

Боевые повара

ГЕРОИ НЕГРОМКИХ ПРОФЕССИЙ.

Повар

В канун окончательного снятия блокады Ленинграда надо вспомнить о таких не редких военных профессиях, но так редко упоминаемых, как повар и хлебопек. И на фото вы видите Даниила Ивановича Кютинена – пекаря блокадного Ленинграда, умершего в 59 лет на работе от истощения, но не съевшего ни грамма чужого хлеба.

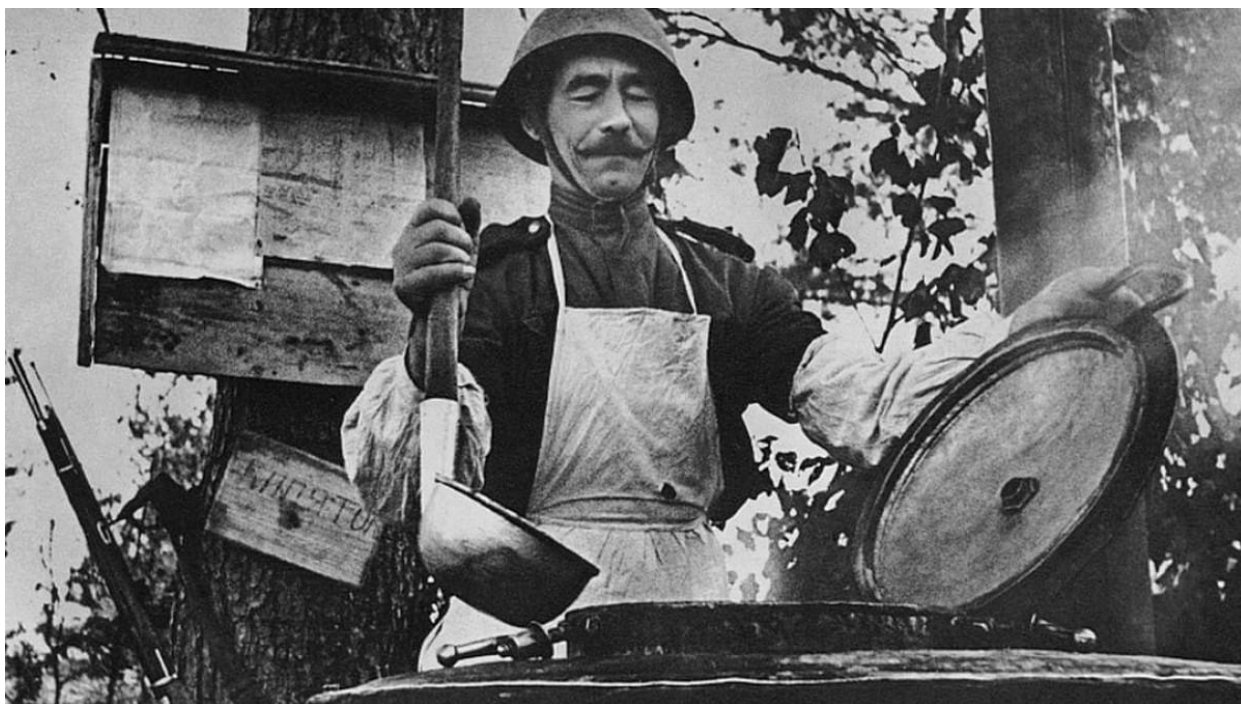


Конечно, самым известным поваром Великой Отечественной войны, можно считать **Ивана Середу** из 46 танковой дивизии 21 механизированного корпуса, который в августе 1941 года, когда немецкий танк внезапно выехал к полевой кухне, смог не только разделочным топором погнуть танковый пулемет, но и взять в плен весь экипаж танка, за что и был представлен к званию Героя Советского Союза. Но, все-таки, героизм повара на войне заключался не в этом. **Ведь хороший солдат – это сытый солдат. На голодный желудок много не навоюешь. Поэтому вторым человеком на фронте, после командира, был повар.**

Солдаты должны были получать горячее питание два раза в сутки – утром до рассвета и вечером после заката. Конечно, случалось, что при стремительном наступлении обозы не поспевали, и тогда поварам приходилось штудировать книжку **«Блюда из дикорастущей зелени»**, изданную в 1943 году, где, в частности учили готовить пюре из борщевика и подорожника, котлеты из лебеды и биточки из сныти. А во время

Сталинградской битвы кашу солдатам доставляли свежемороженой, в холщовых мешках. Но обычно бывало так, что сами повара, как сказано в документах, «с термосом за плечами ползли по-пластунски под огнем противника на переднем крае от бойца к бойцу и раздавали им горячую пищу». И на фронте никогда не голодали так, как в тылу. Потому что «все для фронта, все для победы».

