

Р.

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ОТДЕЛ
БЕЛОРУССКОГО ОСОБОГО
ВОЕННОГО ОКРУГА



ПАМЯТКА
КРАСНОАРМЕЙЦА

ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ
ПРИГОТОВЛЕНИЮ ГОРЯЧЕЙ ПИЩИ
В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ

М И Н С К

1 9 4 0

ВОЕННО-МЕДИЦИНСКИЙ МУЗЕЙ

СОГЛАСОВАНО
С САНОТДЕЛОМ БОВО

СОСТАВИТЕЛЬ
майор Н. П. КРОНДО
КОНСУЛЬТАНТ:
ТЕХН. ПО КУЛИНАРИИ
И. Т. ВАСИЛЬЕВ



ПРЕДИСЛОВИЕ

Для поддержания нормальной жизнедеятельности человеческого организма и правильного функционирования желудочно-кишечного тракта необходимо употреблять горячую пищу. Случаи длительного неупотребления горячей пищи, как правило, приводят к заболеванию органов пищеварения (желудка), отрицательно влияющего на общее состояние человека. Однако, в условиях боевой обстановки не всегда будет возможно обеспечить всех командиров и красноармейцев горячей пищей, подвозимой из тыла. Совершенно не исключено, когда отдельно действующие группы бойцов и тем

более одиночно-действующие, например: снайпер, разведчик, дозорный, связист вынуждены будут очень часто приготавливать сами себе горячую пищу. Поэтому все командиры и красноармейцы еще в мирное время должны научиться индивидуально приготовлению горячей пищи.

Задачей настоящей памятки ставится дать в сжатом виде основные, самые необходимые сведения, требующиеся для того, чтобы в условиях полевой обстановки каждый боец и командир смог бы самостоятельно приготовить себе горячий завтрак, обед, ужин. Так как все случаи, когда боец вынужден будет приготавливать себе пищу, предусмотреть невозможно, так же, как невозможно предусмотреть и той обстановки, в которой будет приготавливаться горячая пища, и которая

будет определяться обстановкой на поле боя, выполняемой оперативной задачей, наличием продовольствия, воды, подручного материала и характера местности, поэтому здесь предлагаются наиболее характерные и вероятные способы изготовления горячей пищи в полевых условиях.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПОЛЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.

1. Приготавливать пищу во время, незанятое выполнением задачи или тогда, когда по ходу боя (событий) есть возможность отвлечься для этой работы.

2. Не демаскировать себя при приготовлении пищи разведением костра.

3. По возможности приготавливать пищу в наиболее короткий срок.

4. Для сооружения очага использовать подручные материалы.

5. Перед приготовлением пищи мыть руки.

6. Пищу приготавливать в чистой посуде.

7. Перед закладкой продуктов в варку обязательно хорошенько промыть их.

8. НЕ ЗАБУДЬ посолить приготавливаемую пищу.

9. Обязательно хорошенько проваривать пищу до полного размягчения продуктов.

10. Готовую пищу употреблять сразу, не хранить ее, так как готовая пища очень быстро портится и может вызвать желудочное заболевание.

11. Если условия и время позволяют, то перед варкой пищи обмажь с наружной стороны котелок разведенной глиной, чтобы не садилась копоть и легче было бы отмыть котелок.

12. Для приготовления пищи выбери укрытое место.

13. Большой костер для приготовления пищи разводить запрещается. По окончании варки костер должен быть немедленно погашен, должны быть приняты все меры к тому, чтобы не возник пожар.

14. При разведении костра и самой варки пищи винтовку перенести за спину, а огнеприпасы (в том числе гранаты и взрыватели) отложить в сторону на такое расстояние, чтобы от воздействия огня они не взорвались.

2. ПОРЯДОК РАБОТ.

