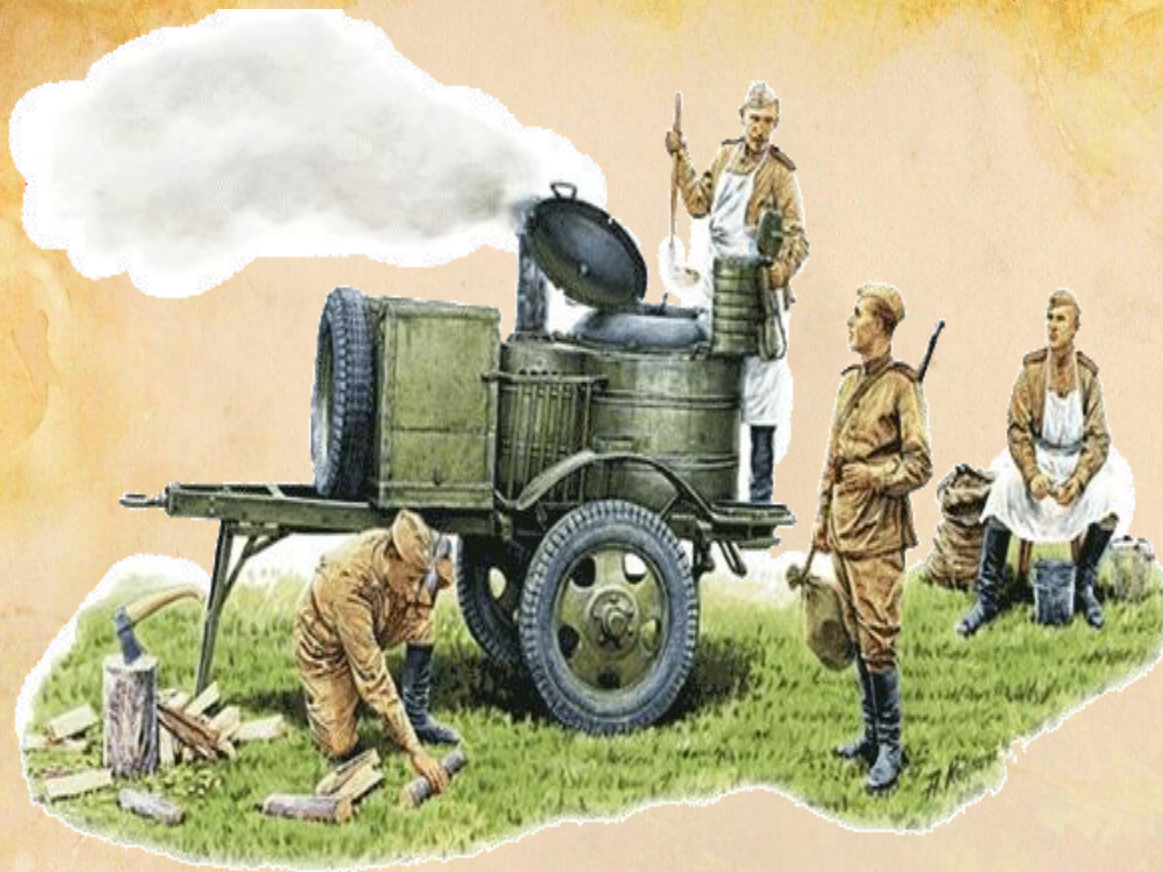
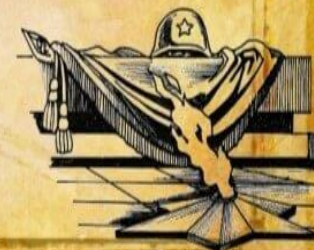




Профессии Победы - ПОВАР





Пётр I

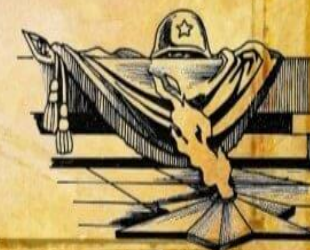






1826
год

**Военное Министерство
объявило конкурс на военно –полевые
кухни**





Наиболее удачной стала походная кухня, созданная подполковником **Турчановичем**, которую сам изобретатель называл «универсальным переносным очагом».





