

Вкус фронтовой жизни:

Что ели солдаты в годы Великой Отечественной

Военное утро 1943 года. Серые предрассветные сумерки окутывают окопы и блиндажи. Среди солдат начинает распространяться особое волнение – где-то рядом уже громыкает колёсами знакомая всем повозка. Полевая кухня прибыла, несмотря на ночной обстрел и размытую дождём дорогу.



Подвиг полевых поваров

"Народная мудрость гласит: на пустой желудок много не навоюешь", – эти слова стали не просто поговоркой, а суровой реальностью военного времени. Командование прекрасно понимало: горячее питание – это не роскошь, а необходимое условие для поддержания боеспособности войск. Именно поэтому полевые кухни были закреплены за каждым подразделением.

Однако доставка еды на передовую часто превращалась в настоящий подвиг. В сентябре 1943 года авангард 155-й стрелковой дивизии форсировал Днепр. Повара остались на противоположном берегу вместе с кухней. Но голодные солдаты не могли ждать – нужно было действовать. Под вражеским огнём лодки с горячей пищей переправлялись через реку. Имена этих

отважных поваров так и остались неизвестными, как и многих других героев тыла.

Артиллерист Аполлон Зарубин в своих воспоминаниях рассказывал: "Бывало голодно. Но это когда кухня отстанет! А так - за каждой батареей полевая кухня закреплена. Так что кормили нормально. Но, бывало, тылы отставали. Мы-то вперёд пёрли. На привал встанем... Успел повар на обед что-то сварить — хорошо, не успел — значит ешь сухой паёк".

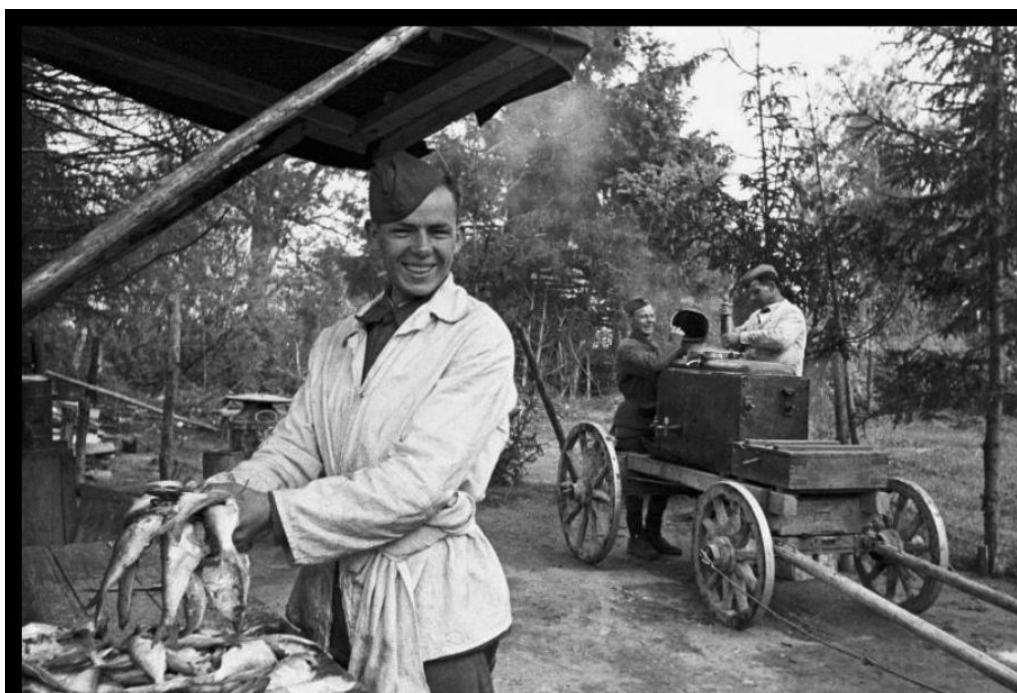


Что ели на фронте?

Работа полевого повара требовала не только кулинарного мастерства, но и настоящего мужества. Ночью разводить огонь запрещалось, чтобы не выдать позиции противнику. Днём же кухня становилась мишенью для вражеской авиации. Несмотря на все опасности, повара находили способы готовить вкусную и питательную пищу из весьма ограниченного набора продуктов.

Картошка, лук, тушёнка, сало, крупы — вот стандартный набор ингредиентов фронтового повара. Из них получались знаменитый кулеш, борщ, щи, гороховый суп, гречка с мясом. Особой популярностью пользовалась "крошенка" — тушёный картофель с луком, салом и специями. О ней с теплотой вспоминал в повести "Сын полка" Валентин Катаев: "Поджав под себя босые ноги, он сидел на еловых ветках в палатке разведчиков и ел из котелка большой деревянной ложкой необыкновенно горячую и

необыкновенно вкусную крошенку из картошки, лука, свиной тушёнки, перца, чеснока и лаврового листа".



