

# Komenda Główna Straży Granicznej

<https://strazgraniczna.pl/pl/pozostale-informacje/100-lecie-powolania-korpusu-oc/jednodniowka/13053,KOP-od-kuchni.html>

04.04.2025, 00:55

## KOP od kuchni

---

12.03.2024

---

Służba służbą, ale najważniejsze w zorganizowaniu sprawnego pododdziału chroniącego granicę było zabezpieczenie... kuchni.

Na długo przed powstaniem Korpusu Ochrony Pogranicza generał Józef Dowbor-Muśnicki, dowódca I Korpusu Polskiego w Rosji napisał:

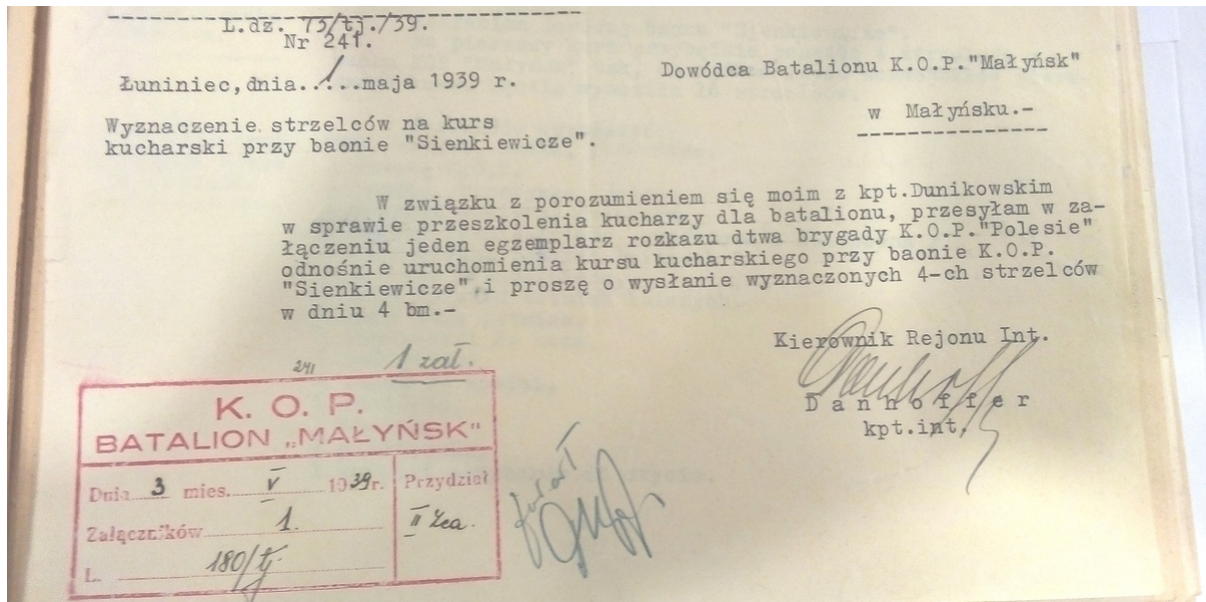
*„Zła organizacja aprowizacyjna zawsze doprowadza do całkowitego zmarnowania sił wojska, w najlepszym razie do zrujnowania jego organizmu. Troska o wyżywienie to fundament dyscypliny”.*

I ta myśl przyświecała służbom aprowizacyjnym Wojska Polskiego i Korpusu Ochrony Pogranicza przez cały okres międzywojenny.



*W oczekiwaniu na posiłek przed strażnicą KOP  
(ze zbiorów prywatnych por. SG P. Waseńczuka)*

W maju 1939 roku dowódca Brygady KOP „Polesie” wydał rozkaz o skierowaniu na kurs dla kucharzy czterech strzelców z nowo utworzonego Batalionu KOP „Małyńsk”, przeznaczonego do obrony fortyfikacji na wschodniej granicy w ramach pułku KOP „Sarny”. Po przeszkoleniu mieli oni zapewnić wyżywienie żołnierzom macierzystego batalionu.



