|  |
| --- |
| **Газета «Солдатская каша»**8 «Б» класса МБОУ СОШ № 5 им. В.В. ТерешковойАпрель 2020 г. |
| C:\Users\Пользователь\Desktop\дистанционная работа\8 б\каша\6f66c1c9fe6-300x209.jpg | День Победы, нежный и туманныйИ в этот день заря, как зарево красна,Вдовою у могилы безымяннойХлопочет 69-я весна.Она с колен подняться не спешитДыхнёт на почку и траву погладит,И бабочку с плеча на землю ссадит,И первый одуванчик распушит…http://img-fotki.yandex.ru/get/6108/102699435.69b/0_891ec_a963406a_XLhttp://img-fotki.yandex.ru/get/6108/102699435.69b/0_891ec_a963406a_XLhttp://img-fotki.yandex.ru/get/6108/102699435.69b/0_891ec_a963406a_XLhttp://img-fotki.yandex.ru/get/6108/102699435.69b/0_891ec_a963406a_XLhttp://img-fotki.yandex.ru/get/6108/102699435.69b/0_891ec_a963406a_XL |
| **История полевой кухни в России .**История полевой кухни в России началась с петровских времен. Именно Петр I задумался о том, чтобы перевести солдат с «подножного корма» по принципу «кто, где, урвет» на организованное довольствие. Солдатам начали выдавать хлеб, крупы и деньги на мясо и соль. Первые же повара, которые стали готовить еду прямо при войске, по свидетельству историков, появились в войсках запорожских казаков. Еду готовили в больших котлах, конечно, это была простая каша, но зато свежая и горячая.Полевая кухня всегда шла впереди войска. Задачей поваров было приехать на место стоянки раньше солдат и ждать их с горячей едой. Поначалу готовили, в чем придется, затем были разработаны настоящие передвижные кухни, которые назывались «переносными очагами Турчановича» (по имени изобретателя) и состояли из котлов, снабженных топкой, поставленных на колеса. Сначала кухни возили лошади, затем устройство перешло на автомобили. Вода в котлах достигала кипения примерно за 40 минут.Во время Великой Отечественной войны были созданы целые нормативы питания войск и соответствующие ведомства, отвечающие за продовольствие и его поставки на фронт. В ВОВ даже придумали военные медали – «Отличный повар» и «Отличный пекарь». Знаки вручались за приготовление пищи в боевой обстановке, быструю доставку и даже за умение использовать в рецептах местную зелень, травы и ягоды как источник витаминов для солдат. За время войны медали вручили более чем 33 тысячам военных поваров.C:\Users\Пользователь\Desktop\дистанционная работа\8 б\каша\1452097148_pkpovar.jpgЗнак был утверждён Указом Президиума Верховного Совета СССР от 8 июля 1943 года. Им награждался рядовой и младший начальствующий состав службы продовольственного снабжения Красной Армии.В соответствии со статутом, нагрудным знаком награждались лица, систематически показывающие высокие образцы:* отличного приготовления вкусной, разнообразной пищи в боевой обстановке;
* равномерной раздачи пищи бойцам по полной норме;
* быстрой доставки горячей пищи и чая бойцам;
* бережного содержания в боевой обстановке походной кухни, кухонного инвентаря и принадлежностей;
* быстрого устройства полевых очагов и приготовления на них пищи;
* использования местных источников витаминов и зелени;
* тщательной маскировки походных кухонь и полевых очагов;
 | **Каша из топора.**Сказка о солдатской каше из топора появилась не просто так, а с предысторией. В один из дней альпийского перехода Александру Васильевичу Суворову доложили, что запасы продуктов на исходе, а солдат надобно чем-то кормить. Великий полководец посоветовал повару сварить кашу из всего, что есть: сала, мяса, остатков разных круп и гороха. Главное — чтобы блюдо получилось сытным и желательно — ароматным. Повар так и поступил. А солдатам в шутку сказал, что сварил кашу из топора.**О фронтовом хлебе.**Огромная заслуга в том, что армия была обеспечена «главой стола» - тружеников тыла, в большинстве своём — женщин.Заказы воинских частей выполнялись хлебозаводами и пекарнями в первую очередь, люди не щадили себя, работали порой сутками без выходных. Не всегда была возможность доставить хлеб на линию фронта, и тогда бойцы сами выпекали хлеб в самодельных печах. Если не могли доставить и муку, то её делали из всего, что в тот момент было под рукой: овощей, грибов, отрубей. Добавляли труху пней, лебеду, сено, солому, древесную кору. Получившуюся муку смешивали с картофелем и пекли солдатские блины. Печи же изготавливали из глины и кирпичей.**Рецепт** **«Ржевского» хлеба:**картофель сварить, очистить от кожуры и тщательно растолочь. Добавить отруби, соль, замесить тесто и выпечь.C:\Users\Пользователь\Desktop\дистанционная работа\8 б\каша\znak-otlichnyj-pekar.jpg |
| **Рецепт каши** | C:\Users\Пользователь\Desktop\дистанционная работа\8 б\каша\0b2da170172aaae13d54d7eaea1_prev.jpg |
| **Для приготовления "фронтовой" каши понадобится:*** *1 стакан пшена;* *подсолнечное масло;* *чеснок;* *лук;*
* *соль;* *перец;*

**Приготовление**1.Очистите и нарежьте кубиками лук. Обжарьте на подсолнечном масле.2. В чугунный казан добавьте 1 стакан пшена и залейте 3 стаканами воды. Поставьте вариться.3. Когда вода начнет кипеть добавьте зажарку из лука, посолите, поперчите.4. Доведите кашу до кипения, когда она закипит убавьте огонь и оставьте еще на 5 минут.5. Когда каша будет готова снимите с огня, мелко нарежьте чеснок, добавьте в кашу и перемешайте.6. Укутайте кашу полотенцем на 20-30 минут чтобы она пропарилась. Подавайте к столу!C:\Users\Пользователь\Desktop\дистанционная работа\8 б\каша\b3b0cb797bd40bd08489d52e32e_prev.jpg | **Рецепт солдатской каши:**гречка - 1 ст..тушенка - 1 банка (338 г), лук - 1 шт., морковь - 1 шт., вода - 2 ст., соль, перец по вкусуМорковь и лук очистить, лук нарезать мелко, морковь натереть на терке.Пассеровать морковь и лук на жире из тушенки.Гречневую крупу перебрать, промыть.Добавить её к моркови и луку, перемешать.Добавить 2 стакана кипятка так, чтобы вода была выше уровня гречки примерно на два пальца.Далее добавляем тушенку, солим и перчим кашу.Готовим на среднем огне, пока в каше не появятся дырочки.На этот момент в кастрюле будет ещё немного воды.Переключаем на медленный огонь, накрываем крышкой и варим до тех пор, пока вся жидкость не впитается в крупу.Выключаем плиту и даём каше настояться ещё некоторое время.Каша получится рассыпчатой. |