

НЕКОТОРЫЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Кривчиков В. М., кандидат исторических наук, доцент
*Учреждение образования «Гродненский государственный университет
имени Янки Купалы»
г. Гродно, Республика Беларусь*

Аннотация. В статье рассмотрено применение пищевых концентратов при организации питания личного состава в полевых условиях. Показаны особенности кулинарной обработки пищевых концентратов для приготовления супов и бульонов баз мяса, консервов мясных, сушеных картофеля и овощей. Проанализирована история использования пищевых концентратов в войсках Красной Армии накануне Великой Отечественной войны. Приведены калорийность сухого пайка в сравнении с калорийностью основного красноармейского пайка. Сделан вывод, что питание сухим пайком ограничивали пределами действительной необходимости и переходили при первой возможности на питание свежими или консервированными продуктами.

Ключевые слова: пищевые концентраты, питание военнослужащих, полевые условия.

Annotation. The article considers the use of food concentrates in the catering of personnel in the field. The features of culinary processing of food concentrates for the preparation of soups and broths of meat bases, canned meat, dried potatoes and vegetables are shown. The history of the use of food concentrates in the troops of the Red Army on the eve of the Great Patriotic War is analyzed. The calorie content of dry rations is given in comparison with the calorie content of the main Red Army ration. It was concluded that dry rations were limited to the limits of actual need and switched to fresh or canned foods as soon as possible.

Keywords: food concentrates, nutrition of military personnel, field conditions.

В настоящее время серьезное внимание уделяется организации питания личного состава в полевых условиях. В условиях постоянного возможного огневого воздействия противника, ограниченности времени на приготовление пищи, небольшого ассортимента продуктов, трудностей с хранением продовольствия возрастает роль в использовании при организации питания консервированной продукции, пищевых концентратов.

В современном виде в рационе питания личного состава в полевых условиях, кроме прочего, используются следующие продукты:

- пищевые концентраты для приготовления супов и бульонов баз мяса;
- консервы мясные;
- картофель сушеный;
- морковь сушеная.

Использование пищевых концентратов для приготовления супов позволяет значительно сократить время на приготовление первого блюда. Для этого необходимо закипятить воду, в которую закинуть измельченный концентрат для приготовления супов и довести все до готовности.

Мясные консервы добавляют в первое и второе блюдо. С банок консервов удаляют смазку и при возможности они прогреваются в горячей воде 10–15 минут для проверки их герметичности. Жир в этом случае плавится, что позволяет полностью извлечь содержимое из банок. Особо внимание необходимо обратить на бомбаж банок. Затем банки протираются и вскрываются. Варка мясных консервов проводится не менее 15 минут.

В первые блюда мясные консервы закладываются в котлы за 20–25 минут до окончания варки с обязательным кипением не менее 15 минут, во вторые блюда – при загустении каш. Как видно, консервы мясные должны подвергаться двойной тепловой обработке.

Сушеные картофель и овощи используют для приготовления первых и вторых блюд. Перед обработкой необходимо обратить внимание на их качество. Они не должны иметь затхлого, плесневелого и резко выраженного постороннего запаха. Сушеный картофель и овощи перебираются, тщательно промываются в холодной воде. Для этого необходимо использовать 3–4 л на 1 кг продукта.

После этого сушеный картофель и овощи замачиваются. На 1 кг продукта необходимо воды:

- 3–4 л для картофеля;
- 5–6 л для моркови и репчатого лука.

Продолжительность замачивания 2–3 часа, желательно в прохладном месте. В процессе замачивания сушеные картофель и овощи, поглощая воду, увеличиваются в объеме и массе: картофеля – в 2 раза, репчатого лука – в 3,8 раза, моркови – в 4 раза. При замачивании сушеные картофель и овощи набухают и размягчаются. В незамоченном виде картофель, даже при продолжительной варке, остается жестким, а морковь и репчатый лук при пассеровании подгорают. Так как при замачивании сушеных картофеля и овощей в воду переходит значительная часть их пищевых свойств, данную воду используют для приготовления пищи.

Использование пищевых концентратов для приготовления пищи в полевых условиях это не дань сегодняшней моде, а многолетние практические исследования, проходившие в войсках. Анализ архивных документов показывает, что в 1930-х гг. в войсках Красной Армии активно исследовали, а затем применяли использование концентрированных продуктов для приготовления пищи красноармейцев, в основном в индивидуальном порядке.

Накануне Великой Отечественной войны пищевые концентраты изготавливали в таблетках, в каждой из которых содержалось от 1 до 4 порций блюда. Вес одной порции в граммах и ее калорийность были следующие:

- суп-пюре гороховый – вес 1 порции 75 г, калорийность 253 ккал;
- борщ из сушеных овощей – вес 1 порции 75 г., калорийность 237 ккал;

- каша пшенная – вес 1 порции 100 г., калорийность 375 ккал;
- каша гречневая – вес 1 порции 125 г., калорийность 470 ккал;
- лапшовник молочный – вес 1 порции 125 г., калорийность 510 ккал;
- кисель – вес 1 порции 35 г., калорийность 119 ккал [1, с. 241].

Оценку доброкачественности производили на основании органолептической пробы как концентратов, так и приготовленной из них пищи. Изготовленные из концентратов блюда должны были обладать нормальными для каждого блюда органолептическими признаками в отношении внешнего вида, запаха, вкуса и консистенции без каких бы то ни было посторонних привкусов (прогорклости) и запахов. В отношении концентратов, подлежащих хранению, требовался лабораторный анализ на кислотность. Кислотность, которая измерялась в градусах, не должна была превышать для супа-пюре горохового $9,0^\circ$, для борща из сушеных овощей – 5° , каши пшенной – $1,0^\circ$, каши гречневой – $3,2^\circ$, лапшовника молочного – $2,2^\circ$. Опытным путем сроки хранения концентратов были установлены следующие:

- для супа горохового 12 месяцев;
- для каши гречневой 3–4 месяца;
- для остальных концентратов – 6 месяцев.

Концентраты выдавались в составе сухого пайка. Сухой паек к 1941 г. имел следующий состав:

- сухари 600 г;
- колбаса минская 100 г или вобла сухокопченая 150 г или сельдь 200 г или сухокопченая рыба-филе 100 г или сыр брынзы 150 г;
- концентрат пшенной каши 200 г;
- концентрат супа-пюре 75 г;
- сахар 35 г;
- чай 2 г;
- соль 10 г.

Сухой паек не содержал витамина С. Калорийность сухого пайка колебалась (в зависимости от того, входили ли в его состав колбаса или те или иные рыбные продукты, сыр, брынза) от 3146 ккал до 3497 ккал, т. е. калорийность его была ниже основного красноармейского пайка (3710 ккал).

Войсковые испытания показали, что сухой паек приедался, качество приготовленной пищи оставляло желать лучшего. Поэтому питание сухим пайком ограничивали пределами действительной необходимости и переходили при первой возможности на питание свежими или консервированными продуктами.

Необходимо отметить, что указанные выше положения применения сухого пайка, пищевых концентратов в полевых условиях активно применяются и на современном этапе.

Литература

1. Полевое размещение войск: опыт организации и уроки истории / Воен. акад. Ген. штаба ВС РФ; НИИ (воен. истории), АО «Оборонстрой» ; редкол.: В. П. Андреев, А. И. Андриянов, С. В. Баблев [и др.]. – СПб. : Аврора, 2015. – 480 с.