Перед приготовлением пищи определить сначала место, где удобнее скрытно можно разводить костер. При этом надо обязательно, чтобы сохранялся обзор, чтобы противнику не были заметны огонь и дым от



костра. Желательно, чтобы по близости были топливо и вода. После этого подготовь необходимое топливо и набери воды. В качестве топлива (в зависимости от того, что есть на месте) могут быть использованы: дрова, хворост, различные древесные обломки, щепы, кора, древесный и каменный уголь, сухие хвойные иглы и шишки, сухой тростник.

По окончании этой работы приступают к устройству очага, который может быть надземным или сделанным в земле, в виде примитивной печки с горловиной для ведра-котелка и второй горловиной для выхода дыма. Устроив очаг, описание которого дается ниже, приступают к обработке продуктов (предварительно разведя костер) и самой варке пищи.

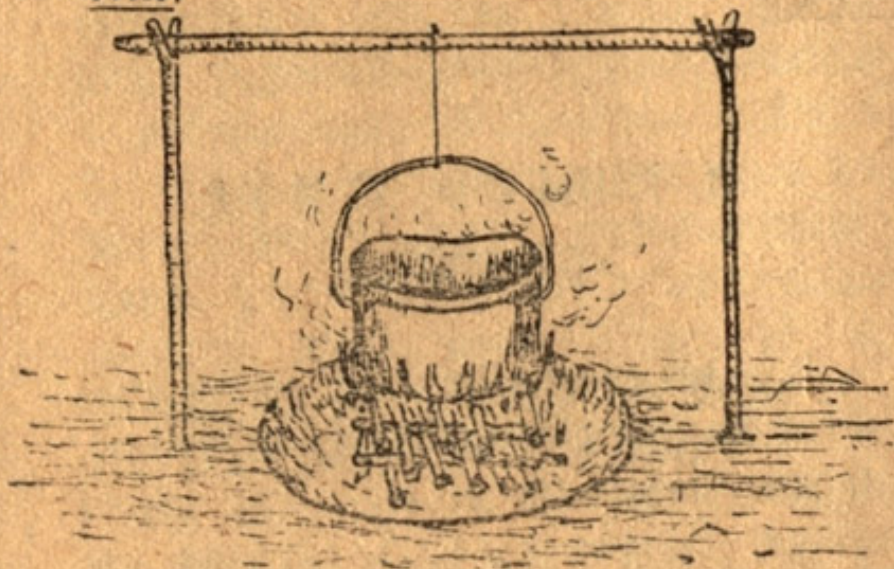


3. ТИПЫ ОЧАГОВ И ИХ УСТРОЙСТВО.

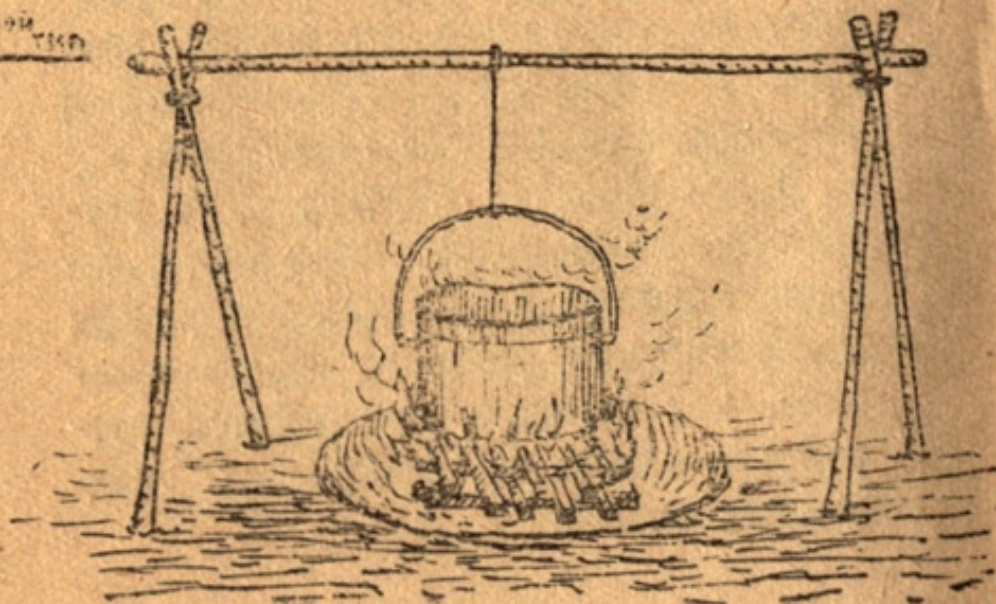
В зависимости от того, какие имеются на месте подручные материалы, можно построить и очаг для варки пищи. Однако во всех случаях это будет очень примитивное сооружение, не требующее ни особых знаний, технических приспособлений и инструментов для его возведения.

