

Komenda Główna Straży Granicznej

<https://www.strazgraniczna.pl/pl/pozostale-informacje/promocja-i-tradycje-formacji/historia-sg/13053,KOP-od-kuchni.html>
05.04.2026, 05:12

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 wieczery.

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 chłopca pojawiało się ono od święta, a standardem były „ziemniaki z ziemniakami”.

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

„Na śniadanie kartofle z kapustą, na obiad kartofle i polewka z kaszy, na kolację kartofle i przegotowane 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.



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.



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