(oryginał dokumentu znajduje się w Wojskowym Biurze Historycznym w Warszawie).

A co jedli żołnierze Korpusu?

Jadłospis na Wielką Niedzielę 21 kwietnia 1935 roku wymieniony w dodatku Nr 7 do rozkazu dziennego Nr 32/35 dowódcy szwadronu KOP „Krasne” przewidywał:

Śniadanie:

Potrawy: - 2 jajka święcone, kiełbasa, bułka, chleb biały i kawa z mlekiem

Artykuły: - jajka św. - 2 szt. kiełbasy 100 gr. Bułka biała pszenna 500 gr., chleb biały 500 gr.- mleka 1/8. l. - cukru do kawy 10 g.

Obiad:

Potrawy: - Grochówka, pieczeń wieprzowa z sosem cebulowym, kapusta, ziemniaki ze słoniną, kompot ze śliwek i czarna kawa,

Artykuły: - mięso wieprzowe 250 gr, grochu 90 gr., ziemniaków 750 gr. / z tego 50 gr do grochówki, słoniny 35 gr., kapusty 100 gr, śliwek suszonych 50 gr, cukru do kompotu 20 gr. - kawa jak zwykle,  
Grochówkę należy zagotować na boczku wędzonym przeznaczonym do wieczerzy.

Kolacja:

Potrawy: - Boczek wieprzowy na zimno z białym chlebem i kawa z cukrem.

Artykuły: - Boczku 150 gr, chleba białego 500 gr, cukru do kawy 10 gr.

(pisownia oryginalna)

Z punktu widzenia dzisiejszych czasów posiłki te nie wydają się jakąś rewelacją. Zwykle codzienne menu przeciętnej polskiej rodziny.



Kompania KOP gotowa do obiadu. Być może właśnie obchodzą święta Wielkiej Nocy  
(ze zbiorów prywatnych por. SG P. Waseńczuka)

Warto jednak uwzględnić kontekst historyczny.

Rok 1935 to był początek wychodzenia Polski z Wielkiego Kryzysu. Czas, kiedy dla wielu rodzin kończył się okres wegetacji, a zaczynało odbudowywanie minimalnego choćby dobrobytu. W całej Polsce zjadano wówczas rocznie 18 kilogramów mięsa, podczas gdy obecnie jest to 60 kg. Z powodu ceny mięso było dostępne tylko dla lepiej sytuowanych. Oznacza to, że na stole przeciętnego robotnika, czy chłopa pojawiało się ono od święta, a standardem były „ziemniaki z ziemniakami”.

W roku 1936 w wydany przez Instytut Gospodarstwa Społecznego zbiorze Pamiątniki chłopów gospodarz spod Garwolina opisywał swoje codzienne jedzenie:

*„Na śniadanie kartofle z kapustą, na obiad kartofle i polewka z kaszy, na kolację kartofle i przygotowane mleko”.*

(na podstawie: Sylwia Uryga ["Kuchnia II RP. Dwudziestolecie na talerzach"](#))

Gdyby jego syn trafił do KOP, a przecież właśnie z Polski Centralnej i Zachodniej rekrutowano do Korpusu, to świąteczne zaprowiantowanie w Batalionie „Krasne” byłoby dla niego naprawdę ucztą.

Także w kontekście [standardowego menu obowiązującego w ówczesnym Wojsku Polskim](#), omawiany jadłospis wykraczał poza normę.

W tymże 1935 roku dzienna norma żywnościowa żołnierza polskiego w czasie pokoju przewidywała ćwierć kilo mięsa (czyli równowartość przeciętnego filetu z piersi kurczaka) i 50 gramów smalcu. Zatem menu świąteczne przewidywało prawie dwa razy więcej

białka zwierzęcego, niż jadłospis codzienny. Żeby jednak nie było za dobrze, to w święta w Batalionie „Krasne” podano tańszą (i uznawaną wówczas za gorszą) wieprzowinę zamiast zwykłej wołowiny.

