

Симоненко Александра Владимировна,
обучающаяся АУ
«Сургутский политехнический колледж»,
г. Сургут
E-mail: Svp@surpk.ru

Научный руководитель
Петроченко Светлана Владимировна,
преподаватель АУ
«Сургутский политехнический колледж»,
г. Сургут
E-mail: Petrochenko.sv@mail.ru

ОРУЖИЕ ВОЙНЫ: ВОЕННО-ПОЛЕВАЯ КУХНЯ

**75-ЛЕТИЕ ПОБЕДЫ
В ВЕЛИКОЙ
ОТЕЧЕСТВЕННОЙ
ВОЙНЕ**

УДК 94

История Великой Отечественной войны насчитывает тысячи страниц: во многих произведениях воспет героизм советского народа, детально изучены военные операции, описано оружие, которым ковали победу. Однако очень мало информации о том, кто обеспечивал боеспособность армии, а это не только оснащённость оружием и боевой техникой, но также регулярное и полноценное питание. Цель данной публикации – изучить организацию питания солдат в военных условиях и роль военно-полевой кухни в приближении Победы. В статье рассматриваются вопросы организации питания солдат в годы Великой Отечественной войны, ассортимент рациона советского и немецкого солдат. Особое внимание авторы уделили устройству и оборудованию походных кухонь.

The history of the Great Patriotic War has thousands of pages: in many works the heroism of the Soviet people is glorified, military operations are studied in detail, weapons are described that forged the victory. However, there is very little information about who provided the combat readiness of the army, and this is not only equipment with weapons and military equipment, but also regular and proper nutrition. The purpose of this publication is to study the catering of soldiers in military conditions and the role of the military field kitchen in the Victory approximation. The article deals with the organization of food for soldiers during the Great Patriotic War, the assortment of the ration of Soviet and German soldiers. The authors paid special attention to the design and equipment of camp kitchens.

Ключевые слова

Великая Отечественная война, военно-полевая кухня, оружие Победы, рацион, норма снабжения, солдатский паёк.

Keyword

The great Patriotic war, military field

kitchen, a weapon of Victory, the diet, the rate of supply soldiers' rations.

Продовольственное снабжение в годы Великой Отечественной войны играло чрезвычайно важную роль. Порой от



каши или махорки зависел успех битвы. Неслучайно в военные годы было издано около ста приказов, которые касались организации питания военных. Первые такие приказы были отданы летом 1941 года. Нормы были изложены в Постановлении Государственного комитета обороны от 12 сентября 1941 года «О нормах продовольственного снабжения Красной Армии» [1].

Согласно документу военнослужащие делились на несколько категорий, каждой из которых полагалась своя норма снабжения. Так, красноармеец на передовой должен был получать в день 800 граммов ржаного хлеба (с октября по март на 100 граммов больше), 500 граммов картофеля, 320 граммов капусты, моркови, свеклы, лука или других овощей, 170 граммов круп и макарон, 150 граммов мяса, 100 граммов рыбы, 50 граммов жиров и 35 граммов сахара. Дополнительно ряд категорий военнослужащих получали надбавки. Например, среднему и высшему начальствующему составу полагалось еще по 40 граммов сливочного масла или сала, 20 граммов печенья, 50 граммов рыбных консервов, 25 папирос или 25 граммов табака в сутки. Справедливости ради следует отметить еще два приказа. Приказ от 12 августа 1942 года № 244 [2] постановлял выдавать некурящим женщинам шоколад или конфеты взамен табачного довольствия. Затем вспомнили о некурящих мужчинах, и с 13 ноября приказом № 354 [2] сахар, конфеты или шоколад выдавались уже всем противникам курения.

