



«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



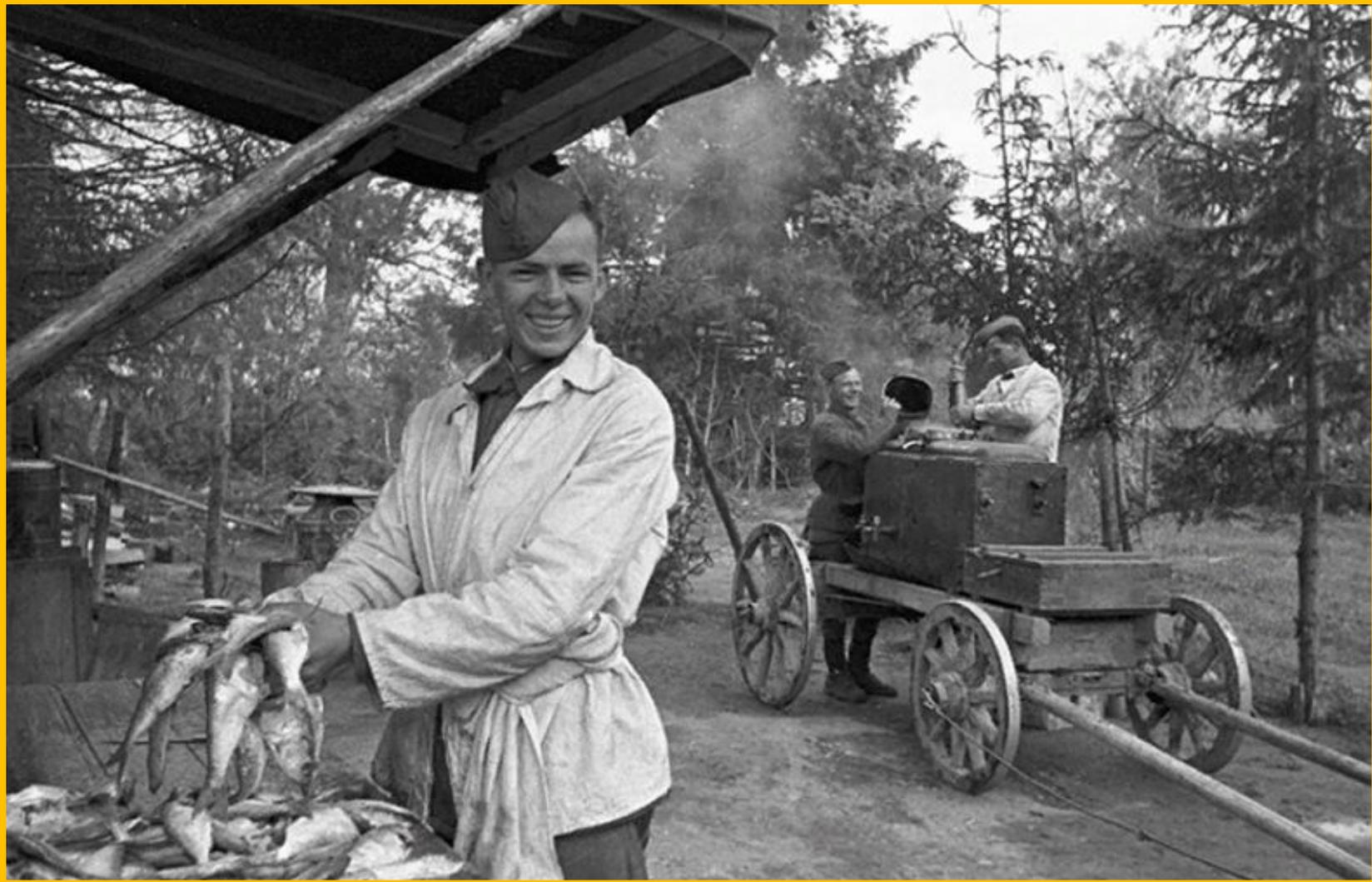


**Таисия Жук
служила
поваром в 89-
й отдельной
зенитной
батарее.**



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.



© 1944, H. P. C. T. E. P. S. I. N. D. I. A. P. H. O. T. O. G. R. A. P. H. I. C. S. /

**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**



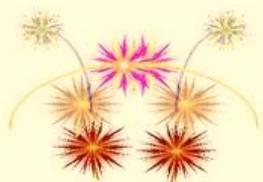
Для сравнения, у солдат немецкой армии рацион был более разнообразным. Но зачастую порции и нормы на одного бойца были меньше чем в Красной армии. Завтрак немецкого солдата состоял из куска хлеба с колбасой и кофе. На ужин к этому набору добавляли яйцо, сыр, масло, иногда сардины.



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.**