекарей было  
отмечено 33 тысячи  
бойцов.



**Муниципальное бюджетное учреждение культуры  
«Централизованная система общедоступных  
библиотек» города Брянска  
Библиотека № 15 им. В. Н. Кучера**

**Материал подготовлен  
Дидовец Л.**