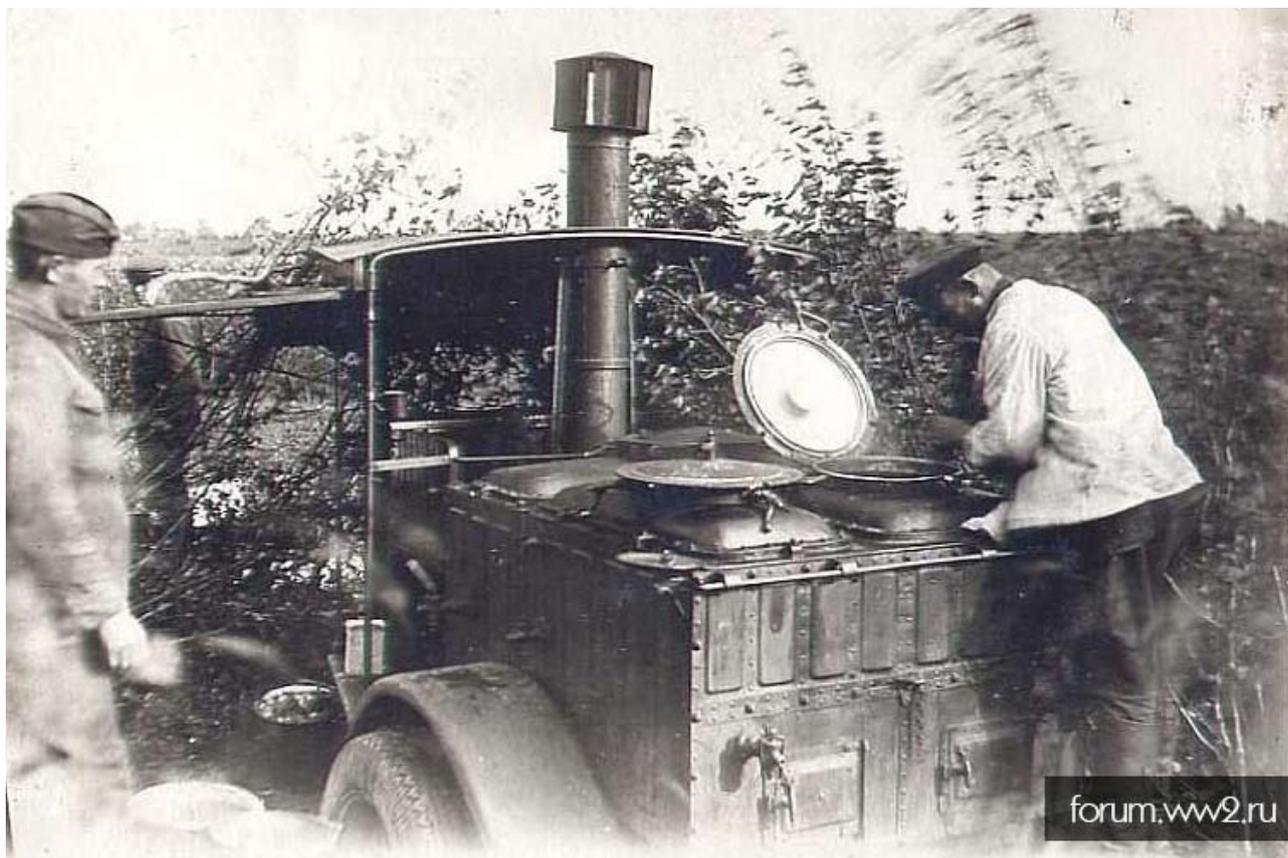
В целом отмечалось стремление к составлению сбалансированного рациона, наличие в ежедневном пайке свежих овощей, рыбы и специй, предупреждающих заболевание цингой. Общая энергетическая ценность суточного довольствия отдельных категорий военнослужащих Красной армии варьировалась от 2659 до 4712 калорий. Норма потребления для мужчин призывно-

го возраста составляла 2600 – 4000 калорий в сутки. Энергетическая ценность установленных норм питания военнослужащих действующей армии отвечала этому стандарту [4].

Наркомовские 100 грамм были введены еще до утверждения окончательных норм питания секретным приказом от 25 августа 1941 года № 0320 «О выдаче военнослужащим передовой линии действующей армии водки по 100 грамм в день» [2]. Но по сто грамм всем подряд на передовой выдавалось только до мая 1942 года. 12 мая вышел приказ Народного комиссариата обороны № 0373 «О порядке выдачи водки военнослужащим действующей армии» [2]. Согласно ему с 15 мая наливали уже по 200 граммов, но не всем, а только «военнослужащим частей передовой линии, имеющим успехи в боевых действиях против немецких захватчиков». Остальным разрешалось получать водку только 10 дней в году: в государственные праздники и день формирования части, где служит воин.

Выполнялись ли нормы питания в условиях фронта? Без сомнений, не всегда. Войска оказывались в окружении, и за неожиданно быстро продвинувшимися частями не всегда поспевали обозы. Отмечались случаи, когда командующие армиями попадали под трибунал за нарушение режима питания солдат. Однако с середины февраля 1942 года снабжение солдат приблизилось к положенному по норме.