	Wymiar normalny	Należność szkolna
Chleb żołnierski	800 g	300 g
Chleb pszenny	–	300 g
Konserwa kawowa	50 g	25 g
Herbata	–	1 g
Mleko	–	400 ml
Cukier	–	70 g
Mięso wołowe	250 g	400 g
Jarzyzna twarda (kasza, fasola, groch)	150 g	150 g
Jarzyzna świeża	200 g	200 g
Ziemniaki	700 g	500 g
Słonina	50 g	50 g
Masło	–	20 g
Mąka do gotowania	–	140 g
Mąka do przyprawy	10 g	10 g
Sól kuchenna	22 g	22 g
Cebula świeża	15 g	15 g
Włoszczyzna suszona	1 g	1 g
Korzenie	0,5 g	0,5 g
Ocet	5 ml	5 ml
Kalorii:	3472	4300

za ["Kotły i menażki. Żołnierskie smaki dawniej i dziś"](#) (Wojskowe Centrum Edukacji Obywatelskiej, Warszawa 2019 s. 134)

Było to i tak lepiej, niż jedenaście lat wcześniej. W roku 1924, kiedy powstawał Korpus Ochrony Pogranicza, standardowe menu było znacznie skromniejsze, choć i tak o niebo bogatsze od tego, na co większość żołnierzy mogła liczyć w rodzinnych domach.

	Obiad	Wieczera
Sobota	Kapuśniak z mięsem	Groch ze słoniną
	Ziemniaki ze słoniną	
Niedziela	Rosół z kluskami	Zupa ziemniaczana
	Sztuka mięsa w sosie cebulowym z ziemniakami	
Poniedziałek	Zupa fasolowa	Kluski ze słoniną
	Gulasz z ziemniakami	
Wtorek	Barszcz	Krupnik z kaszą jęczmiennej
	Sznicze siekane z ziemniakami	
Środa	Rosół z kaszą jaglaną	Ziemniaki ze słoniną
	Sztuka mięsa z ziemniakami i ćwikłą	
Czwartek	Zupa grochowa	Zupa gulaszowa z ziemniakami
	Bigos z ziemniakami	
Piątek	Kapuśniak z mięsem	Kasza ze słoniną
	Ziemniaki ze słoniną	

za ["Kotły i menażki. Żołnierskie smaki dawniej i dziś"](#) (Wojskowe Centrum Edukacji Obywatelskiej, Warszawa 2019 s. 136)

Jak zatem widać, żołnierze polscy, w tym żołnierze KOP jedli zdecydowanie lepiej od swoich kolegów z wiosek i robotniczych przedmieść, a świąteczne menu było prawdziwą ucztą.

Warto było iść do wojska, a szczególnie do Korpusu Ochrony Pogranicza.

W dodatku ci czterej strzelcy, którzy ukończyli kurs kucharzy, po zakończeniu służby mieli już w ręku fach. Po wyjściu do cywila mogliby zatrudnić się w dowolnym szynku, a jeśli mieli talent i szczęście nawet w restauracji, albo założyć własną gospodę...

Niestety, cztery miesiące później ich plany musiały ulec radykalnej zmianie. [Batalion „Małyńsk” wziął udział w bitwie pod Tynnem](#), a po wycofaniu się, możliwym dzięki ofiarności żołnierzy 4. Kompanii Baonu „Sarny” ppor. Jana Bołbotta, wszedł w skład Zgrupowania KOP gen. bryg. Wilhelma Orlika-Rückemanna, z którym potem dzielił wojenne losy...

mjr SG Maciej Pietraszczyk  
kpt. SG Grzegorz Cwyl  
por. SG Piotr Waseńczuk