

9 мая - День Победы



Конструкция кухни Турчановича оказалась столь удачной, что она без особых изменений, провоевала всю Первую мировую и всю Великую Отечественную войну.



Так родилась новая военная специальность – повар, а
военно-полевая походная кухня стала «домашним
очагом» с горячей пищей для солдат в условиях
окопной жизни.



*Дельный, что и говорить,
Был старик тот самый,
Что придумал суп варить*

На колёсах прямо.

*Суп – во-первых, Во-вторых,
Кашу в норме прочной.
Нет, старик он был старик
Чуткий – это точно.*

Александр Твардовский



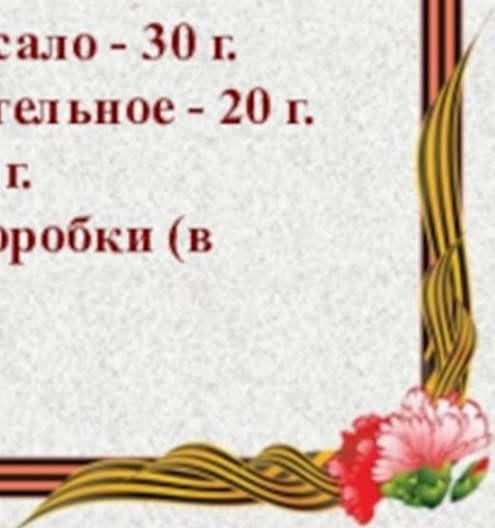
**Полный рацион солдат во время Великой
Отечественной войны. Норма суточного довольствия:**

Хлеб:

- октябрь-март - 900 г.
- апрель-сентябрь - 800 г.
- Мука пшеничная - 20 г.
- Крупа разная - 140 г.
- Макароны - 30 г.
- Мясо - 150 г.
- Рыба - 100 г.
- Сахар - 35 г.
- Чай - 1 г.
- Соль - 30 г.
- Мыло - 200 г. (в месяц)

Овощи:

- картофель - 500 г.
- капуста - 170 г.
- морковь - 45 г.
- свекла - 40 г.
- лук репчатый - 30 г.
- зелень - 35 г.
- Комбижир и сало - 30 г.
- Масло растительное - 20 г.
- Махорка - 20 г.
- Спички - 3 коробки (в
месяц)



**В наших военных частях обязательно горячая пища
выдавалась утром до рассвета**



и вечером после заката.



Полевая хлебопекарня.



Война войной, а обед по расписанию.



**Доставка обеда на
передовую.**



**Военно-полевая кухня кормила не только солдат, но
и мирных жителей. Для многих это была
единственная возможность получить кусок хлеба.
Военные делились, чем могли.**



