

ФРОНТОВЫЕ ПОДВИГИ ПОЛЕВОЙ КУХНИ

*70–летию
ВЕЛИКОЙ ПОБЕДЫ
посвящается*



ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ



ПРИЛОЖЕНИЕ

К ПОСТАНОВЛЕНИЮ

ГКО №662 от 12.09.1941

- **Хлеб:**
 - октябрь-март - 900 г.
 - апрель-сентябрь - 800 г.
- **Мука пшеничная 2-й сорт - 20 г.**
- **Крупа разная - 140 г.**
- **Макароны - 30 г.**
- **Мясо - 150 г.**
- **Рыба - 100 г.**
- **Комбижир и сало - 30 г.**
- **Масло растительное - 20 г.**
- **Сахар - 35 г.**
- **Чай - 1 г.**
- **Соль - 30 г.**
- **Овощи:**
 - картофель - 500 г.
 - капуста - 170 г.
 - морковь - 45 г.
 - свекла - 40 г.
 - лук репчатый - 30 г.
 - зелень - 35 г.
- **Махорка - 20 г.**
- **Спички - 3 коробки (в месяц)**
- **Мыло - 200 г. (в месяц)**

Хлеб «Ржевский»

Отварить картофель
«в мундире», очистить,
пропустить через
мясорубку. Полученную
массу выложить на
противень, посыпанный
отрубями и охладить.
Добавить отруби,
посолить, быстро
замесить тесто и,
поместив в смазанную
маслом форму, выпекать
до готовности



Фронтowej Кулеш

Рецепт 1943 года



Взять полкило грудинки на костях (можно заменить тушенкой). Срезать мясо, а кости варить 15 минут в кипящей воду

(1,5–2 литра). Добавить 250–300 грамм пшена и варить до готовности. 3–4 очищенные картошки, нарезать крупными кубиками и отправить туда же. Срезанное с костей мясо обжарить с луком

(2–3 луковицы) на сковороде и добавить в кастрюлю. Варить блюдо до готовности, минут 10. Получается вкусное и сытное блюдо (то ли жидкая каша, то ли густой суп)

Пирог с гречкой



Приготовить обычное дрожжевое тесто, отварить почти до готовности гречневую кашу (воду выпарить). Грибы обжарить с луком или тушить до готовности, затем остудить и смешать с кашей. Сделать пирог с тонкой верхней корочкой и выпекать в духовке до готовности. Результат будет очень вкусным, если предварительно сваренная гречневая каша будет рассыпчатой. Можно добавить в начинку обжаренный на сковороде фарш или тушенку

Каша с чесноком

**Ингредиенты: пшено (1 стакан),
вода (3 стакана),
подсолнечное масло, чеснок,
лук и соль.**

**Обжарить лук на растительном
масле. Залить крупу холодной
водой и поставить на огонь.**

**Как только вода закипит,
добавить поджарку, посолить
кашу и проварить 5 минут.**

**Почистить и мелко нарезать
головку чеснока. Снять кашу
с огня, добавить в нее чеснок
и, закрыв крышкой,
завернуть в "шубу", пусть
распарится. Каша получается
ароматной, мягкой и нежной**



Морковный чай



Очищенная морковь
натиралась на терке,
сушилась и
прожаривалась в духовке
с чагой (древесный гриб),
после чего использовали
как чай, заваривая
кипятком. Морковь
давала такому чаю
сладковатый вкус, а чага-
особый привкус и
приятный темный цвет