Кормили солдат по-разному. Во время боев пища выдавалась два раза в сутки: утром до рассвета и вечером после заката. Любимыми блюдами, которые готовились на полевой кухне, были кулеш, борщ, щи, тушеный картофель, гречка с мясом. Эти незамысловатые блюда прекрасно подходили для полевых условий и идеально варились в котлах полевой кухни. Очень ценилась тушен-



forum.ww2.ru

ка. Перед Великой Отечественной войной в стране были созданы ее огромные запасы. Но армейские склады и базы Госрезерва находились главным образом на западе СССР, а их большая часть была захвачена немцами. Перечень и состав блюд во многом зависели от времени года, качества снабжения, интенсивности сражений. Искусство военного повара заключалось еще и в том, чтобы из нехитрого набора продуктов приготовить обед. Поэтому специи, соль, пряности ценились на вес золота – ведь именно они придают блюду вкус и повышают аппетит.

В часы затишья между боями солдаты располагались вокруг военно-полевой кухни, не спеша обедали и пили чай. Во время сражений повара доставляли бойцам готовую пищу в термосах прямо на передовую: по-пластунски передвигаясь по окопам, перебегая от укрытия к укрытию, ежеминутно рискуя жизнью. Если же по условиям боевой обстановки не удавалось доставлять горячую пищу тем или иным подразделениям с батальонной кухни, то им выдавался сухой паек, состоявший из продуктов, не требующих кулинарной обработки: сухари, консервы в жестяных банках, сахар, чай, соль, пищевые концентраты, суп-пюре гороховый, каша пшеничная или гречневая. Бойцы из такого набора продуктов сами могли легко приготовить себе горячую пищу из двух блюд, потратив на это не более пяти-семи минут.

Военно-полевая кухня как оборудование для приготовления пищи была изобретена еще в годы Первой мировой войны нашим соотечественником – подполковником Антоном Турчановичем. С небольшими изменениями она использовалась и во время Великой Отечественной войны. В Красной армии использовались походные кухни кавалерийского и пехотно-артиллерийского образ-

ца, двухкотельные 2КО и 2КО-У. Эти кухни буксировались конной тягой.

Перед Великой Отечественной войной были разработаны трёхкотельная кухня-автоприцеп КП-3-37 (она же КП-3), а также кухня ПК-39 и ПК-Ч-40 – на основе опыта советско-финской войны, снабженная чугунным котлом, не требовавшим лужения. В трёхкотельной кухне-автоприцепе кроме трех котлов (для первого, второго и кипятка) имелось две духовки с противнями, емкости для хранения 25 кг мяса и десятилитровая банка для растительного масла. В комплект входили вилка для мяса, черпак, кухонный нож, кочерга, топор, ведро и фонарь.

В 1941 году тяжелую трёхкотельную кухню КП-3 заменили более легкой однокотельной КП-41, ставшей одной из самых лучших. На ее базе в 1942 году была разработана КП-42, в 1946 году модернизированная (КП-42М). Кухни-автоприцепки КП-41 и КП-42 поступали на снабжение мотомеханизированных и танковых частей. Буксировались грузовыми автомобилями ГАЗ-АА и ГАЗ-ААА. Конная запряжка для них не предусматривалась [6].

В начале Великой Отечественной войны Красная армия потеряла около 7740 полевых кухонь, 3700 термосов и 390 хлебопечей [2]. На полевые кухни увеличилась нагрузка. Например, КП-41, рассчитанная на 190 человек, теперь кормила 250.

В ускоренном темпе пришлось строить не только новые танки и самолеты, но и новые походные кухни, в том числе автоприцепы и новые полевые хлебопекарные заводы, снабженные печами «ПАХ». Выпекалось в них несколько сортов хлеба: ржаной простой, ржано-пшеничный, пшеничный из муки II сорта, пшеничный из муки I сорта. Из-за того что промышленность стра-

ны в основном работала на вооружение, материалов на технику продовольственных служб выделялось крайне мало. Новая техника стала поступать только в конце войны – усовершенствованные армейские мельницы, передвижные мясокомбинаты, конвейерные печи КПН, долгое время прослужившие на передвижных хлебозаводах в Советской армии. Фронтовой хлеб часто выпекался под открытым небом. Именно хлеб составлял 80% всего питания бойца. На площадке расчищали глубокий снег и тут же, среди сугробов, выкладывали печь, чтобы приготовить хлеб (как правило, тесто заводили на закваске с использованием ячменной муки).