Повар был душой солдат,
рядом с кухней можно было
сделать небольшую передышку

Военно-полевая кухня
времен ВОВ

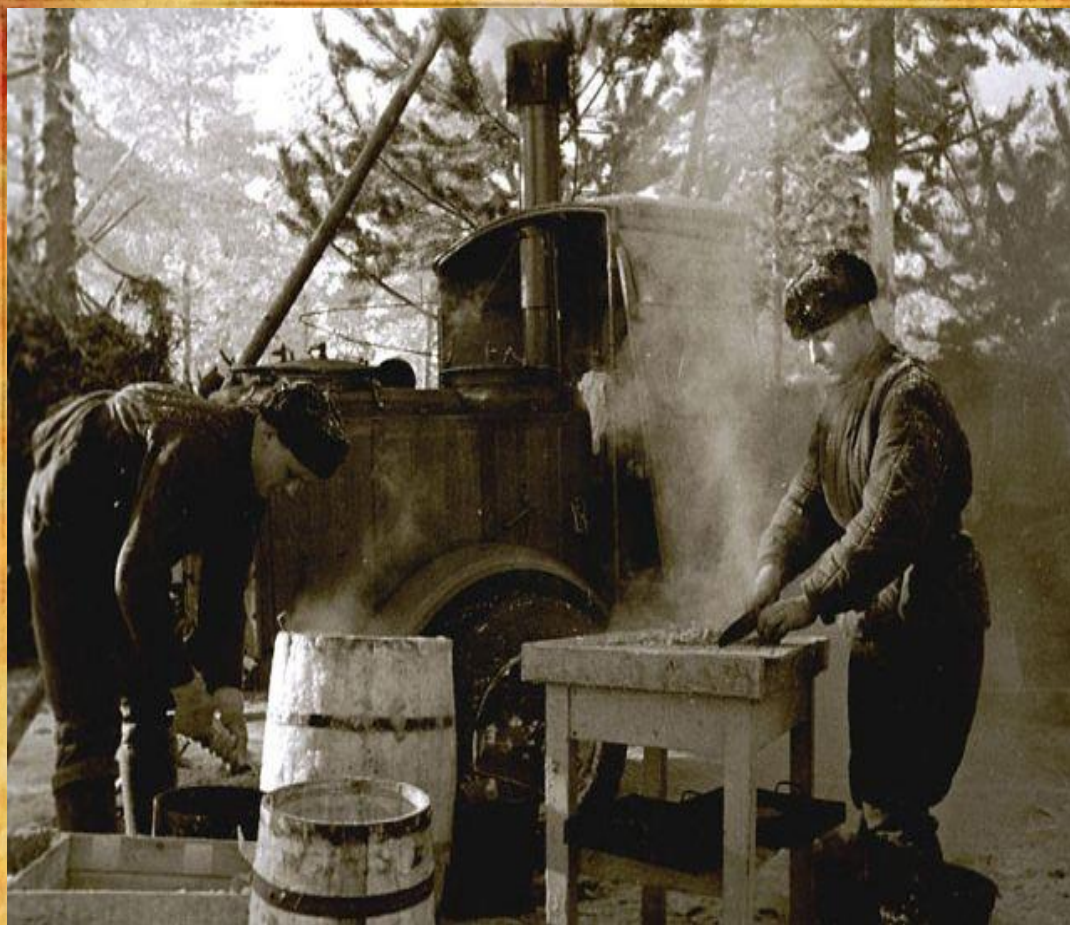




На фронте пищу
выдавали утром до
рассвета и вечером
после заката

**Повар на
фронте –
почетная
профессия!**





Важно только, чтобы повар
Был бы повар - парень свой;
Чтобы числился недаром,
Чтоб подчас не спал ночей,-
Лишь была б она с наваром
Да была бы с пылу, с жару -
Подобрей, погорячей;
Чтоб идти в любую драку,
Силу чувствуя в плечах,
Бодрость чувствуя...

В. А. Твардовский «Василий Теркин»





С Днём Победы!

1941 1945

Повар одного из подразделений
Западного фронта
Кожухов Т.А.
(август 1943 г.)

Герой Советского Союза,
повар
Середа Иван Павлович





В 1943 году среди нагрудных знаков для поощрения фронтовых поваров были учреждены знаки **«Отличный повар»** и **«Отличный пекарь»**. На знаке «Отличный повар» было изображение походной кухни Турчановича





**Хорошо и вовремя накормить бойцов
перед боем – главная задача повара**





Доставка обеда на передовую





В тылу или во время затишья
у солдат было двух или
трехразовое питание

Очень часто солдатской кашей
подкармливали мирных жителей
в освобожденных
городах и селах





Посуда времен Великой Отечественной войны

Термос для переноски
горячих блюд





Современные полевые кухни монтируются на двухколесных прицепах, на автомобилях, на гусеничных тягачах. Они имеют один, два, три или четыре пищеварочных котла, пищу в них можно готовить как на стоянках, так и во время движения. Также есть переносные походные полевые кухни-термосы и другие виды кухонь.



Викторина

1. Кто на месяц отказался от царских кушаний, велел подавать на стол еду простую: щи, похлёбку, каши, ржаной хлеб. Так он на себе, на своём желудке определял солдатский и матросский рацион?
2. Какой конкурс был объявлен Военным министерством в 1826 году?
3. Чья походная кухня, была наиболее удачной
4. Всего за четыре часа можно было приготовить в борщ, кашу и чай на роту солдат, что по штатному расписанию стрелковой роты военного времени составлялочеловек.
5. Как звали повара, который стал Героем Советского Союза в августе 1941 года?
6. В 1943 году среди нагрудных знаков для поощрения воинов тыла были учреждены и знаки («Отличный повар» и «Отличный пекарь».)
7. Продолжи поговорку: Война войной, а...
8. Продолжи поговорку: Щи да каша -...