С июля 1943 года, когда в Красной Армии был учрежден нагрудный знак «Отличный повар», им было награждено 33 тысячи бойцов. Повар – одна из **«незнаменитых» военных профессий, без которой путь к нашей общей Победе был бы значительно дольше.**



Сталинские наркомы

Женщины-ветераны Великой Отечественной войны: А.

Среди солдатских профессий самая массовая на фронтах Отечественной войны, это красноармеец. Сегодня вспомним фронтовых поваров, самоотверженная работа которых внесла весьма ощутимый вклад в дело Победы.



Ветераны, рассказывая о фронтовых буднях, с особым теплом вспоминают тех, кто им готовил еду, и шутят, мол, на войне повар был важнее генерала. В этой прибаутке скрыт, однако, весьма глубокий смысл. Действительно, от того, сыт ли солдат, зачастую зависел успех боевой операции, ведь еще русский полководец А. В. Суворов подметил: «Боевой дух и каша — сила наша», **«Голодный солдат — плохой солдат»**. Воевать результативно на пустой желудок вряд ли долго получится, поэтому поваров на фронте ценили и всячески оберегали.

Военные повара — люди второго эшелона — те, без которых армия не могла воевать. Наш рассказ о военной поварской профессии, но только герои не мужчины, а девушки. Ведь большая часть наших землячек были на фронте именно поварами.

Обратимся к истории военного времени. Точной цифры женщин, участвовавших в борьбе с фашизмом во время Великой Отечественной войны нет. Исследователи отмечают, что в разные периоды в Красной армии служило от 500 тысяч до 1 миллиона женщин, что достаточно много. Почему женщин стали призывать в армию, ведь в 1920-1930-х годах в частях Красной армии они не служили? Во-первых, среди представительниц прекрасного пола

изначально были военнообязанные женщины: прежде всего, это медики и пилоты гражданской авиации. Во-вторых, в 1941 — начале 1942 годов советская армия понесла колоссальные потери, кроме того, на оккупированной немцами территории остались мужчины призывного возраста. И когда в начале 1942 года составили план формирования новых воинских соединений, то выяснилось, что мужчин не хватает. Тогда, собственно, и начался призыв женщин в армию. Весной 1942 года объявлена добровольная мобилизация женщин. Задача призыва женщин была в том, чтобы заменить мужчин на тех позициях, где женщины могли их действительно сменить. Освобожденными мужчинами, прежде всего, замещали потери фронта: их перебрасывали на укомплектование выводимых с фронта стрелковых дивизий и стрелковых бригад наземных и авиационных частей действующей армии.

Надо отметить, что мобилизация женщин проходила через комсомол (в отличие от призывников-мужчин, которые числились на учете в военкоматах). Если мужчин призывали практически всех, то для женщин были ограничения. Учитывался возраст девушек — от 18 до 25 лет, их образование — не ниже 5-7 классов, но с обязательным условием наличия полного среднего образования у 40% общего числа мобилизованных, отсутствие детей и семьи, чтобы были комсомолками, здоровыми и так далее.

В одном только 1942 г. было проведено три массовые мобилизации женщин. По-советски это называлось — добровольная мобилизация женщин, на практике это было, конечно, по-разному. Первая мобилизация согласно постановлению ГКО СССР от 25 марта 1942 г. направляла 100 тыс. девушек-комсомолок в части противовоздушной обороны страны для замены ими красноармейцев. Вторая мобилизация 15 апреля 1942 г. отправила на фронт 30 тыс. женщин для несения службы в войсках связи. Однако менее чем через неделю была объявлена третья мобилизация женщин для обороны страны и замены военнслужащих мужчин в Военно-воздушных силах страны. На этот раз 40 тыс. женщин направлялось на должности специалистов административно-хозяйственной службы. 1943 и 1944 военные годы не отмечены таким значительным количеством мобилизованных женщин, как это было в 1942-ом: ведь позади и битва за Москву, и Сталинград.

