

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №2 – «Центр развития ребенка»
станция Калининская
2020 год**



**Презентация
на тему:
Война войной,
а обед по
расписанию:
что ел
советский
солдат!**

Воспитатель: Тимохина Екатерина Петровна

***Дымила кухня полевая...
Суп или похлебка на первое***



**Горячие блюда
являлись
основной
питания солдат
Красной Армии.
Супы, похлебки,
юшки варили из
любых
продуктов,
которые имелись
в данный момент
в распоряжении.**

Военно-полевая кухня

На фото Московец Валерия



Солдаты любили
сытный
гороховый суп,
который
готовился с
добавлением
перловки,
моркови,
картофеля и лука,
тушенки.

Фронтовые нормы



Командование
Красной Армии
уделяло
пристальное
внимание
вопросам
питания бойцов.
Питание
военнослужащих
на фронте было
сытным и
калорийным.

Нормы продовольствия на солдата

На фото Кравчук Андрей



Рядовые и офицерский состав в день могли рассчитывать на: 800 грамм ржаного хлеба, 300 грамм овощей, 400-500 грамм картофеля, 150 грамм мяса (свинины или говядины), 100 грамм рыбы, 50-60 грамм жиров и 40 грамм сахара.



Мужицкий рис



Для содержания огромной армии прекрасно работал лозунг «Дешево и сердито», точнее «дешево и сытно» в случае солдат. В народе перловку из-за ее стоимости даже прозвали «мужицким рисом».

Чем полезна перловая каша для бойца

На фото Глеб Барток



Кроме витаминов (А, В, Е, РР и D) она еще содержит: йод натрий, цинк, калий, кальций, фосфор, железо и незаменимую аминокислоту - лизин. Лизин необходим для восстановления и роста тканей, образования антител (укрепление иммунитета) и ферментов.

Фронтальная пекарня



Хлеб в годы Великой Отечественной Войны являлся основой рациона солдат. Хлебопекарни в тылу сутками выпекали хлеб на нужды армии.. Фронтальные пекарни пекли хлеб прямо на полях сражений – в земляных печах, устроенных прямо в окопах.

Хлеб войны . Каким он был?



В состав
фронтowego
хлеба, кроме
ржаной муки,
свекольного
жмыха, солода,
отрубей, входили
иногда и опилки.

Кто лучше ел, тот победил



На первых порах, организовывать все идеально возможности не было. Складывалась тяжелая ситуация на фронтах. Однако в 1943 года ситуация с фронтовым питанием стала выравниваться. До автоматизма было отточено взаимодействие фронтовых и тыловых служб снабжения. Устоялись правила и нормы питания.

**А Красная Армия пошла вперед, громя
противника на всех фронтах.**



**К Концу войны в
освобожденных
городах Европы и в
поверженных
немецких городах и
селах дымили наши
полевые кухни.
Кормили всех
нуждающихся,
детей, стариков,
женщин...**

Мы помним и гордимся!



*Наш долг - помнить и
передать память об
бессмертном подвиге
наших героев,
следующим поколениям!*