

МОЯ ПРОФЕССИЯ В ГОДЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Шуйский многопрофильный колледж**

Автор: студентка II курса Маркова Анастасия Александровна

Руководитель: преподаватель Пискарева Н.В.

Май, 2020

ФРОНТОВЫЕ ПЕКАРИ



На войне случилось всякое — и перебои с поставкой продуктов на фронт, и танковые атаки, и бомбардировки с воздуха, но кухня должна была работать в любых условиях, ведь голодный солдат много не навоюет. Кроме того, что повара готовили горячую пищу и пекли хлеб для солдат в трудных фронтовых условиях, при любой погоде, многим из них приходилось также, рискуя собственными жизнями, под градом вражеских пуль доставлять пропитание непосредственно на передовую. Следует отметить, что на военно-полевой кухне работали в основном солдаты и сержанты преклонного возраста, не пригодные для строевой службы.



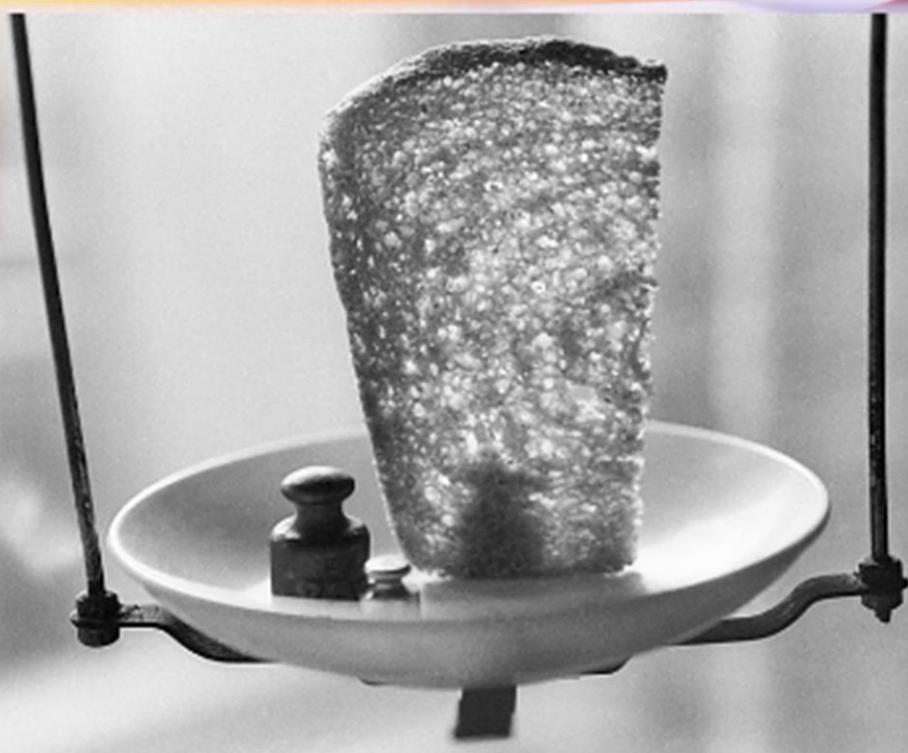
Подвиги, кстати, совершали не только рядовые красноармейцы, но и среди военных поваров были герои. Так, например, в августе 1941 года отличился Герой Советского Союза повар Иван Павлович Середка. Во время приготовления обеда для солдат он услышал в лесу гул вражеского танка. Вооружившись винтовкой и топором, он подкрался к остановившемуся танку и со всей силы рубанул топором по стволу пулемета. Затем он закрыл смотровую щель куском брезента и сильно застучал обухом топора по броне, крича мнимым товарищам готовить к бою гранаты. Психологическая атака на врага сработала, и к тому времени, как подоспела подмога из стрелкового подразделения, Иван Павлович уже взял в плен всех четырех вражеских танкистов, за что и был награжден.

БЛОКАДНЫЙ ХЛЕБ



Хлеб во время войны считался мерилom жизни. Многим известно, что в блокадном Ленинграде между хлебом и жизнью стоял знак равенства. И это действительно было так. За 900 дней блокады норма на хлеб жителям города снижалась пять раз. Самый минимальный рацион пищи ленинградцы получали с 20 ноября по 24 декабря 1941 года: рабочие — по 250 г хлеба, все остальные — по 125 г. Вот этот кусочек, который помог выстоять жителям Ленинграда.

Страшно подумать, но даже такого хлеба, наполовину состоящего из практически несъедобных примесей — обойной пыли, отрубей, целлюлозы, опилок, жмыха и пр., катастрофически не хватало.



НОРМА ВЫДАЧИ

ХЛЕБА

на Декабря

Работники УТР	Служащие	Иждивенки	Дети
250 гр.	125 гр.	125 гр.	125 гр.