Безусловно, не все призванные девушки принимали непосредственное участие в боевых действиях, но сфера деятельности мобилизованных женщин была бесконечно разнообразна. Вот некоторые данные: в войсках ПВО служили около 177 тысяч женщин; в войсках местной противовоздушной обороны (ведомство НКВД) — 70 тысяч; связисток было почти 42 тысячи, медиков — свыше 41 тысячи; служили в ВВС (в основном в качестве вспомогательного персонала) — свыше 40 тысяч; **28,5 тысяч женщин — это повара**; почти 19 тысяч — водители; в ВМФ служили почти 21 тысяча; в ЖДВ — 7,5 тысяч и около 30 тысяч женщин несли службу в самых разных

ипостасях: от снайперов до командиров танков, разведчиц, летчиков, военных пилотов и так далее (о них больше всего и написано, и известно).

Что касается организации быта женщин в армии, то каких-то сверхновых решений предпринято не было. Постепенно, не сразу, но их обеспечили формой, обувью. «Я помню, что ватные штаны, которые мне выдали зимой, мне были страшно велики. Я в них провалилась, как в комбинезон, и узкий брючный ремень этих штанов у меня был выше груди, я его под мышками затягивала. Поверх этого надевала гимнастерку и на талии затягивала обычный широкий ремень. Кальсоны с завязочками, белая рубашка с завязочками — ни о каком женском обмундировании и речи не было». Чаще всего в дело шли ножницы и иголки, чтобы подогнать, рассчитанное на мужчин, обмундирование. В плане личной гигиены — не было предусмотрено необходимых предметов женского туалета, из-за этого во фронтовых условиях, находясь среди множества мужчин, женщинам приходилось крайне тяжело. Словом, в войне нет ничего женского, кроме женского рода в слове «война».

Послевоенные воспоминания фронтовичек довольно сдержаны, не очень они любили делиться о личных переживаниях даже со своими родными. Они больше расскажут о тех, кто был рядом, но умолчат о себе. Девушки из мирной жизни вмиг были ввергнуты в жестокие будни войны и стали солдатами. На войне она солдат, и нет в этом слове женского рода... солдатки — жены и вдовы, остались ждать дома. На фото военных лет (не те, что сняты для газеты) отмечаешь, что даже внешне девчата стали походить на парней: короткая стрижка (нет возможности ухаживать за косами), обветренные суровые лица, сжатые губы, мужская одежда... У многих девушек драматично сложилась военная судьба, оставив отпечаток на последующую жизнь. Кто-то потом остался верен своей военной профессии, а кто-то нашел себя в других специальностях. Кто-то обрел счастье в семейной жизни, народил детей, а у кого-то этого и не сложилось. Главное — для нас они остались ветеранами войны, фронтовичками, которые наравне с мужчинами приближали Победу, выполнили свой солдатский долг.

Во вторую волну мобилизации в апреле 1942 года по решению Марьяновского РК ВКП (б) было отправлено из района в ряды РККА 17 девушек комсомолок, в ноябре того же года — 13. А в январе 1943 года были мобилизованы 20 женщин, многие из которых стали военными поварами. Вот только некоторые из них: **В. В. Бабенко (1919 г. р.), Е. С. Бабыкина (1922 г. р.), Л. П. Голенкова (1919 г. р.), А. И. Смирнова (1924 г. р.), К. И. Соколова (1921 г. р.), А. С. Лещина (1918 г. р.), З. Ф. Мамаенко (1923 г. р.), О. В. Ракова (1921 г. р.), Е. Я. Чарыкова (1918 г. р.), Н. П. Чирко (1923 г. р.)**.

Подготовке поваров было уделено особое внимание, эту должность комплектовали военнослужащими, прошедшими шестимесячную подготовку в училищах, или на фронтовых курсах. В течение 1943 г. только штатными

фронтовыми курсами было подготовлено свыше 24,5 тыс. поваров. Группа марьяновских девушек призыва 1943 г. прошла обучение в интендантском училище в Омске, которое начало формироваться еще в марте 1941 года. В период ноября-декабря 1941 г. решением НКО СССР в Омск передислоцируется Ярославское военно-хозяйственное училище. Ему передается весь личный состав и имущество действовавшего Омского училища, и оно переименовывается в Ярославское интендантское училище. Училище располагалось в Омской крепости на улице Красноармейская. За время войны данное училище подготовило более 5 тысяч специалистов. Выпускниками училища были укомплектованы должности начальников вещевого снабжения полков, а также должности начальников продовольственно-фуражной и обозно-вещевой службы полков, начальников интендантской службы батальонов, командиров взводов (хозяйственного и продовольственного). Когда при училище были открыты 6-месячные курсы старших поваров, то с 1943 года стали принимать и девушек.