В большинстве случаев для устройства очага потребуются малая саперная лопата и нож или топор. При приготовлении пищи на одного человека, как правило, понадобится устройство одного из следующих надземных очагов.

1-й тип.



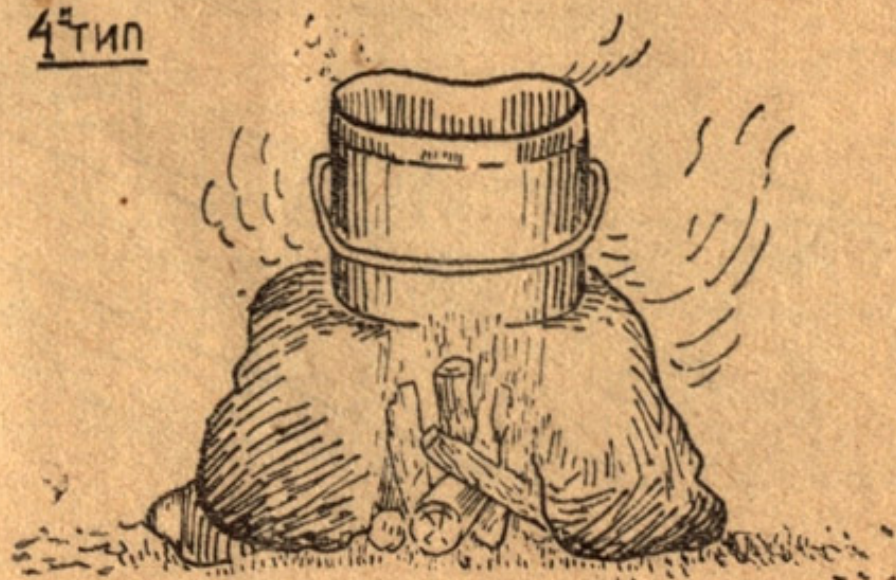
2-й тип



3-й тип

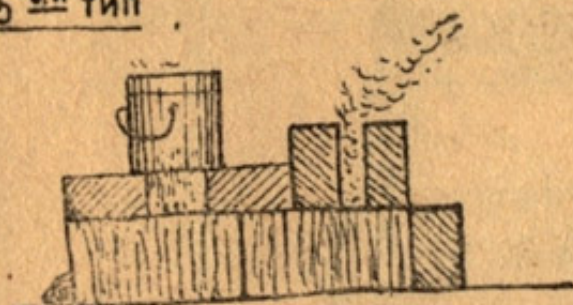


4-й тип

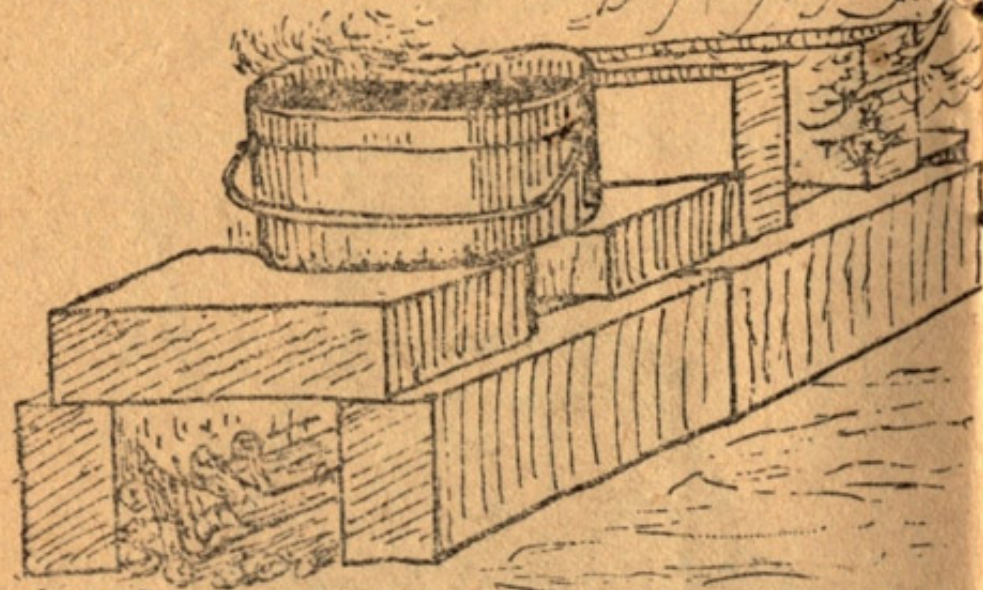


ВОЕННО-МЕДИЦИНСКИЙ МУЗЕЙ

5-й тип

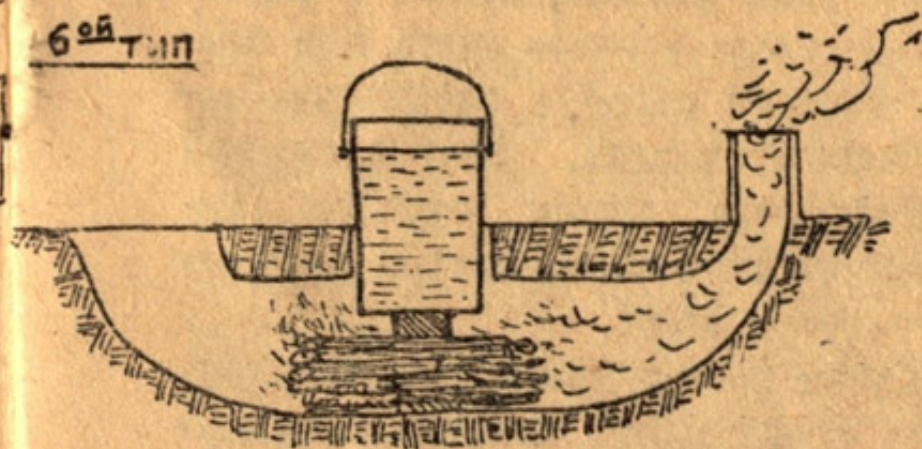


Вид с боку



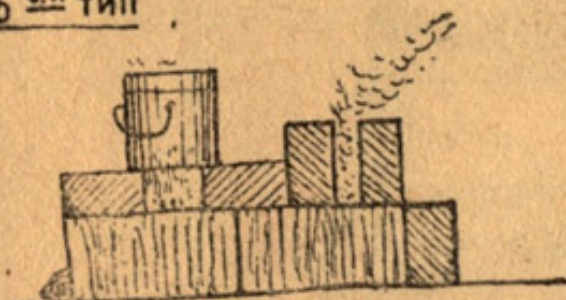
Последний из очагов сооружается только в особых условиях при более длительном пользовании им, т. е. тогда, когда пища на нем приготавливается неоднократно. Когда пищу приготавливают на несколько человек сразу, тогда лучше всего соорудить очаг в земле, а котел или ведро, в зависимости от того, что будет, вкопать, вставить в одну из горловин очага. При таком способе варки, пища будет вкуснее, не будет пахнуть дымом.

