

МЕНЮ НОЧНЫХ ВЕДЬМ

Хотите по-настоящему проникнуться духом той войны – приготовьте для встречи соответствующую еду. Рецепты даются с поправками на современные реалии. Не все перечисленные продукты были легкодоступны в те времена, особенно в начале войны, и уж точно они не могли оказаться в столовой все одновременно. Советские военнослужащие питались умеренно и довольно однообразно. Но реально преломить хлеб, когда ваши персонажи делают именно это, – сильное впечатление! Очень рекомендуем.

ЗАКУСКИ

В основном все лузгали семечки. Реже ели сливы, яблоки, груши, некоторые овощи (морковь или огурец), реже – сваренное вкрутую яйцо.

НАПИТКИ

Обычно пили крепкий чёрный чай. Его можно было подсластить мёдом или разбавить сгущёнкой. Сахар был роскошью.

В начале войны лётчицам полагалось 100 граммов водки в день; позже для тех, кто на фронте, порция была увеличена до 200 граммов. На Кавказе вместо водки выдавалась большая порция крепкого вина или чачи. Некоторые просто пили свой алкоголь за обедом, другие же запасали его для праздников.

ГЛАВНОЕ БЛЮДО

На завтрак и на обед главным блюдом обычно была каша. Делалась она из самой разной крупы, но проще всего сварить простую гречневую.

К каше подавался ржаной хлеб, обычно чёрствый. Хорошо подойдёт «бородинский».

Если хотите сделать ещё более аутентичную, настоящую армейскую еду, подавайте кашу, просто покрошив сверху лист капусты и приложив толстый ломоть хлеба. Если вы особенно щедры и снабжение в вашей игре на высоте – так и быть, добавьте масла.

Бывает еда и поинтереснее – можно добавить самых разных закусок. Они делают еду более разнообразной и вкусной. В кашу можно добавить тушёнку, лучше свиную, которая была обыденной едой для того времени. Кроме тушёнки, на столе могут оказаться твёрдая колбаса, а также банка шпротов, макрели или сельди. Можно забавно разнообразить красноармейский паёк ленд-лизовскими продуктами.

Овощи, особенно солёные огурцы, являются великолепной аутентичной закуской. Можно использовать в готовке укроп, свёклу, огурцы, краснокочанную и белокочанную капусту, картошку и грибы.

ПОСЛЕ ЕДЫ

«Десерт» в этих условиях если и будет, то скорее всего окажется печёным яблоком, сладким печеньем, шоколадкой или конфетой, «добытой» из неприкосновенного запаса.

За помощь в составлении меню приносим благодарности Лорену Коленко.