Что же должен был уметь фронтовой повар? Согласно Тарифно-квалификационному справочнику, работник пищеблока военного времени должен был обладать массой умений и навыков, причем не только относящихся к искусству приготовления пищи. Повар — это тоже солдат, воин, способный в случае необходимости заменить раненых или убитых красноармейцев. Фронтовой повар должен обладать навыком владения различными видами оружия и уметь применять его в бою, заняв место выбывших из строя пулеметчиков, стрелков, гранатометчиков. На тактических занятиях, еще не участвовавшая в боях молодежь, под руководством опытных мастеров училась готовить пищу, доставлять ее в окопы, маскировать свое походное хозяйство. На общих правах девушки в училище несли караульную службу. А еще работник пищеблока в обязательном порядке должен был уметь оказывать медицинскую помощь, то есть, по сути, владеть навыками врача, фельдшера, фармацевта. Этому в Ярославском интендантском училище и обучали девчонок. В Боголюбовском музее есть экспонат — небольшая по размеру самодельная книжица, куда курсант Анна Лещина записывала мелким почерком рецепты солдатской кухни, на фронте эти записи не раз выручали повара.

После окончания курсов девчата в звании старшего сержанта и старшего повара были отправлены на фронт, кормить бойцов на передовой. По воспоминаниям **Анны Степановны Лещина**, уже в пути получили боевое крещение. Чем ближе к фронту, тем больше разрушений. Сожженные селения, искореженные составы. На дорогах разбитая военная техника. Их эшелон обстреляли немецкие самолеты, была команда выйти из вагонов и рассредоточиться «все в рассыпную, а девчата от испуга бросились на пол, сбились в кучку, от страха прижимаясь друг к другу. По счастливой случайности вагон остался цел». **Фрося Найденко (Чарыкова)** вспоминала, как при очередной бомбежке эшелона, многие были убиты, а она была легко

ранена осколком в голову. Обошлось без госпитализации. По прибытию в пункт назначения старших поваров разобрали в разные подразделения. Это были стрелковые и минометные полки, восстановительные железнодорожные батальоны и бригады, батальоны связи, в основном Ленинградского, Волховского и Северо-Западного фронтов.

Екатерина Бабыкина попала под Ленинград в 42 отдельный восстановительный железнодорожный батальон, который вел заградительные и ремонтные работы на железных дорогах в полосе армейского и фронтового тыла. Так что пришлось Екатерине с войсками постоянно переезжать со своим хозяйством «была на четырех фронтах, во время одного переезда в Латвии и пришло известие о Победе».

Под Ленинградом оказалась и **Клава Соколова**. Служба ее на походной кухне прошла в 19 отдельном мостовом железнодорожном батальоне в составе 54 Армии, батальону приходилось во фронтовой обстановке восстанавливать и заново наводить мосты для продвижения железнодорожного транспорта. Клавдия Ивановна вспоминала о постоянных бомбежках: «Приходилось на раз кормить голодных ленинградцев. Война для меня закончилась в Прибалтике».

Более двух лет шагала с полевой кухней по Прибалтике в составе 56-ой гвардейской стрелковой дивизии **Галина Ермолина**, а в 1945 году фронтовые дороги свели ее с Иваном Васильевым, который и привез вологодскую девчонку в Марьяновку.

Прошла Калининский и 3-й Прибалтийский фронт в 319 гвардейском минометном полку **Ефросинья Найдено (Чарыкова)**. В Латвии Фрося была ранена, долго лечилась в медсанбате, и уже по дороге в московский госпиталь (а там потом лечилась еще три месяца) пришла весть о Победе: «Прибыли мы на станцию Мыза. Открыли двери – люди бегут, обнимаются. Война, говорят, закончилась!».

