Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

**Лесовая Анастасия**, 1 курс, группа МГ-06

Преподаватель: Балашова Александра Федоровна

Повар на войне

Мой прадедушка Сафроненко Никанор Афанасьевич родился в Брянской губернии в 1912 году.

В те времена было очень тяжело получить образование, и прадедушка стал учиться готовить еду, работая простым поваром в столовой. Постоянно совершенствуя свои навыки в приготовлении пищи, в скором времени прадедушка стал работать управляющим четырёх столовых. Его постоянно посылали на курсы повышения мастерства, полученными на которых знаниями он делился с молодыми поварами.

В 1941 году мой прадедушка Никанор был призван на фронт в качестве полевого повара. Во время войны работа повара была очень уважаемая. Прием пищи важен для солдат не только тем, что позволял насытиться, это был и краткий отдых, и возможность поговорить с сослуживцами. Эти недолгие минуты были мимолетным возвращением к мирной жизни. Поэтому полевые кухни были фактически центром жизни боевого подразделения (туда же, впрочем, стекалось время от времени и гражданское население, особенно дети, которых на полевых кухнях охотно подкармливали). "Солдатская заповедь: подальше от начальства, поближе к кухне".

Полевая кухня была нужна, чтобы приготовить пищу и организовать питание бойцов в походных условиях, на удаленных объектах, в военных частях. Она часто состояла из нескольких котлов (до четырех, но мог быть и всего один). Топились кухни, разумеется, дровами, вода в котле закипала примерно за 40 минут, обед состоял из двух блюд. На роту солдат обед готовился около трех часов, ужин – полтора часа. Любимыми блюдами прадедушки из тех, которые были в полевой кухне, являются кулеш (суп из пшена с добавлением других ингредиентов, пшенная  крупа и сало), борщ, щи, тушеный картофель, гречка с мясом (из мяса была преимущественно говядина, употреблялась она в вареном или тушеном виде). Эти блюда идеально подходили для походных условий и их было достаточно просто приготовить на полевой кухне.

Я пишу об этом так подробно, потому что для себя выбрала профессию в сфере услуг, планирую работать в гостинице, и мне интересен рассказ о еде в военные годы. Поэтому и поступила в колледж.

Мой прадедушка прошёл всю войну и встретил Победу 9 Мая в Германии, его подпись осталась на стене Рейхстага. Неоднократно был награждён орденами и медалями.

Много интересного Никанор Афанасьевич рассказывал родным о своей работе в годы войны. Однажды, когда шло молниеносное наступление уже в фашистской Германии, не успели подвести продукты к полевой кухни. Изнемождённые, уставшие, голодные солдаты просто валились с ног. Тогда мой прадедушка взял с собой помошника повара, и под обстрелом немцев они принялись копать в поле картошку. Солдаты были накормлены, довольны, и это было лучшей наградой для полевого повара. Великая победа русского народа была завоёвана не только на фронте, но и это победа каждого в отдельности русского человека. Умер мой прадедушка в 1953 г.

Величие русской нации состоит в умении сплотиться перед лицом опасности и вместе победить врага. Мы – великая нация, у нас огромная страна и главное наше богатство – люди. Мы никогда не забудем подвиг наших прадедов, мы ими гордимся и пытаемся быть похожими на них. Будем учить нашей истории детей и внуков, чтобы фашизм больше никогда не появилась на земле.

Тяжёлое военное время отразилось на всей нашей семье. В то время, когда мой прадедушка воевал на войне, у него родилась дочь (моя бабушка Сафроненко Валентина Никаноровна). Произошло это замечательное событие в оккупированной немцами Орловской губернии в декабре 1942 года. Через 2 месяца после рождения дочери жена прадедушки решила бежать с маленьким ребенком на Украину вместе с несколькими селянами. Моя прабабушка лечила раненых советских солдат, работая в медсанбате.

Из рассказов прабабушки: очень тяжёло было выхаживать солдат, не хватало самого необходимого, бинтов. Рвали гимнастерки солдат и бинтовали раненых. Собирали все тряпки по деревням, после чего в ледяной воде, в пруду, стирали заледеневшими пальцами, выжимали, сушили на русских печках. Сложное было время, делились с ранеными солдатами последней корочкой хлеба, последней кружкой молока.

В феврале 1943 года группа селян на подводах, запряженных деревенскими лошадями, окольными лесными дорогами начали убегать с оккупированной немцами территории. Было темно, 4 часа утра, снег хрустел под копытами лошадок, изможденные, голодные люди плелись следом за телегами. Обоз заходил в близлежащие деревни, прабабушка просила кружку молока для двухмесячного ребенка. Люди были жалостливы и добры, никогда не отказывали. Идя за подводой, на которой лежала дочь, моя прабабушка заснула, и маленький свёрток скатился с телеги в овраг. А обоз с телегами продолжал свой путь. Примерно через полчаса беглецов на дороге начали догонять немецкие танки.

Прабабушка проснулась, а дочери нет, сзади колонну догоняют немецкие танки. Повозки быстро свернули в лес, и врассыпную люди убегали в чащу леса. Прабабушка пошла по дороге искать свою дочь. Не было ни малейшей надежды найти ее живой, так как всю территорию объездили танки. Но через некоторое время прабабушка услышала тонкий плач ребенка в овраге, возле леса. Это было просто чудо. Радости моей прабабушки не было предела. Такая история жизни моей бабушки Валентины.

Придя с войны, мой прадедушка работал по своей любимой профессии повара, кормил людей здоровой и полезной пищей. Моя прабабушка тоже выучилась на повара и была лучшей в своей профессии. Династия поваров передалась нам по семейной традиции. Все члены семьи любят готовить и радуют своих близких изысканной кухней.

А ещё мне вспоминается, как А. Т. Твардовский сказал в своей «Книге про бойца» о том, что на войне главное, чтобы повар был парень свой, не жалел ничего для солдат…

