**08-033 КП-2-48 прицепная кухня полевая на шасси одноосного автоприцепа 1-АП-1.5 для приготовления пищи из первых и вторых блюд в походных условиях, котла 2, емкость** **полная/полезная 125/110 л и 75/65 л, топливо жидкое или твёрдое, тягач общей массой не менее 1.3 т, собственный вес 0.89 т, завод автоприцепов г. Ирбит и др., с 1948 г.**



*Из статьи «Прицепные полевые кухни России», автор: Глеб Алексушин. Мифы и тайны истории на dzen.ru.*

 Какой солдат сможет сражаться, не поев нормально? С помощью чего кормили и кормят наших солдат в полевых условиях?

**Не принятая на вооружение полевая кухня Паричко 1866 г.**

 В феврале 1866 г. в Варшаве при лейб-гвардии Литовском полку испытали «кухонный аппарат» варшавского купца Юлиана Альфонсовича Паричко: деревянный ушат (котёл), стянутый железными обручами и с железным дном. Через центр котла проходила дымовая труба от очага под ним, железные детали в местах соприкосновения с пищей покрывала глазурь. После испытаний, показавших недостатки деревянного котла, в июне того же года испытали усовершенствованный образец, уже из двух котлов (большого - для щей и малого - для каши), покрытых изнутри лужёным железом и медью. В ходе дальнейших испытаний котёл для каши сделали с двойными стенками, между ними заливали воду. Испытательная комиссия одобрила результаты опытов: приготовленные в «аппарате» щи и каша не уступали в качестве приготовленным в обычных котлах, времени и топлива на готовку требовалось меньше, при этом готовить пищу можно было на марше. Для транспортировки «аппарата» требовалась 2-конная повозка. В ноябре-декабре 1867 г. «аппарат» испытывала в Санкт-Петербурге комиссия, а затем - обозная комиссия. В 1868 г. в Варшаве построили 2-й экземпляр для продолжения испытаний при лейб-гвардии Литовском полку, а в 1870 г. - 3-й, в 1872-1873 гг. вновь испытываемый в Санкт-Петербурге. В результате постановили построить 10 экземпляров для отправки в военные округа для испытаний. Чем закончились испытания «аппарата» Паричко, нет сведений, но для армии он не был принят.

**Не принятые на вооружение кухни 1870-х гг. Никифорова и М.А. Лишина.**

 Во время Российско-турецкой войны 1877-1878 гг. несколько полков Русской армии снабдили кухнями Никифорова для испытания в боевых условиях. Также в действующую армию отправили 10 экземпляров кухни Михаила Лишина. Испытания показали, что подвижные походные кухни удобнее и экономичнее при приготовлении пищи, чем использовавшиеся в армии артельные котлы.

**Не принятые на вооружение кухни 1893 г. Якова Фриедланда**

 В 1893 г. вновь безрезультатно в частях одесского гарнизона испытывали кухню системы Якова Фриедланда.

**1-я и 2-я полевые кухни 1898 г. Бруна.**

 В 1896 г. Главное интендантское управление объявило конкурс на создание новых образцов подвижных походных кухонь, на который представили 15 образцов: Станислава-Хенрика Бруна (сына основателя фирмы Крыштофа Бруна), М. Богаевского, де-Тиллота, Никифорова, Савримовича и др. Конкурс не выявил победителя, но наиболее разработанными были признаны однокотловые четырёхколёсные пехотно-артиллерийские и двухколёсные кавалерийские кухни системы «К. Брун и Сын» (варшавская фирма «Крыштоф Брун и Сын»), которые в 1898 г. рекомендовали для обязательных закупок в воинские части самостоятельно на свои «экономические суммы». «Боевое крещение» кухни Бруна получили во время Китайского похода 1900-1901 гг. И хотя испытания показали имеющиеся недостатки, такие как тяжеловесность, неповоротливость, нехватка второго котла, и др., Высочайшим повелением 30 января 1901 г. их введение в войсках утвердили.

 **Конкуренция.**

 Перед российско-японской войной многие полки закупали кухни системы М. Богаевского и другие систем, что начальство пресекало. Ввиду дороговизны кухонь и их ремонта, в мирное время использовать походные кухни разрешали только во время подвижных сборов и манёвров. Во время российско-японской войны походными кухнями оснастили почти все части действующей армии: «Только в некоторых частях, и то в исключительных случаях, практиковалась варка пищи в походных котелках и чугунных пищеварных котлах, в большинстве пехотных и кавалерийских частей пища готовилась в походных кухнях. Благодаря кухням люди довольствовались горячем пищей не только на стоянках, но даже на передовых позициях и при передвижениях». Изобретатели предлагать новые образцы походных кухонь: фирмой «Крыштоф Брун и Сын», полковником Богаевским (изделие механического завода О. П. Пастора), капитаном Микини (изделие завода Зотова), Вагоностроительным заводом, полковником Добронравовым (изделие завода «Технолог»), подполковником Антоном Турчановичем.