Как питался немецкий солдат? Список продуктов для военнослужащих вермахта был лучше. Причем никакой разницы в нормах питания для солдат, офицеров и генералов не существовало. В сутки полагалось: хлеба – 750 г, крупы (манная и рис) – 8 г, макарон – 2 г, мяса (говядина, телятина, свинина) – 118 г, колбасы – 42,6 г, шпика – 17 г, масла сливочного – 21,4 г, маргарина – 14 г, сахара – 21,4 г, кофе молотого – 16 г, овощей (сельдерей, горох, морковь, капуста) – 143 г, сыра – 21,5 г. [6] Немецким солдатам полагались раз в неделю: 1 соленый огурец, 20 г молока, 3 шт. яиц, 1 банка сардин в масле, 1 яблоко, 4 г чая, 20 г какао-порошка. Видно, что немецкий рацион был более разнообразным, но при этом норма многих продуктов была меньше, чем у солдат Советской армии. Причем завтрак у немецкого военнослужащего состоял из куска хлеба и кружки кофе, на ужин к этому добавлялся кусок колбасы или сыра, масла, иногда яйца и сардины. Основная часть рациона шла на обед: мясной суп, картофель, мясное блюдо и немного овощей. В Красной армии пили в основном чай, немцы – кофе.

В целом режим питания немецкой армии проигрывал. Горячая пища предоставлялась всего один раз в сутки, ужин и завтрак были скудными. В советских военных частях горячая пища выдавалась два раза в сутки. Полевых кухонь в вермахте – «гуляшканоне» (Gulaschkanone или G-Kanone) – было несколько типов, которые отличались размерами: к большим модификациям относились Feldkochherd Hf. 11 и Feldkochherd Hf. 13. Малые кухни назвались Feldkochherd Hf. 12 и Feldkoche Hf. 14 [2].

Большая полевая кухня вермахта состояла из передка (Vorderwagen), расположенного слева, и главного котла, установленного справа. В передней части располагались контейнеры для кофе, соли, чая и сахара, 200 банок тушенки, ящик со 100 порциями консервированных овощей, канистры для воды, лопата и топор, корм для лошадей (52 кг сена). Во второй части устанавливались два котла: главный и небольшой котел для кофе [2]. Нередко немецкие и советские войска «обменивались» кухнями. Немцы очень часто пользовались трофейными советскими полевыми кухнями: некоторые части полностью были оснащены трофейными кухнями.

В военное время работа повара была очень уважаемой. Ведь кухня должна кормить солдат в любых условиях, да-

же несмотря на постоянные атаки противника или перебои с поставками продуктов. В годы войны среди награжденных знаков для поощрения воинов тыла были учреждены знаки «Отличный повар» и «Отличный пекарь». Таким знаком солдаты-повара награждались за «отличное приготовление вкусной, разнообразной пищи в боевой обстановке; быструю доставку горячей пищи и чая бойцам; использование местных источников витаминов и зелени» и за другие успехи. Каждое награждение объявлялось приказом по части, армии, фронту, а в красноармейскую книжку бойца заносилась запись о награде [2].

Военно-полевая кухня помимо основной задачи выполняла еще одну роль – она на время заменяла домашний очаг. Вокруг полевых кухонь всегда кипела жизнь, и солдаты стремились к ней, когда наступало время обеда или ужина. В эти редкие минуты солдат мог не только получить удовольствие от горячей еды, передохнуть и пообщаться с однополчанами, но на короткое время окунуться в атмосферу мирной жизни.

Итак, изучив приказы и постановления Государственного комитета обороны и Народного комиссариата обороны о создании системы снабжения армии продуктами продовольствия, рассмотрев историю появления и устройство военно-полевой кухни и сравнив рацион питания солдат советской и немецкой армии, мы пришли к следующим выводам. Победа в этой страшной войне стала возможна потому, что миллионы людей и на фронте, и в тылу встали на защиту своего Отечества. Повара военно-полевых кухонь воевали наравне с солдатами, обеспечивая их самым важным – регулярным и качественным питанием. Особую роль в этом играли военно-полевые кухни, которые смело можно назвать военным оружием мирного назначения.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Веремеев Ю. Анатомия армии. Красная армия и Вторая мировая война / Нормы питания красноармейцев в 41 году. [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://army.armor.kiev.ua/hist/paek-krasnoarm.shtml>
2. Сайт «Военная литература». [Электронный ресурс] – режим доступа: http://militera.lib.ru/docs/da/nko_1941-1942/14.html
3. Сайт «Википедия. Свободная энциклопедия». [Электронный ресурс] – режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki>
4. Справочник по лечебному питанию / Физиологические нормы питания для различных групп взрослого населения. [Электронный ресурс] – режим доступа: http://spraypit.liferus.ru/1_fiziol_normy.aspx
5. Виртуальный ресторан интеллектуальной кухни «Эрудит». [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://erudit-menu.ru/news.php>
6. Сайт «Военное обозрение». [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://topwar.ru/>

В статье использованы фото из открытых источников Интернета