Т-34 / Дзен

Приготовление обеда на советской полевой кухне. Северо-Западный фронт. Май-июнь 1942. Автор: Петр Бернштейн

Некоторые блюда той эпохи можно приготовить и сегодня. Вот несколько настоящих фронтовых рецептов.

Гороховый суп

Горох промывали и замачивали на ночь. Утром заливали водой и варили около часа. Затем добавляли нарезанный кубиками картофель, морковь, лук и сало. Когда овощи становились мягкими, клали тушёнку, солили и давали покипеть ещё 10 минут. Если удавалось раздобыть зелёный лук или другую зелень — суп становился ещё вкуснее.

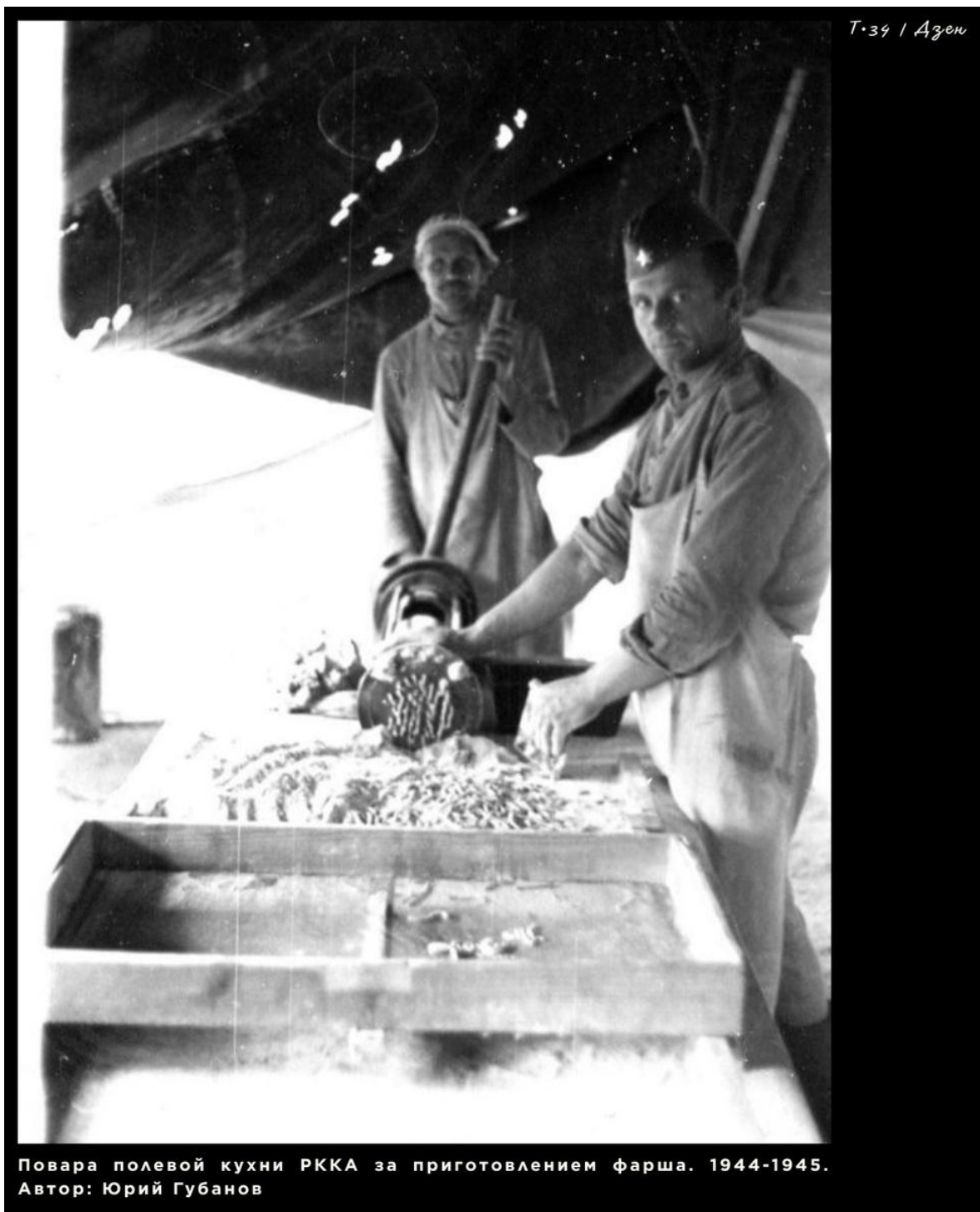
Перловка с мясом

Перловую крупу замачивали на ночь, а утром варили в бульоне, оставшемся после приготовления говядины. Мясо мелко нарезали, смешивали с кашей, добавляли соль и специи, затем томили на малом огне. Если был жир или масло — заправляли для сытности.