 Эти образцы, большинство из которых были однокотловыми, не получили одобрения и не были приняты на вооружение. Главное интендантское управление инициировало новые испытания 8 образцов 4-колёсных пехотно-артиллерийских кухонь по проекту штабс-ротмистра Маргушина: Путиловского завода, механического завода О. П. Пастора, фирмы «Крыштов Брун и Сын» и Вагоностроительного завода. Однако, все они из-за большого веса также не были одобрены. В 1907 г. походные кухни включили в штатный состав войсковых обозов и стали закупать за казённый счёт, а не из «экономических сумм» частей.

**3-я полевая кухня системы Маргушина (1910)**

 В 1910 г. на вооружение приняли облегчённый образец однокотловой 4-хколёсной пехотно-артиллерийской кухни системы штабс-ротмистра Маргушина, которой с кухнями системы «К. Брун и Сын» 1898 г. и снабжалась Российская императорская армия вплоть до конца её существования.

**4-я полевая кухня системы Грум-Гржимайло (1912)**

Горно-артиллерийские части снабжались вьючной кухней системы Грум-Гржимайло, одобренной в 1912 г.

**5-я и 6-я полевая кухни 2КО и 2КО-У (1931)**

 Красная армия использовала полевые кухни императорской армии до 1931 г. без значительных конструктивных изменений, но в связи с развитием бронетанковых войск, с начала 1930-х гг. начали работы по усовершенствованию старых и разработке новых образцов походных кухонь. Левый котёл для 2-х блюд - 130 литров (100 полезное пространство и 30 - под пар), правый - для первых блюд - 190 литров (160 полезное пространство и 30 - под пар). В 1931 г. были разработаны 2-котельные 2КО и 2КО-У. Обе буксировались конной тягой.

**7-я полевая кухня КП-3-37 (1937).**

 В 1937 г. приняли на вооружение 3-котельную кухню-автоприцеп КП-3-37, позволявшую готовить одновременно 3 блюда, и имевшая духовку с 2-мя противнями, ёмкость для хранения 25 кг мяса и 10-литровую банку для растительного масла. В комплект входили вилка для мяса, черпак, кухонный нож, кочерга, топор, ведро и фонарь. Левый котёл для 2-х блюд - 130 литров (100 полезное пространство и 30 - под пар), правый - для первых блюд - 190 литров (160 полезное пространство и 30 - под пар), передний - для третьих блюд и кипятка - 145 литров (110 полезное пространство и 35 - под пар). Буксировалась такая кухня автомобилем ГАЗ-АА или ГАЗ-ААА.

**8-я полевая кухня ПК-39 (1939)**

 ПК-39 отличалась единственным вытянутым баком.

**9-я полевая кухня ПК-Ч-40 (1940)**

 Во время советско-финской войны 1939-40 г. кухни использовали с максимальной нагрузкой, выявились недостатки: с медного котла за 3-4 месяца сходила полуда, что грозило массовыми отравлениями, на что обратил внимание глава интендантской службы РККА Андрей Хрулёв. В связи с этим разработали ПК-Ч-40 с чугунным котлом, не требовавшим лужения.

**10-я полевая кухня КП-41 (1941)**

 Наиболее совершенная КП-3-37 была чересчур тяжела, и к 1941 г. на замену ей выпустили 1-котельную КП-41 с квадратной, либо восьмигранной «топкой». Она была рассчитана на питание 1-м блюдом 190 человек (1,5 роты). С боков располагались термосы, в которые можно было налить пищу и доставить на труднодоступную позицию. В начале Великой Отечественной войны Красная Армия потеряла около 7740 полевых кухонь, 3700 термосов и 390 хлебопечей. И, на эти полевые кухни подняли нагрузку - они кормили по 250 человек в смену (2 роты).

 Во время боёв пища выдавалась 2 раза в сутки: утром до рассвета и вечером после заката. Суп (щи, борщ) выдавались оба раза, второе блюдо чаще всего имело полужидкую консистенцию (каша-размазня).