Анна Лещина несла службу в 8-ом Эстонском корпусе 49 батальона связи, прошла и Калининский, и 2-ой Прибалтийский фронт, встретила Победу уже дома, в Боголюбовке, с полугодовалым сыном на руках. Поваром взвода 3 стрелкового батальона была **Ольга Ракова**, которая погибла в апреле 1944 года в Эстонии.

Своеобразным «оружием Победы» вполне можно считать знаменитые красноармейские **полевые кухни**, сконструированные еще в начале XX века полковником императорской армии **Антоном Турчановичем** (1854-1943 гг.). Сам изобретатель называл такую кухню «универсальный переносный очаг». На тот момент полевой кухни в армии не существовало, а Турчанович, как изобретатель, в 1908 году получил на нее охранный документ. Умер он в 1943 году в оккупированном фашистами г. Брацлаве. По одной из версий, причиной остановки сердца стало сильное истощение организма.

Его конструкция походной кухни была легкой и простой в использовании. Имелся ящик для хранения различных кухонных приспособлений. Кухня оснащалась двумя котлами (для щей и для каши). Под каждым котлом имелась печка, которую топили дровами. С помощью такого очага за четыре часа можно было приготовить полноценный обед из супа, второго и чая на роту солдат численностью около 250 человек.

К началу войны Красная армия располагала полевыми кухнями нескольких типов — однокотельной, двухкотельной на конной тяге, трехкотельной на автоприцепе, горно-вьючной (две кухни навьючивались на одну лошадь) и переносной кухней-термос. Но таких подвижных кухонь не хватало, да и были они достаточно тяжелы, что вызывало трудности при их перемещении, поэтому умельцы фронта и тыла клепали походные очаги из любых подходящих баков, бидонов и котлов. Такие сооружения перевозились на обычных повозках, а зимой — на санях. Так Екатерина Семеновна Бабыкина, вспоминала о пшенной каше, «которую варила во фляге, сама придумала».

«Я не могла сидеть в укрытии, когда знала, что меня ждут голодные бойцы, — делилась воспоминаниями **Галина Изосимовна Васильева**, — навьючила на себя полный термос и поползла к траншеям. Как мне радовались. Было приятно смотреть, как усталые, измученные, пропахшие землей и порохом парнишки уплетают горячий суп, кашу, чай...».

В связи с тем, что в ходе боевых действий питание бойцов (наряду с медицинским обслуживанием) имело гораздо большее значение, чем в мирное время, при Управлении тыла Красной Армии была создана специальная служба, в ведении которой находились кухни, склады и поставки продовольствия. В целях бесперебойного обеспечения войск была повышена ответственность наркоматов за своевременную и полную отгрузку продуктов по фронтам, а также установлена персональная ответственность начальников железных дорог за подачу вагонов на продовольственные склады. А уже в полевых условиях каждому командиру подразделения необходимо было не только обеспечить приготовление разнообразной, сытной и вкусной пищи, но и проследить за тем, чтобы все это было вовремя сделано и доставлено бойцам.

Нормы выдачи провизии воинским частям были строго регламентированы в Красной армии и не менялись в течение всей войны. Из газеты «Красная Звезда» от 4 февраля 1942 года: «На фронте боец и командир получают горячую пищу не менее двух раз в день. Иногда боевая обстановка не позволяет приготовить горячую пищу в походных условиях. В таких случаях выдается добротный сухой паек... Общая калорийность суточного продовольственного пайка красноармейца-фронтовика составляет не менее 3500-3700 калорий. Это превосходит по питательности суточную норму солдата любой европейской армии и, более чем вдвое, выше нормы солдата немецкой армии». Пожалуй, преимущество нашей армии обеспечили

неприхотливость, скромность в запросах и смекалка советского бойца. Так или иначе, солдаты на передовой питались лучше, чем рабочие, служащие и мирные жители в тылу.

Полевые кухни Великой Отечественной войны для наших солдат были не просто передвижными столовыми, где можно утолить голод. Полевая кухня помогала вспомнить далекую теплую атмосферу мирной жизни. Это были редкие минуты спокойствия и отдыха, когда боец испытывает удовольствие от вкусного борща, гуляша, каши, от непринужденного общения с однополчанами. Поэтому полевые кухни были фактически центром жизни боевого подразделения. Туда же время от времени подтягивалось и гражданское население, особенно дети, которых на полевых кухнях охотно подкармливали.