6-й тип

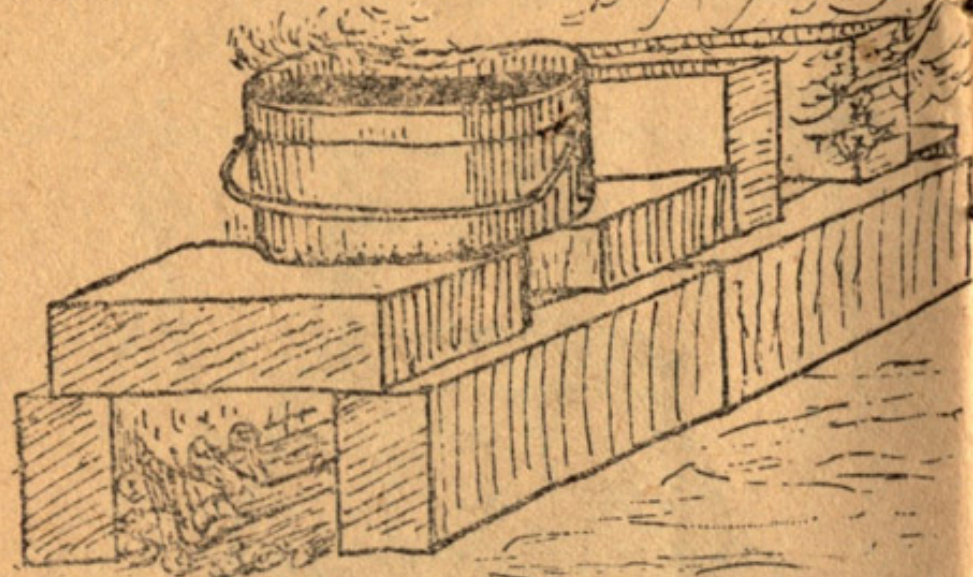


В РАЗРЕЗЕ

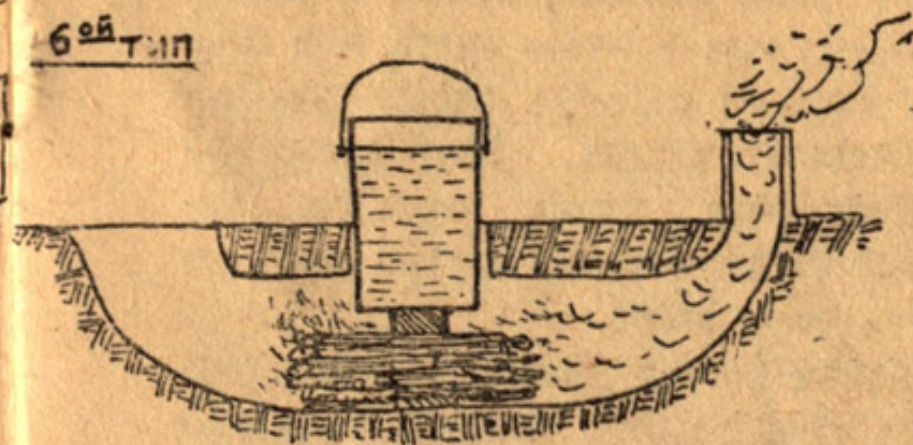
5 ый тип



Вид с боку



6 ый тип



В РАЗРЕЗЕ

Последний из очагов сооружается только в особых условиях при более длительном пользовании им, т. е. тогда, когда пища на нем приготавливается неоднократно. Когда пищу приготавливают на несколько человек сразу, тогда лучше всего соорудить очаг в земле, а котел или ведро, в зависимости от того, что будет, вкопать, вставить в одну из горловин очага. При таком способе варки, пища будет вкуснее, не будет пахнуть дымом.

Все очаги устраиваются произвольной формы и размеров, но с обязательным соблюдением того, чтобы самая высокая температура пламени костра охватывала посуду с приготавливаемой пищей.