**11-я полевая кухня КП-42 (1942)**

 На базе КП-41 в 1942 г. разработали КП-42. Кухни-автоприцепки КП-41 и КП-42 поступали на снабжение мотомеханизированных и танковых частей. Буксировались грузовыми автомобилями ГАЗ-АА и ГАЗ-ААА (ГАЗ-3А). Конная запряжка для них не предусматривалась. Такая кормила 1-м блюдом 250 человек (2 роты).

 Дальнейшие модификации КП-42 - КП-42М (1946 г.), КП-43 и КП-43М это по сути одна и та же кухня с некоторыми улучшениями. В 1948 году на снабжение Советской армии был принят ее радикально усовершенствованный вариант – п**олевая кухня КП-2-48 с двумя котлами**, производство которой было освоено заводом автоприцепов в г. Ирбит.

 Два чугунных котла, из которых состоит кухня, позволяют одновременно готовить и транспортировать, в случае необходимости, два разных блюда, одновременно, что значительно разнообразило рацион солдат. Для этой полевой  армейской кухниподходит практически любое топливо: дизельное топливо, уголь, и обычные дрова. Кухня КП-2-48 достаточно компактна, масса ее в снаряженном состоянии не превышает 1,3 тонны.

 Каждый котел имеет самостоятельную топку, один из них предназначен для приготовления первых блюд (125 л), второй – для вторых (75 л). Причем второй котел имеет «масляную рубашку» – для того, чтобы каши не пригорали. Вода в котле такой кухни закипала за 40 минут, на роту обед из двух блюд готовился 3 часа, а ужин – 1,5 часа.

 Полевые кухни представляли собой в боевых условиях средоточие жизни, так как прием пищи для солдат во время Великой Отечественной войны был не просто утолением голода. Это были редкие минуты солдатского быта, когда он во время еды получал возможность пообщаться с другими красноармейцами, подумать о своем. Именно в этот момент наступала психологическая и физическая релаксация – солдаты отдыхали. Поэтому полевые кухни во время войны были не просто походными столовыми, а своеобразными «клубами», где красноармейцы не только отдыхали и наслаждались едой, а, в первую очередь, окунались в атмосферу мирной жизни.

 Пищевой рацион красноармейцев в годы Великой Отечественной войны был достаточно разнообразным и питательным для того, чтобы покрыть дневную норму потребления солдат. Так, в соответствии с Постановлением ГКО №662 от 12 сентября 1941 года норма № 1 суточного довольствия красноармейцев и начальствующего состава боевых частей действующей армии составляла:

хлеб – с октября по март (включительно) – 900 г, с апреля по сентябрь – 800 г;

мука пшеничная 2-го сорта – 20 г;

крупы разные – 140 г; макароны – 30 г;

мясо – 150 г; рыба – 100 г; комбижир и сало – 30 г;

масло растительное – 20 г;

сахар – 35 г; чай – 1 г; соль – 30 г.

Овощи: картофель – 500 г; капуста – 170 г; морковь – 45 г; свекла – 40 г; лук репчатый – 30 г; зелень – 35 г.

Махорка – 20 г. Спички – 3 коробки (в месяц). Мыло – 200 г. (в месяц).

 В период с декабря по февраль дополнительно выдавалось сало свиное по 25 г в сутки на человека.

 Любимыми блюдами, которые готовились на полевых кухнях, были: кулеш; борщ; щи; тушеный картофель; гречка с мясом. Эти блюда незамысловатые, на первый взгляд, хорошо подходили для полевых условий и безупречно варились в котлах полевой кухни.

База монтажа - 1-АП-1,5 (ИАПЗ-739)

Количество личного состава на обеспечении, чел - 150

Котлы:

- количество, шт. - 2

- материал - сталь нержавеющая, чугун

Емкость (полная/рабочая), л: - для первого - 125/110, для второго - 75/65

Форсунка: тип - КФГ-3М, количество (установлены/запасные) - 2/1

Топливный бак:

- количество, шт. - 1

- емкость, л - 24

Расход горючего, кг/час:

- жидкого (дизель, керосин) - 7-10

- твердого (дрова влажностью 21-33%) - 28-32

Время закипания воды в котлах, мин.:

- на жидком горючем - 55-65

- на твердом горючем - 65-70

Габаритные размеры, мм:

- длина - 2985

- ширина - 1820

- высота (походное/рабочее положение) - 2025/2600

Вес, кг: сухой - 980, в снаряженном состоянии - 1240.