



С каждым годом всё сложнее услышать о Великой Отечественной войне из первых уст. Какой ценой была завоевана Победа, наши следующие потомки смогут представить себе, лишь по фильмам, книгам с воспоминаниями фронтовиков и пожелтевшим от времени фотокарточкам...

Сегодня, пожалуй, ни одно народное гуляние в честь великого Дня Победы, не обходится без полевой кухни. После парада, возложения венков, поздравления ветеранов, прогулок с георгиевскими ленточками по улицам и

паркам, отведать порцию простой солдаткой каши из огромного горячего автокотла — это особое удовольствие! Кашу традиционно готовят на площадях в память о лишениях, которые переживали солдаты во время войны. Поэтому солдатская каша становится ещё одним символом памяти бессмертного подвига советских солдат.

Военно-полевая и походная кухня в годы Великой Отечественной войны была «домашним очагом», кормившим солдата горячей пищей в нелёгких условиях окопной жизни. Блюда готовились нехитрые, зачастую повар произвольно мешал в котле мясо, крупы, овощи — всё, что имелось под рукой. «Тыловая Солянка», «Макароны «балтийские» по-флотски с мясом», «Морковный чай» — эти, незамысловатые на первый взгляд, блюда прекрасно подходили для полевых условий.

Главным блюдом войны поистине можно назвать **солдатскую кашу!**

«Щи да каша — пища наша», — повторяли бойцы, в точности описывая фронтовые будни. Чаще всего в полевых кухнях готовили щи, кулеш, картошку и, конечно, гречку и перловку с мясом или тушёнкой. Последний вариант и стал именем нарицательным для понятия «солдатская каша». Во время военных действий очень часто были проблемы с продовольствием. Поэтому поварам полевой кухни приходилось изощряться, чтобы сытно накормить солдат. Для приготовления обеда использовались все запасы на чёрный день — остатки пшена, перловки и любой другой крупы. Рецептов приготовления полевой каши существует множество. Традиционная **солдатская каша** варится из крупы, овощей и мяса и получается очень сытной и питательной. Крупа берётся гречневая, перловая или пшено, овощи — лук и морковь, мясо — тушёнка. В идеале солдатскую кашу варят в котелке на открытом огне, но можно приготовить и дома на плите или в мультиварке.



Мы понимаем, как важно сохранить незабываемую память об этом тяжёлом времени, передать её новым поколениям. В праздничные майские дни приготовьте простые рецепты военной кухни. Сварите в домашних условиях фронтовую кашу, чтобы попробовать еду тех, кто воевал, защищая нынешнюю мирную жизнь. Вспомните о членах вашей семьи, прошедших войну, поделитесь историей их жизни.