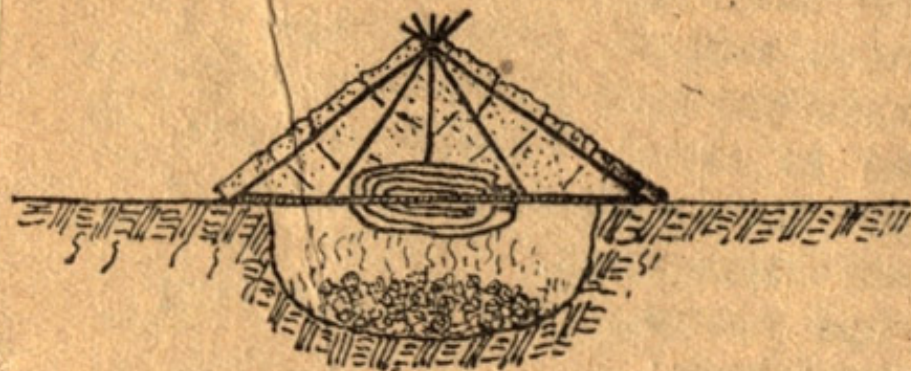
Не исключены случаи, когда по некоторым обстоятельствам (отсутствие посуды) будет необходимость испечь мясо, картофель, яйца или съедобную дичь, мелкое животное, рыбу.

В этих случаях подготовленный продукт может быть изжарен на очаге типа вертела, яички и картофель—в золе всякого очага или просто костра и мясо—в специально сооружаемых очагах. Этот последний устраивается путем отрытия небольшого котлована, внутри которого разводится огонь.

Путем постепенного сжигания топлива производится накопление жа-



7-ой тип



В РАЗРЕЗЕ

ра. Когда жара (горячих углей) образуется достаточно, тогда на чисто остроганную (желательно березовую) палку надевают предназначенный к печению продукт, палку ложат над углями и сверху очаг накрывают дерном. В таком состоянии продукт (мясо) печется до полной готовности.

4. ОБЩИЙ ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.

С окончанием работ по выбору места для приготовления пищи, заготовок топлива, воды (которая в зимних условиях может быть получена из снега), сооружения очага, приступают к обработке продуктов и самой варке пищи.

При приготовлении мясных блюд прежде всего:

а) Мясо обмыть чистой водой, удалить места, где имеются сгустки крови, клейма и загрязненные места.

б) Мясо разрезать на кусочки по 25—30 грамм, заложить в котелок с холодной водой и поставить вариться.

в) Остальные продукты закладывать тогда, когда мясо будет почти готово.

г) При приготовлении мясных блюд из мясных консервов мясо, на оборот, закладывается для варки после того, когда остальные продукты уже сварились.

д) Все крупы (кроме гречневой и манной) промыть. Гречневую и манную крупу закладывать в варку сразу после переборки, не промывая ее.

е) Все крупы — горох, фасоль, а также макароны — перед закладкой их в варку тщательно перебрать с тем, чтобы не попали в пищу возможные посторонние предметы.

ж) Корнеплоды (бураки, морковь, петрушка) и картофель, а также и капуста после тщательной очистки ополоснуть холодной водой.

з) Каждый вид овощей нарезать кусочками одинаковой величины для того, чтобы они одновременно сварились.



и) При варке пищи из сушеных овощей сначала перебрать их, промыть и замочить в холодной воде, когда они набухнут, после этого можно пускать в варку, вместе с той водой, в которой они намокали.

к) При приготовлении блюд из свежей рыбы очистить рыбу от чешуи, удалить плавники, выпотрошить (при потрошении стараться не повредить желчный пузырь), промыть холодной водой, разрезать на куски и приступить к варке. Если рыба соленая, то сначала надо ее намочить, очистить от чешуи, разрезать на куски, после чего продолжать вымачивание до размягчения и только после этого можно варить.

л) При приготовлении горячей пищи из концентратов последние необходимо предварительно (перед закладкой в варку) хорошенько измельчить (растереть) и потом пу-

скать в варку, как указано в пункте «в».

5. ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД И ПОРЯДОК ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

1. Суп картофельный с мясом или мясными консервами.

