

Социально-бытовая ориентировка

Раздел: Питание

Тема: практическая работа

«Солдатская каша»



Учитель:
Микова Надежда Константиновна

ЦЕЛЬ УРОКА:

- 1. Воспитание патриотических чувств: любви к Родине, интереса к истории страны.**
- 2. Приготовление солдатской каши «КУЛЕШ».**

Задачи

- 1. Познакомить детей с солдатским рационом
ВОВ.**
- 2. Совершенствовать навыки приготовления.**
- 3. Развивать взаимодействие в коллективной
работе.**
- 4. Воспитывать любовь к поэзии.**

**Чем дальше от нас сороковые годы
прошлого столетия, тем сложнее нам
представить, как выживали люди и
солдаты в то нелёгкое время. Поэтому
сегодня, в канун Дня Победы, мы хотим
вспомнить о таком важном
стратегическом объекте времён Второй
мировой войны – военно-полевой кухне.**



Приём пищи для солдат был не просто утолением голода. Это были редкие минуты спокойствия и отдыха. Чем питались солдаты на фронте? Как была устроена военно-полевая кухня? Какие блюда были в почёте у красноармейцев?

**На войне, в быту суровом,
В трудной жизни боевой,
На снегу, под хвойным кровом,
На стоянке полевой, -
Лучше нет простой, здоровой,
Доброй пищи фронтовой.**

**А.Т.Твардовский
«Василий Теркин»**

Обед готов!



Солдатский рацион

Вопрос первостепенный: голодный много не навоюет. Продовольственная проблема в армии решалась значительно лучше, чем в тылу, ведь вся страна работала в первую очередь для фронта. Продовольственный ассортимент был таков: *хлеб из ржаной муки, крупа разная, макароны, мясо, рыба, масло растительное, сахар, чай, соль, овощи.*

У всего личного состава Красной Армии он был одинаков, различались только нормы выдачи.

Нормы суточного довольствия действующей армии.

800 г	ржаного хлеба
500 г	картофеля
320 г	овощей (свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы, лука, зелени)
170 г	круп и макарон
150 г	мяса
100 г	рыбы
50 г	жиров (30 г комбижира и сала, 20 г растительного масла)
35 г	сахара

•Курившим военнослужащим полагалось ежедневно 20 г махорки, ежемесячно – 7 курительных книжек в качестве бумаги и три коробки спичек.



На привале

**Важно только, чтобы повар
Был бы повар - парень свой;
Чтобы числился не даром,
Чтоб подчас не спал ночей,
Лишь была б она с наваром
Да была бы с пылу, с жару –
Подобрей, погорячей.**

**А.Т.Твардовский
«Василий Теркин»**

*Минометчики за обедом
(5 гв. армия), 1943 год*



Любимыми блюдами, которые готовились на полевой кухне были:

- **«Кулеш»**
- **«Макароны «балтийские» по-флотски с мясом»**
- **«Пшенная каша с чесноком»**
- **«Тыловая Солянка»**
- **Гречневая каша**
- **«Морковный чай»**
- **Щи**
- **Борщ**
- **Тушёный картофель**

«Кулеш» по рецепту 1943 года

- 500-600 грамм грудинки на костях.
- Срезать мясо, а косточки положить вариться на 15 минут в воду (примерно 1,5 - 2 литра).
- Добавить в кипящую воду пшено (250 –300 грамм) и варим до готовности.
- Вычистить 3-4 картошки, нарезать её крупными кубиками и положить в кастрюлю с пшеном.
- На сковороде обжарить мясную часть грудинки с 3-4 мелко порезанными головками репчатого лука, затем обжарку положить в кастрюлю с кашей, варить еще минуты 2-3.
- Получается то ли густой суп, то ли жидкая каша. Вкусное и сытное блюдо.

Мы с вами попробуем приготовить эту кашу «Кулеш»



Рецепт

Ингредиенты

5 шт.- картофель.

300гр.- пшена.

2 шт. - репчатого лука.

1шт. — чеснока.

1 банка — тушёнки.

Растительное масло.



Способ приготовления.

- 1. Очистить картофель, лук, чеснок от кожуры.**
- 2. Картофель нарезать кубиками.**
- 3. Вымыть.**
- 4. Промыть крупу три раза в воде.**
- 5. Поставить воду (2 литра) для закипания.**
- 6. После закипания воды выложить крупу и картофель.**
- 7. Поставить варить на 40 минут (снять пену).**
- 8. Лук мелко нарезать и обжарить.**
- 9. Чеснок мелко порубить.**
- 10. Открыть банку тушёнки.**
- 11. Выложить в кашу обжаренный лук, тушёнку и чеснок.**
- 12. Посолить и дать настояться в тепле.**

Правила поведения и ТБ при кулинарной обработке.

- Надеть рабочую форму. (Фартук и косынку, кепку, колпак).
- Вымыть руки.

Правила безопасной работы с ножом.

1. Работай хорошо заточенным ножом!
2. Режь только на разделочной доске!
3. Пользуйся ножом осторожно, следи за положением пальцев!
4. Не держи вверх остриё ножа!
5. Передавай нож режущей стороной от руки, положив его на стол или держа за лезвие.
6. Не поднимай при работе нож высоко над разделочной доской!
7. Не ходи с ножом по кабинету, это опасно!
8. Не отвлекайся при работе с ножом!
9. Используй нож по назначению.