Документы и воспоминания свидетельствуют, что работа на пищеблоке в годы войны была тяжким, изнуряющим трудом, весьма далеким от романтики. Она выматывала все силы. Каждая из женщин – поваров может рассказать о горах картофеля, который чистили вручную по ночам, чтобы успеть приготовить с утра, поведать, как мыли и отскребали от пригоревшей пищи котлы, как спали урывками, а приступали к готовке в 4-5 часов утра, заканчивая рабочий после десяти вечера. По словам женщин-ветеранов, зачастую еду для солдат готовить приходилось под обстрелом противника. И доставлять горячую пищу бойцам в окопы — тоже под огнем. 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. В стороне от передовой, где было тише, повара старались организовать для бойцов двух- или трехразовое питание.

Любимыми блюдами военно-полевой кухни были кулеш, борщ, щи, плов, тушеный картофель, гречка с мясом. Хотя, конечно, условия войны часто вносили в меню свои коррективы. Блюда готовились нехитрые, зачастую повар произвольно мешал в котле мясо, крупы, овощи – все, что имелось под рукой. На выходе мог получиться кулеш (жидкая каша с мясом) или «овощной разброд». «Щи да каша – пища наша», – повторяли бойцы, в точности описывая фронтовые будни.

Надо сказать, кашам в полевой кухне уделялось особое внимание. Конечно, сама по себе сваренная крупа быстро приедается. Поэтому кашу старались разнообразить, внося в рецепты различные дополнительные составляющие, изменяющие вкус или имитирующие пряность — смородиновый и вишневый лист, ведь лавровый лист и перец были в диковинку. Находясь в полевых условиях, в отсутствие достаточно продуктов питания опытные повара могли приготовить хороший обед, что называется из «подножного корма»: грибов, съедобных корений, различных трав и т. д. Главные палочки-выручалочки у солдатского повара это, если повезет, лук и чеснок, весной же – лесная черемша и дикий чеснок. Но в большой цене были

петрушка, укроп, дудник, крапива. Вместо масла обычно использовали сало: топленое, нутряное, соленое, копченое. Из него делали шкварки и добавляли к каше. А в кулеш клали не только крупу, но и картофель — все сытнее и гуще. Широкую популярность приобрела знаменитая солдатская «макаловка»: если замороженную тушенку мелко порезать, смешать с обжаренным луком, добавить воды и вскипятить, так и получится это солдатское яство. Густую часть ели ложкой, а в жирный бульон макали хлеб, отсюда и название.

«Солдатики никогда не привередничали, если у нас что-нибудь не получалось, правда это случалось очень редко. Прежде всего, нужно было заготовить дрова и воду. С первым особых хлопот не было. Полевая кухня часто размещалась в лесах, поэтому сухие ветки всегда были под рукой. С водой же приходилось повозиться. Если неподалеку деревенька с колодцем, тогда и дело быстро спорилось. А если нет? Тогда брали воду из луж. Выбирали, где водица была почище, процеживали. Очень радовались дождю», — вспоминала Г. И. Васильева.

Полевые кухни были особой мишенью для немцев и готовить еду приходилось в самых экстремальных условиях. «Да, полевая кухня всегда была рядом с солдатами. Всю войну пришлось недосыпать, чтобы накормить солдат горячей пищей. А сколько было налетов!», — рассказывала В. В. Бабенко.

Если для приготовления сытного обеда от повара, в первую очередь, **требовалось кулинарное мастерство**, то для того, чтобы доставить обед на передовые позиции, **были необходимы отвага и мужество**. «Приходилось работать на походной кухне, почти не отдыхая...то и дело приходилось отражать воинам батальона атаки врага с воздуха... Получалось часто так: только обед сварю – самолеты появляются. Тут уже зенитки помогают... Носила я в большом термосе на передовую пищу бойцам. Ясно, что было тогда до смерти четыре шага», — делилась К. И. Соколова.