Очищенные, промытые и нарезанные ломтиками овощи (картофель, лук и морковь) опустить в кипящий мясной бульон и варить до размягчения овощей, после чего положить в котелок лаврового листа, перца и посолить по вкусу. Если суп приготавливается с мясными консервами, то очередность закладки продуктов соблюдать как указано в разделе 4-м, пункт «г».

2. Суп картофельный с сушеной рыбой.

Заварить кипятком. Ошпарить предназначенную к варке сушеную рыбу

(одна тарань на котелок готовой пиши), очистить ее от чешуи и внутренностей, после чего положить для варки, положив одновременно специю. Когда рыба размягчится, заложить остальные продукты и продолжать варку, как указано в пункте 1-м.

3. Суп из овощей (свежих или сушеных).

Если овощи свежие, то после их очистки картофель, морковь, лук, петрушка и капуста нарезаются кусочками и закладываются для варки в кипящий мясной бульон. Если сушеные, то сначала они замачиваются и потом закладываются в варку. В конце варки в котелок закладываются специи и соль по вкусу. Через 20—30 минут суп готов.

4. Суп пшенный с картофелем.

Пшено перебирают, промывают холодной водой и закладывают для

варки в кипящий мясной бульон. Через 15—20 минут после варки пшена в котелок закладывают очищенный и нарезанный картофель, морковь, лук, лавровый лист и соль и варку продолжают еще 15—20 минут.

5. Суп перловый с картофелем и суп из пшеничной крупы с картофелем приготавливаются также как и суп пшенный.

Супы фасольный и гороховый приготавливаются аналогичным порядком с предварительным замачиванием фасоли и гороха до набухания их.

6. Суп лапша или суп макаронный.

В кипящий мясной бульон кладут лапшу, вермишель или макароны и варят его 5—10 минут, затем добавляют нарезанный тонкими пластинками картофель, соль, перец,

лавровый лист и варку продолжают до готовности.

7. Щи свежие с мясными консервами и мясом.

Очищенные и нарезанные кусочками капуста, морковь и петрушка закладываются в котелок с кипящим мясным бульоном или водой (если щи варятся с мясными консервами), а через 15—20 минут нарезанную картофель, соль и приправы, и все варить в течение 30—40 минут. Жиры и консервы закладываются за 10 минут до полной готовности щей.

8. Борщ с консервами или мясом.

Очищенные и нарезанные одинаковыми кусочками свекла, морковь, лук и капуста закладываются в котелок с кипящим мясным бульоном. После этого минут через 10—15 добавляют картофель, соль и припра-

вы, продолжая варку еще 20 минут.

9. Рыбная уха.

После очистки от чешуи, потрошения и промывки рыбу кладут в котелок с кипящей водой и солят. Сюда же добавляют резаный лук, петрушку, лавровый лист, перец. Варку продолжать 15—20 мин. на небольшом огне, так, чтобы не допускать кипения. Готовность рыбы определяется появлением белого сока при прокалывании или свободным отделением мяса от костей. Уху употребляют в чистом виде или в виде приготовленного картофельного супа на образовавшемся при варке ухи бульоне.

10. Каша гречневая.

Перебранную крупу ссыпают в котелок с кипящей соленой водой и варят при помешивании до загусте-



ния. Затем котелок закрывают и кашу доваривают (ставят ее в горячую золу, чтобы она упрела). По готовности каши в нее кладут жиры или растительное масло. В таком виде кашу употребляют в пищу. Для повышения вкусовых качеств каши не плохо заправить ее поджаренным в жирах луком. Лук поджарить можно или в свободном котелке или в крышке от котелка.

11. Каша пшенная, перловая и пшеничная приготавливается также как и каша гречневая. Надо только после переборки обязательно промыть крупу.

12. Макароны отварные.

Перебранные макароны опускают в кипящую соленую воду и варят 35—40 мин., слегка помешивая. После этого добавляют жиры и в таком виде едят.