По окончании работы убери рабочее место!

В наших военных частях обязательно горячая пища выдавалась утром до рассвета и вечером после заката. Причем, из мяса была преимущественно говядина, и употреблялась она в варёном или тушёном виде. Выдавались продукты и трёхдневным сухим пайком.



Котелок



Столовые приборы

Артиллерийский расчет принимает пищу на огневой позиции.

Дельный, что и
говорить,
Был старик тот самый,
Что придумал суп
варить
На колесах прямо.
Суп - во-первых.
Во-вторых,
Кашу в норме
прочной...

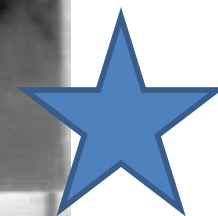
А.Т.Твардовский
«Василий Теркин»



«Щи да каша- пища наша»



*Хорошо и вовремя накормить воинов -
тоже боевая задача.*



В военное время работа повара была на вес золота. За четыре года военных действий случилось разное: и перебои в поставках продуктов на фронт, и атака с воздуха... А кухня должна была в любых условиях кормить солдат. Однако, повара успевали не только готовить вкусную пищу, но и совершать подвиги.



«Герой Советского Союза повар – Середа Иван Павлович отличился в августе 1941 года под городом Двинском (Латвия). Он готовил в лесу обед, когда услышал гул мотора фашистского танка. Вооружившись винтовкой и топором, он подкрался к остановившемуся гитлеровскому танку, прыгнул на броню и со всей силы рубанул топором по стволу пулемёта. Вслед за этим бросил на смотровую щель кусок брезента и забарабанил обухом по броне, громко приказывая мнимым бойцам приготовить гранаты к бою. Когда на подмогу прибежали бойцы стрелкового подразделения, на земле уже стояли сдавшиеся в плен четыре вражеских танкиста».



Налей дружок по чарочке, по нашей фронтонвой



Доставка продуктов в осеннее бездорожье.







Военно-полевая кухня кормила не только солдат, но и мирных жителей. Для многих, особенно из сожженных деревень, это была единственная возможность получить кусок хлеба. Военные делились, чем могли. Вокруг полевых кухонь всегда кипела жизнь, и все стремились к ней, чтобы хоть на короткое время вернуться в мирную жизнь...





www.ANTIK1941.ru

Доставка обеда на передовую

На передовой, под постоянным обстрелом противника, горячее питание доставляли в термосах, чаще всего один раз, ночью.



Походная посуда времен Великой Отечественной войны.



**“Есть войны закон не новый:
В отступление – ешь ты вдоволь,
В обороне – так и сяк,
В наступление – натошак”.**

Это правило, выведенное героем поэмы
А. Твардовского “Василий Теркин”.

За время войны советскому солдату пришлось пережить многие тяготы, не последнее место среди которых занимала “жизнь впроголодь” или настоящий голод.



Не разрешалось разводить огонь ночью.

**Часто еда выдавалась сухим пайком –
консервы, сухари...**

**Фронтовики не ели горячую пищу месяцами –
поэтому часто болели (ухудшалось зрение,
выпадали зубы, падал иммунитет, часто болели
простудными и нервными заболеваниями).**

**Если шли бои, то люди могли неделями,
месяцами не мыться. Некоторым баню
заменяла речка, колодец.**

**Бойцы Красной Армии
стирают одежду в реке.
Украина, 1942 год.**



**По воспоминаниям
участников войны, спать
приходилось в окопах, в
лесах, ни о каком
распорядке дня, бане и
переодевании не было и
речи.**

**Еда была однообразной, а
порой голодать приходилось
по несколько дней, особенно
в первый год войны. Решить
проблему со снабжением
продовольствием передовых
частей советскому
руководству удалось лишь в
1942 году.**



От питания, разумеется, зависело состояние здоровья. Плохое питание обостряло хронические заболевания внутренних органов (желудка, печени), авитаминоз вызывал распространение цинги и “куриной слепоты”.



**Приходилось
использовать в
пищу и колосья,
липовые почки,
желуди,
различные
суррогаты
сосновую
живицу, хвоею и
лечебные травы.**





Советские солдаты играют на аккордеоне и скрипке на развалинах дома, 1943 г.



Солдаты за обедом 1943 год.



Состояние продовольственного снабжения зависело от ряда факторов:

- **периода войны,**
- **месторасположения войск,**
- **интенсивности военных действий,**
- **постановки служб войскового тыла,**
- **времени года,**
- **погодно-климатических условий.**

В час испытаний они с честью
выполнили свой воинский долг.
Они были действительно
СОЛДАТЫ!

- Мужество – это не мода,
- Скорая, быстротечная,
- Мужество – суть мужчины,
- Прочная, долгая, вечная.



Чашепитие с готовым продуктом.

**1. Ребята, давайте вспомним,
с чего начинался наш урок,
какова его цель?**

2. Достиг ли мы этой цели?

3. Что нам помогло?

4. Какие трудности у нас возникли?

5. Что или кто нам помог?

6. Где вам это может пригодиться?



Уборка рабочего места.

Рефлексия (ответы на вопросы)



СПАСИБО!

