Муниципальное образовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №50

г. Комсомольска - на – Амуре

Эссе

А повар на фронте солдат – победитель?

 Автор: ученица 8 А класса

 Розман Лия Сергеевна

 Руководитель: Коростелева

 Надежда Ивановна,

 учитель литературы.

Комсомольск-на-Амуре 2020-2021 учебный год

А повар на фронте солдат – победитель?

Как потемнели фронтовые фотографии за 75 лет со Дня Победы… Но родное лицо узнают на них все поколения родственников. Вот и сейчас на меня смотрят глаза моего прапрадедушки Сергея Осиповича Холопова, родившегося в 1921 году в городе Куйбышеве.

После окончания школы он поступил в кулинарный техникум. Мечтал вкусно и сытно кормить свою семью, родителей, угощать сладеньким понравившуюся девочку. Но наступил 1941год.

 К началу войны ему исполнилось 20 лет. Дедушка был призван на фронт в звании рядовой – повар. Как редко мы видим и слышим такое звание на фронте. Но каким необходимым и важным оно является на войне!

По воспоминаниям моего прапрадедушки, каждый день работникам пищеблоков нужно было накормить досыта всю многомиллионную армию. Иногда для этого поварам приходилось совершать настоящие чудеса вроде тех, что описаны в русской сказке, когда находчивый герой умудрился даже из топора кашу сварить. Но сказки сказками, а на деле 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.

Военно-полевая кухня это один из самых важных стратегических объектов на войне. Для солдата прием пищи это не просто утоление голода. Это восстановление сил перед следующим боем и редкие минуты отдыха. Чем кормили солдат армии на фронте? Какие блюда солдаты любили больше всего? Как была устроена военно-полевая кухня?

Солдатское питание это один из самых важных аспектов на войне. Голодный солдат не сможет эффективно воевать и уничтожать фашистских захватчиков. Вся страна работала на фронт и в первую очередь питанием старались обеспечить солдат, воевавших на фронте. Питание советского солдата был примерно следующим: хлеб из ржаной муки, различные крупы, макароны, рыба и мясо, чай, сахар, овощи, масло. Также солдат снабжали табаком, курительной бумагой и спичками. Все роды войск имели примерно одинаковый рацион. Различия касались размера порции. Чаще всего горячая пища выдавалась рано утром и вечером после заката. Некоторые блюда бойцы любили больше остальных. Так, особой популярностью пользовалась солдатская каша (каша с мясом), борщ с мясом, щи и тушеный картофель. Блюда с мясом вообще воспринимались очень хорошо. Для приготовления пищи, в основном, использовали говядину. (Для сравнения, у солдат немецкой армии пища была более разнообразной. Но зачастую порции и нормы на одного бойца были меньше, чем в нашей армии. Завтрак немецкого солдата состоял из куска хлеба с колбасой и кофе. На ужин к этому набору добавляли яйцо, сыр, масло, иногда сардины).

Повара в любой фронтовой советской части были на вес золота. В годы войны случалось всякое: и бомбардировки, и перебои с тыловыми поставками продуктов, и уничтожение продовольственных складов. А питаться солдатам нужно каждый день, даже в самых тяжелых условиях и военно-полевая кухня должна работать всегда. Более того, повара часто доставляли пищу на себе в отдельные передовые подразделения или под немецким огнем пробирались к позициям советских солдат для того, чтобы они пообедали.

 Повар, вспоминал прапрадедушка Сергей — это тоже солдат, воин, способный в случае необходимости заменить раненых или убитых красноармейцев. Фронтовой повар обладал навыками владения различными видами оружия и умел применять его в бою, заняв место выбывших из строя пулеметчиков, стрелков, гранатометчиков. А еще он в обязательном порядке должен был уметь оказывать медицинскую помощь, то есть, по сути, владеть навыками врача, фельдшера, фармацевта…

В одном из боев, когда часть несла огромные потери, прапрадедушка оказал помощь доброй дюжине или больше раненым. Много лет спустя он вспоминал, что к боли и страданиям бойцов привыкнуть так и не смог, хотя за войну перевидал их немало. Это для него было самым страшным на фронте, это преследовало его после Победы, вызывая ночные кошмары…

А некоторые повара, как говорят документальные факты, даже умудрялись совершать подвиги. В августе 1941 года Герой Советского Союза Иван Середа занимался приготовлением пищи в лесу. Вдруг он услышал гул немецкого танка, который проезжал неподалеку. Иван взял винтовку и топор, которым рубил дрова. Он подкрался к фашистскому танку и запрыгнул на броню. На смотровую щель повар кинул кусок брезента и начал бить топором по броне. При этом он закричал: “Приготовить гранаты к бою!”. Когда к танку подбежали наши солдаты на подмогу, рядом с машиной уже сидело 4 танкиста, которые сдались в плен. И таких примеров было множество, достаточно вспомнить и поэму А. Т. Твардовского «Василий Теркин» и роман М.А. Шолохова «Они сражались за Родину», и многие другие произведения.

Кроме того, кухня кормила и гражданских, которые пострадали от бомбежек и не имели даже куска хлеба. Жители разрушенных деревень часто приходили за порцией обеда. Военные всегда делились, чем могли.

После войны, мой прапрадедушка приехал в наш замечательный город. И снова оказался как будто «на передовой». Работал заместителем начальника 11 цеха авиастроительного завода им. Ю.А. Гагарина. И вновь, как на фронте, нужно было вовремя и рационально «накормить» рабочих, чтобы работа спорилась и приносила пользу. Самолеты должны летать, как сытые бойцы побеждать.

Ну а теперь, ответ на поставленный вопрос. Так можно ли считать повара солдатом победителем? И ответ будет твердым, да, повар – солдат - победитель и вместе со всей накормленной армией, не всегда сытно, но от души, достоин уважения и признания его героизма.

 В День Победы я вновь встану в строй «Бессмертного полка» нашего города и с гордостью понесу портрет моего прапрадедушки, обеспечившего нам счастливую мирную жизнь. Ура, солдатам всем родам войск и всем званиям от рядового до генералиссимуса!