13. Картофельное пюре.

Очищенный картофель закладывают в котелок и заливают водой, солят и варят до готовности. После чего отвар сливается, картофель толчется и заправляется жирами или маслом.

14. Картофель отварной.

Приготавливается также, как и картофельное пюре, только по готовности отвар весь сливается, картофель употребляется в пищу с растопленными жирами или маслом в целом виде.

15. Картофель отварной в кожуре.

Промытый картофель закладывается в посуду, заливается водой, солится и варится до размягчения. После чистится и в теплом виде употребляется с растопленными жирами или маслом.

16. Картофель печеный.

Блудни картофеля закапываются в золу горячего костра и пекутся до размягчения. Употребляются в горячем виде с солью и растопленными жирами или маслом.

17. Печеное мясо, рыба, дичь.

Предназначенное к печению мясо, рыбу или дичь после очистки и промывки надевают на чисто остроганную березовую палку, которую кладут над раскаленными углями, как показано на рис. № 7. Сверху очаг прикрывают дерном. В таком состоянии происходит испекание продукта до полной готовности.

18. Суп-пюре гороховый.

Для изготовления одной порции супа необходимо 75 гр. концентрата. На это количество берется воды три стакана. Концентрат измельчается и постепенно всыпается в кипящую

воду при тщательном помешивании для того, чтобы не образовались комки. Для улучшения вкуса к супу добавляется 1/8 банки мясных консервов или несколько кусочков колбасы. Варку продолжать 10—12 минут.

19. Супы фасолевый, перловый приготавливаются также, как и суп-пюре гороховый.

20. Борщ украинский.

Норма концентрата и воды также, как и для супа горохового. В теплую воду закладывается измельченная таблетка борща. После вскипания воды борщ варится 15—25 минут при помешивании.

21. Каша пшенная.

На одну порцию концентрата (100 гр.) берется 1,5 стакана воды.

Измельченная таблетка концентрата каши закладывается в кипящую воду и варится в течение 10—15 минут при постоянном помешивании, до момента загустения. После загустения котелок закрывают и ставят кашу в жар на 5—8 минут. Или при наличии готового кипятка 100-граммовую таблетку каши измельчить в котелке и залить ее одним стаканом крутого кипятка, закрыть крышку, по возможности укутать котелок и через 30—40 минут каша будет готова.

Кашу пшеничную из концентрата можно приготовить так же и в термосе. При наличии термоса и готового кипятка таблетки концентрата каши измельчают, закладывают в термос по количеству людей из расчета на одного человека 100 грамм концентрата, все это заливается крутым кипятком — один стакан

на порцию концентрата и дают стоять в течение 40 минут, после чего каша готова к употреблению.

Каша гречневая (концентрат) приготавливается также, как и каша пшеничная.

22. Лапшевник молочный.

На одну порцию концентрата 100 грамм берут воды 3 стакана. Измельченный лапшевник закладывают в кипящую воду и варят при постоянном помешивании в течение 10—12 минут.

6. ПРИМЕРНЫЕ НОРМЫ ПРОДУКТОВ НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА ПО ВИДАМ БЛЮД.

1. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ: мясо—75 г., картофель—300 г., морковь—15 г., лук—10 г., жиры—10 г., соль—5 г. Мясо можно заменять 1/8 банки мясных консерв.





сразу же приведена в порядок. Чистить посуду надо мелким песком или золой из-под очага для того, чтобы оттереть накип и остатки жиров и плотно пристаившие во время варки к стенкам котелка частицы продуктов. После этого посуду необходимо прополоскать в чистой воде, насухо вытереть или высушить и поставить на свое место, или приторочить к ранцу.

Военно-Медицинский Музей СССР
БЕСПЛАТНО.

Шифр 6061

ВЫДАЕТСЯ
 КАЖДОМУ
 КРАСНОАРМЕЙЦУ

№ 25

№ 387
 мес. раб.

Тип. изд-ва „Кр. П. авда“. Зак. № 819.

23

51591