Хлеб «Ржевский»

В условиях нехватки муки пекли хлеб из картофеля и отрубей. Картошку варили, пропускали через мясорубку, смешивали с отрубями и солью, затем запекали в печи или на сковородке под крышкой.

Даже в таких сложных условиях повара стремились разнообразить скудный рацион. Они искали местные источники витаминов – собирали зелень, использовали дикорастущие травы. За такие достижения в 1943 году были учреждены специальные нагрудные знаки "Отличный повар" и "Отличный пекарь". За время войны около 33 тысяч военных поваров были удостоены этой награды.



Повара полевой кухни РККА за приготовлением фарша. 1944-1945.
Автор: Юрий Губанов

Ложка в сапоге

Полевая кухня была не просто местом, где можно было поесть. Она становилась центром притяжения для солдат. Здесь можно было немного расслабиться, обсудить последние новости, отвлечься от мыслей о предстоящем бое. Не случайно герой фильма "В бой идут одни "старики" лейтенант Александров по прозвищу Кузнечик сформулировал правило: "Подальше от начальства, поближе к кухне".

Интересно, что даже столовые приборы имели особое значение. Фронтовик Михаил Фёдорович Заваротный вспоминал: "У каждого солдата в то время была за голенищем сапога ложка, как мы её называли, "шанцевый инструмент" – алюминиевая штамповка. Но должен сказать, что она выполняла роль не только столового прибора, но и была своего рода "визитной карточкой". Объяснение этому такое: существовало поверье, что если ты носишь в брючном кармане-пистоне солдатский медальон – маленький чёрный пластмассовый пенал, в котором должна лежать записка с данными (фамилия, имя, отчество, год рождения, откуда призван) – то тебя обязательно убьют. Поэтому большинство бойцов просто не заполняли этот листок, а некоторые даже выбрасывали сам медальон. Зато все свои данные выцарапывали на ложке..."

Сегодня поисковики часто находят именно эти ложки с гравировками, помогая установить имена погибших солдат. Они служат немymi свидетелями тех далёких лет, напоминанием о людях, которые сражались за свою Родину.



Полевая кухня стала символом надёжности и заботы в самые тяжёлые времена. Она объединяла людей, давала силы для продолжения борьбы и сохраняла человечность даже в самых страшных условиях войны. Сегодня, вспоминая о тех далёких временах, мы понимаем, что за простыми словами "полевая кухня" скрывается огромный труд, мужество и самоотверженность многих тысяч людей, которые обеспечивали фронт горячей пищей.

В основу рациона среднестатистического солдата во время Великой Отечественной войны входили хлеб, крупы, макароны, картофель. Рыба появлялась, если фронт проходил недалеко от моря, мясо — если в Центральной России. Также входили в рацион сахар, соль, американский яичный порошок («яйца Рузвельта»), тушёнка.



В день на солдата — в зависимости от номера продовольственной нормы — было положено 700–800 г хлеба (зимой норма увеличивалась на 100 г), 800–900 г овощей, 100–170 г круп и макарон, 150–300 г мяса. Офицерам полагался дополнительный паёк, куда входили, например, 40 г сливочного масла или сала, 20 г печенья, 50 г рыбных консервов.

Неприкосновенным запасом для каждого бойца был сухой паёк, состоящий из галет, сухарей, небольшого количества консервов. Считалось, что этого в случае участия в длительной операции без возможности подвезти питание, должно хватить на два-три дня.

ПРОДУКТОВАЯ НОРМА КРАСНОАРМЕЙЦЕВ И НАЧАЛЬСТВУЮЩЕГО СОСТАВА БОЕВЫХ ЧАСТЕЙ ДЕЙСТВУЮЩЕЙ АРМИИ (1 чел/сутки)



Горячую пищу в военных частях выдавали утром до рассвета и вечером после заката. [2](#) Любимыми блюдами, которые готовились на полевой кухне, были кулеш (жидкая каша с мясом), борщ, щи, тушёный картофель, гречка с мясом.



★ ★ ★

ПАМЯТЬ ЖИВА, ПОКА ПОМНЯТ ЖИВЫЕ...

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Подготовила преподаватель Прилепская А.В.