В трудных фронтовых условиях от поваров требовалась большая самоотверженность, им приходилось не только заботиться о хлебе насущном, но и выполнять солдатский долг. **Галина Изосимовна Васильева** рассказывала журналисту Геннадию Тарасову фронтовую историю, которая случилась с ней. Везла она как-то горячий обед на передовую бойцам по лесной дороге. Видит, навстречу повозка движется. И когда пригляделась, то поняла, что это немец-повар, напевая себе под нос, тоже везет обед своим. Сразу же рука потянулась к карабину. Немец притих, видимо, тоже приготовил оружие. Ситуация напряженная. С дороги некуда съехать, да и термоса с едой Галина не собиралась оставлять врагу. Продолжают двигаться навстречу друг другу. Казалось, наступила тишина, только скрип колес резал слух. И вдруг, вспоминала Галина Изосимовна, какая-то сила заставила отложить винтовку. Сблизились, Галина с настороженностью смотрела в сторону немца, а тот протягивает ей буханку хлеба, с улыбкой на испуганном лице. Девушка

буханку приняла, правда, «спасибо» не сказала, и разъехались каждый кормить своих бойцов.

По статистике, за подвиги в годы Великой Отечественной войны около 100 женщин были удостоены звания Героя Советского Союза, но, к сожалению, большинство из них посмертно... Вместе с тем нельзя забывать и о тех, кто не совершил подвиг и не получил большой награды, но прошел эту войну и внес свой вклад в Победу советского народа, это непосредственно относится к поварской профессии. Только 8 июля 1943 года были учреждены нагрудные знаки для поощрения особо отличившихся поваров и хлебопеков из числа рядового и младшего начальствующего состава Красной армии, на знаке «Отличный повар» была изображена походная кухня Турчановича. Всего знаками «Отличный повар» и «Отличный пекарь» было награждено около 33 000 человек. Таким знаком «Отличный повар» и орденом Красной Звезды была награждена наша землячка А. С. Лещина.

Она рассказывала: в один из зимних дней необходимо было доставить горячую пищу на передовую. Двигалась походная кухня автоприцепом, и Анна на ходу варила кашу. Вдруг бомбежка, мины рвались рядом, раскурочивая дорогу. Машина застопорилась, шофер скрылся, бросив Анну одну. Девушка, укрываясь от осколков за котлами, осталась на своем посту. Когда бомбить перестали, немцы пошли в атаку. Уже слышна немецкая речь. Анна притаилась, сжав в руках наган. Мысль одна в голове: не дать взять себя живой... А мороз крепчает, рядом идет бой то утихая, то приближаясь. Спасли замерзающую поварику свои, сибиряки. Отбили атаку фашистов и увидели походную кухню. У девушки так окоченели ноги, что она их уже не чувствовала, а замерзшие руки помогли разжать бойцы.

Не раз рассказывала корреспондентам Ефросинья Найденко (Чарыкова) о том, как минометный расчет старшего лейтенанта Захарова, участвуя в наступательной операции, попал под сильнейший огонь. Фашисты сжимали кольцо окружения, пытаясь завладеть реактивной установкой «Катюша». С боем, и не один день, пришлось пробиваться к своим по болотам и лесам. Она помнит, как прорвали кольцо окружения, не оставив врагу не одного раненого и убитого бойца, вывели технику. Командир Захаров был молод, с черными кудрями, но вышел из окружения совершенно седым. Да и Фросе досталось, именно после этого она получила болезнь, которая до конца дней доставляла мучительную боль в ногах.

Повседневный труд фронтовых поваров превратился в каждодневный подвиг, и поэтому строки их наградных листов очень похожи друг на друга: «честно и добросовестно относится к служебным обязанностям»; «во время боя регулярно и своевременно обеспечивает горячим питанием»; «в самых сложных условиях не сворачивает работу кухни»... Незаметный подвиг военных поваров был отмечен медалями «За боевые заслуги»: Н. П. Чирко, Л. П. Голенкова, В. В. Бабенко, О. В. Ракова. Наши женщины-ветераны получили

юбилейный орден Отечественной войны II степени и медаль «За победу над Германией».

Трудно переоценить значимость работы повара в военное время. За четыре года боевых действий армия то отступала, то стремительно продвигалась вперед, но людям всегда требовалась еда. Невзирая ни на артиллерийские обстрелы, ни на вражеские бомбежки, ни на перебои с поставкой продуктов, работники кухни трудились, стремясь в любых условиях накормить бойцов. Это о них словами своего главного героя сказал М. Шолохов в романе «Они сражались за Родину»: **«Ведь ты понимаешь, кто ты есть? Ты — бог войны! Не артиллерия — бог войны, это про нее зря так говорят, а ты самый настоящий бог, потому что главное и в наступлении и в обороне — это харч, и всякий род войск без харча — все равно, что ноль без палочки».**



Подготовила преподаватель Прилепская А.В.