Рецепт блокадного хлеба ноября 1941 г.

57% - обойная мука

20 - 30% - овсяная мука

10% - подсолнечный жмых

3% - соль

2 - 3 % - солод

При выпечке этого хлеба формы для выпечки смазывали соляровым маслом (другого не было).

И этого хлеба полагалось **всего 125 граммов** на человека в сутки.



На фотографии **Кютинен Даниил Иванович**, 1883 года рождения, житель Ленинграда. По профессии был пекарем, в годы блокады выпекал блокадный хлеб.

Он умер от истощения - диагноз - дистрофия 3 февраля 1942 года в возрасте 59 лет прямо на работе. Умер, но не съел ни грамма выпекаемого хлеба. Похоронен на Шуваловском кладбище. Внесен в книгу памяти блокады Ленинграда.

Хлеб ржаной

РЕЦЕПТУРА:

Мука ржаная обойная -	90,0
Жмых подсолнечника -	10,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные -	0,05
Соль поваренная пищевая -	1,5
Итого:	101,55 кг.

Способ тестоприготовления – на густой закваске из 25 % ржаной муки.

Влажность хлеба –	53,0 %
Кислотность хлеба -	12,0 град.



ФРОНТОВОЙ ХЛЕБ

Этот военный хлеб был горьким, в прямом и переносном смысле. В его состав часто входили компоненты, которые в обычной жизни никто бы и не подумал в хлеб вообще добавлять. Так из чего же делали главный продукт питания в это непростое военное время? А из чего было... В действующей армии по нормам, установленным правительством в сентябре 1941 года, рацион обычного солдата состоял на 80% из хлеба, его полагалось 800 граммов.



Хлеб, который привозили на фронт из тыла, состоял из 40 процентов муки ржаной обойной (то есть смеленной из цельного зерна без отходов), соевой муки, семечкового шрота (макухи), свекольного жмыха. Это конечно при хорошем раскладе. В последние годы войны муки в таком хлебе было лишь 10%, а то и менее 5.



Фронтовые пекари пекли хлеб прямо на полях сражений — в земляных печах, устроенных прямо в окопах. И приходилось это делать даже порой под обстрелом. В состав фронтового хлеба, кроме ржаной муки, свекольного жмыха, солода, отрубей, входили иногда и опилки.



ТЫЛОВОЙ ХЛЕБ

Не лучше питались и те, кто остался в тылу. Им приходилось сложнее, так как основной запас зерна шёл на фронт, приходилось делать хлеб из того что есть. По рецепту, разработанному Московским технологическим институтом пищевой промышленности, в «рабочий хлеб» добавляли картофель, отруби, те же жмых, макуху, а также крапиву, лебеду и прочие более менее съедобные травы.





К примеру хлеб военного времени мог состоять из овса и лузги ячменя (примерно 4-е столовые ложки овса, 2-е столовые ложки ячменной лузги на 100 г воды) или хлеб из лебеды и отрубей (лебеда 150 г, отруби 150 г и вода 100 г). Это с учётом того что люди много работали физически и сил требовалось очень много, чтобы обеспечивать фронт всем необходимым.

... Страшный «хлеб» концлагерей



ХЛЕБ КОНЦЛАГЕРЕЙ

21 декабря 1941 года, имперским министерством продовольственного снабжения германского рейха, был утверждён хлеб Остен-Брот, выпекался он с пометкой «только для русских». Состав этого хлеба очень простой и готовится из очень дешевого сырья. Хлеб состоял на 40% из отжимки сахарной свеклы, 30% пшеничных отрубей, 20% древесных опилок и 10% муки из листьев и соломы. Отжимка сахарной свёклы была «связующим звеном» этого яства, за счет неё хлебу (до запекания) можно было придать хоть какую-то форму. В готовом виде этот хлеб держал форму только за счёт корочки, а все остальное крошилось в руках и было практически не съедобным на вкус.





В день на солдата выдавали по 300 гр. Остен-Брота, этого было достаточно для поддержания жизни на короткий срок. Из-за отсутствия в этом хлебе полезных веществ и всяческих ценностей для организма, солдаты жили, худели и не умирали (точнее умирали, но намного медленнее чем просто от голода).

ПАМЯТНИКИ ХЛЕБУ

К хлебу во все времена было особое отношение, а во время войны – тем более. Хлеб ценился не на вес золота, а дороже него. Никого не могут оставить равнодушными воспоминания о хлебе людей, которые жили во время войны. В то время они, в основном, были еще детьми, но память о тех страшных годах не стерлась.

От голода, недоедания страдали все люди.



ПАМЯТКА:

- Береги хлеб, он дорого достается.
- Не оставляй недоеденных кусков.
- Никогда не бросай хлеб.
- Продли жизнь хлебу.
- Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.