ДОСТАВКА ПРОДУКТОВ НА ПЕРЕДОВУЮ



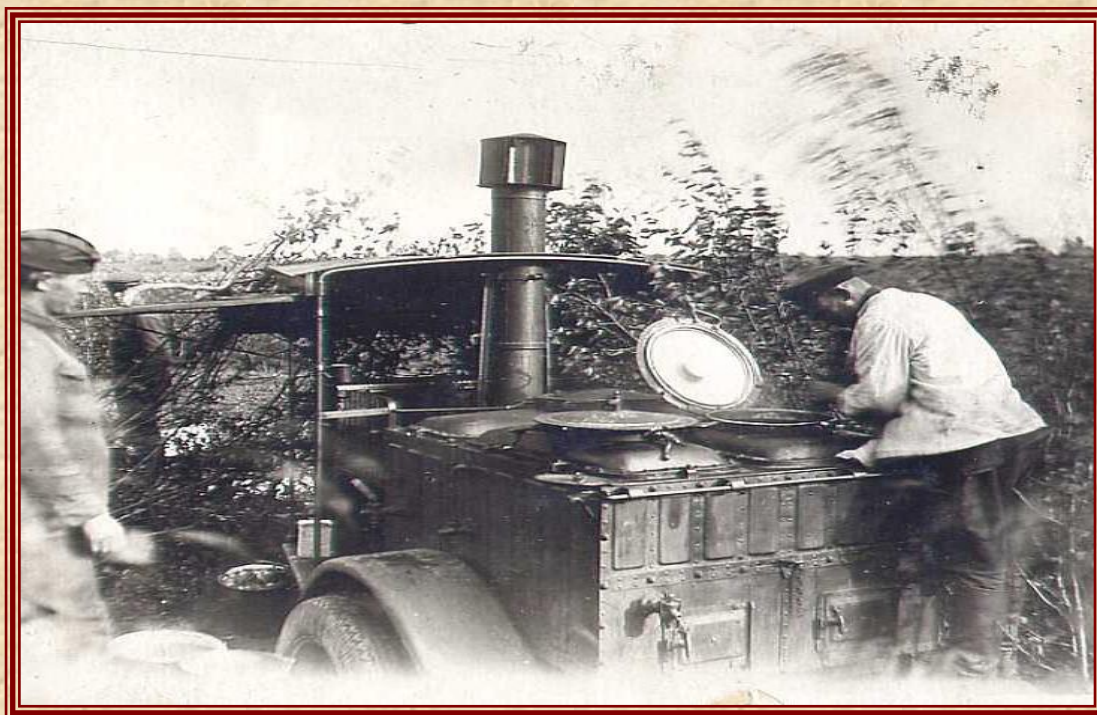
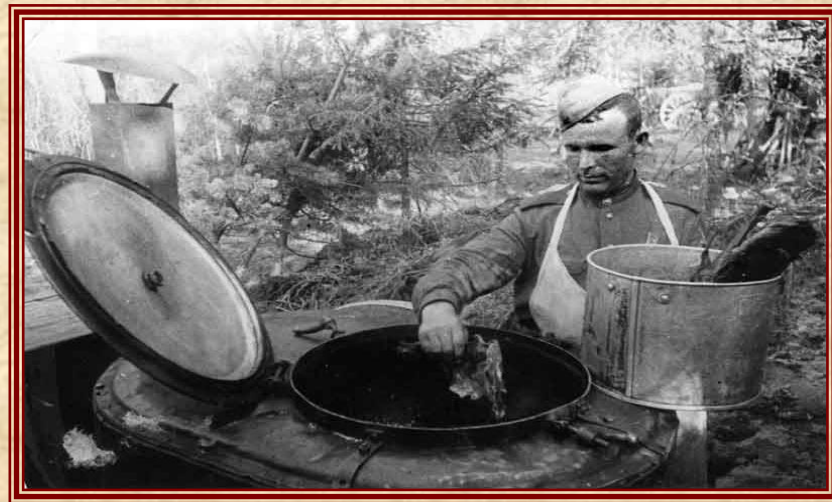
ВОЕННЫЕ НАГРАДЫ

Положение о нагрудных знаках «Отличный повар» «Отличный пекарь»



1. Нагрудный знак является наградой для особо отличившихся поваров, пекарей Красной Армии.
2. Знаками награждаются лица рядового и младшего начальствующего состава Красной Армии, систематически показывающие высокие образцы:
 - отличного приготовления вкусной, разнообразной пищи в боевой обстановке;
 - равномерной раздачи пищи бойцам по полной норме;
 - быстрой доставки горячей пищи и чая бойцам;
 - бережного содержания в боевой обстановке походной кухни, кухонного инвентаря и принадлежностей;
 - быстрого устройства полевых очагов и приготовления на них пищи;
 - использования местных источников витаминов и зелени;
 - тщательной маскировки походных кухонь и полевых очагов;
 - соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи и соблюдения личной гигиены.
3. О награждении нагрудным знаком объявляется в приказе по части (соединению, армии, фронту и Главному управлению продовольственного снабжения Красной Армии) с занесением награды в красноармейскую книжку награжденного бойца и младшего командира.

ПОЛЕВАЯ КУХНЯ



СЕРЕДА ИВАН ПАВЛОВИЧ



**Герой Советского Союза
старший повар**

**91 танкового полка
21 механизированного
корпуса**

**Звание было присвоено
31 августа 1941 года**

**Подвиг был совершен
в боях у города Двинска**

С Днем Победы!

Мы родились, когда все было в прошлом,
Победе нашей не один десяток лет,
Но как нам близко то, что уже в прошлом.
Дай Бог вам, ветераны, долгих лет!
Пусть небо ваше густым будет,
Не гаснет радостей звезда,
И грохот танков и орудий
Уйдет из жизни навсегда.
Спасибо вам, что вы войны не знали,
Что вы не слышите шума страшных лет,
Что вы нам жизнь свою жизнью дали!
Дай Бог вам, ветераны, долгих лет!



9 мая

